Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Краснодарского края
«Армавирский техникум технологии и сервиса»

ЭП

Подписано цифровой подписью:
Буров Александр Павлович
Местонахождение: ГБПОУ КК
АТТС
Дата: 2021.03.05 13:58:18 +03'00'

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Квалификация выпускника: **техник - технолог**

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

Форма обучения очная

2017

Переутверждена с изменениями и дополнениями:
Протокол педсовета от 29.08.2018 № 1
Приказ директора от 31.08.2018 № 89-ОД
Директор А.А. Буров

2019-2020 уч. год
Протокол педсовета № 1 от 29.08.19
Приказ от 30.08.19 № 82-ОД
Директор А.А. Буров

Согласовано:
Работодателями
Муниципальное предприятие
«Комбинат школьного питания »
и торговли
«__» _____ 2017
Директор _____ В.Н.Серикова
Общество с ограниченной
ответственностью «Астория»
«3» мая 2017
Директор _____ О.Ю. Чеботарев
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение Всероссийский
детский центр «Орленок»
«12» _____ 2017
Генеральный директор _____ А.В.Джеус

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 29.08 2017 г.

Утверждаю:
директор ГБПОУ КК АТТС
_____ А.П. Буров
«29» 08 2017

Перетверждено
с изменениями
и дополнениями
Протокол от 28.08.2020 г.
Приказ от 31.08.2020 №130-ОД
Директор А.П. Буров

Основная образовательная программа разработана в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника с учетом вариативной части по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 .04. 2014 г. N 384, зарегистрированного в Минюсте РФ 23.07.2014г. № 33234, укрупненная группа профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»; (приказ Минобрнауки РФ от 05.06.2014 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Минобрнауки РФ от 29.10.2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Минобрнауки РФ от 28.09.2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Минобрнауки РФ от 28.09.2009 г. № 355, зарегистрирован в Минюсте РФ № 33008 от 08.07.2014 г.), с учетом профессиональных стандартов «Повар», утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н, «Кондитер» утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н, требований компетенций *«Молодые профессионалы» (WorldSkills).*

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края Армавирский техникум технологии и сервиса.

Разработчики:

-и.о.заместителя директора по УПР Л.И.Фатеева
-заместитель директора по НМР Т.П.Ишкова
-заместитель директора по УР О.Н.Добрыдина
-преподаватель специальных дисциплин Скопецкая Л.Н.
-председатель УМО технологических специальностей В.В.Григорьева
-председатель УМО естественно -научного цикла Крышталева М.М.
-председатель УМО гуманитарного цикла В.В. Шушарина

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1.	Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования	
1.2.	Требования к абитуриенту	
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
2.1.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	
2.2.	Требования к результатам освоения образовательной программы	
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	9
3.1.	Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	
3.2.	Требования к материально-техническим условиям	
4.	МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	11
4.1.	Учебный план (прилагается)	
4.2.	Календарный график учебного процесса (прилагается)	
4.3.	Перечень рабочих программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и иных компонентов программы	
5	ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ООП.	13
	ПРИЛОЖЕНИЯ *(рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики (преддипломной), государственной итоговой аттестации)*	
6.	ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ.	19

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативные правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО)

ОПОП СПО определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативную правовую основу разработки ООП СПО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 .04. 2014 г. N 384, зарегистрированного в Минюсте РФ 23.07.2014г. № 33234, укрупненная группа профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»*;*

- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Приказ Минобрнауки РФ от29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в приказ Минобрнауки РФ от17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

-Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 23.01.2014 № 36);

-Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464);

-Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291);

-Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968;

-Устав ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса»;

- Положение о порядке организации и осуществлении образовательной деятельности

по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК АТТС, принято решением Совета техникума 10.01.2014 протокол № 2;

- Положение о порядке разработки и утверждении рабочей программы учебной дисциплины, профессионального модуля, программы учебной и производственной практики, принято решением Совета техникума 10.01.2014 протокол № 2;

- Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся, принято решением Совета техникума 10.01.2014 протокол № 2;

- Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, принято решением Совета техникума 10.01.2014 протокол № 2;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих ОПОП среднего профессионального образования, принято решением Совета техникума 10.01.2014 протокол № 2;

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК АТТС, принято решением Совета техникума 10.01.2014 протокол № 2.

ОПОП СПО разработана с учетом профессиональных стандартов

- «Повар», утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н,

- «Кондитер» утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н,

- требований компетенции WorldSkills.

1.2. Требования к абитуриенту

Наличие основного общего образования.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:
- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья *и* полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Трудовые функции, к выполнению которых готовится выпускник:

- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;

- Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом;

- Организация работы бригады поваров;

- Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров.

Уровень квалификации четвертый, пятый.

2.2. Требования к результатам освоения образовательной программы

Общие компетенции

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного

	развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Виды деятельности и профессиональные компетенции

Код	**Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций**
ВПД 1	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 1.4	*Приготавливать региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам.*
ПК 1.5	*Оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления.*
ВПД 2	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 2.4	*Планировать и организовывать простые фуршеты.*
ПК 2.5	*Приготавливать региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам.*
ПК 2.6	*Презентовать готовые блюда потребителям.*
ВПД 3	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК3. 3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК3. 4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и

	сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 3.5	*Готовить классические интернациональные блюда из мяса, птицы и рыбы.*
ПК 3.6	*Приготовление и оформление блюд из моллюсков и ракообразных.*
ПК 3.7	*Презентовать готовые блюда потребителям.*
ВПД 4	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 4.5	*Приготовление мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья*
ПК 4.6	*Презентовать готовые блюда потребителям.*
ВПД 5	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 5.3	*Организовывать и приготавливать сложные замороженные десерты.*
ВПД 6	**Организация работы структурного подразделения.**
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 6.6	*Планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд.*
ВПД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 7.1	Готовить блюда и гарниры из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.
ПК 7.2	Готовить супы и соусы.

ПК 7.3	Готовить блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

При описании условий реализации образовательной программы необходимо обеспечить их соответствие назначению программы, характеристике профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, установленным требованиям к результатам освоения программы.

3.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса.

3.1.1. Требования к образованию педагогических работников, освоению ими дополнительных профессиональных программ

Реализация основной образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

3.1.2. Требования к опыту работы в области профессиональной деятельности, соответствующей направленности образовательной программы.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, преподаватели специальных циклов проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

3.2. Требования к материально-техническим условиям

3.2.1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы

Образовательное учреждение, реализующее основную образовательную программу по профессии среднего профессионального образования располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.
Реализация ОПОП обеспечивает:
выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.
При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений
Кабинеты:
социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
Лаборатории:
химии;
метрологии, стандартизации и подтверждения качества;
микробиологии, санитарии и гигиены.
Учебный кулинарный цех
Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:
спортивный зал;
открытый стадион;
стрелковый тир (электронный)
Залы:
библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

3.3. Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям.

3.3.1. Требования к информационно-коммуникационным ресурсам, соответствующим заявленным в программе результатам подготовки выпускников

Основная образовательная программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ООП.

Реализация ООП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ООП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

На сайте техникума есть доступ к:

- цифровым учебным материалам;

- хранилищу цифровых учебно-методических материалов;

- хранилищу цифровых научных материалов.

Читальный зал библиотеки оборудован столами для занятий, компьютерами, с которых имеется доступ ко всем базам данных и информационным ресурсам техникума

3.3.2. Требования обеспеченности каждого обучающегося современными учебными, учебно-методическим печатными и/или электронными изданиями, учебно-методической документацией и материалами

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Собственная библиотека АТТС содержит:

- учебно-методические комплексы по каждой дисциплине учебного плана;

- базовые учебники, практикумы, сборники и другие учебные пособия по каждой дисциплине учебного плана в количестве, достаточном для организации учебного процесса с заявленной численностью студентов;

- следующие периодические издания:

Общепит: бизнес и искусство;

Школа гастронома: коллекция рецептов.

3.3.3. Требования к фонду дополнительной литературы, в том числе к официальным справочно-библиографическим и периодическим изданиям, отечественным и зарубежным журналам

_ Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

4. МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4.1. Учебный план *(приложение 1)*
4.2. Календарный учебный график *(Приложение 2)*
4.3. Перечень рабочих программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и иных компонентов программы

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	**Наименование циклов и программ**	**Номер приложения содержащего программу**
1	**2**	**4**
	0.00 Общеобразовательный цикл	1
ОУДб.00	**Базовые дисциплины**	
ОУДб.01	Русский язык.	1.1
ОУДб.02	Литература	1.2
ОУДб.03	Иностранный язык	1.3
ОУДб.04	Математика (алгебра и начала математического	1.4

	анализа, геометрия)	
ОУДб.05	История	1.5
ОУДб.06	Физическая культура	1.6
ОУДб.07	ОБЖ	1.7
ОУДб.08	Физика (вкл. Астрономию)	1.8
ОУДб.09	Обществознание(вкл.экономику и право)	1.9
ОУДб.10	География	1.10
ОУДб.11	Экология	1.11
ОУДп.00	**Профильные дисциплины**	
ОУДп.12	Информатика	1.12
ОУДп.13	Химия	1.13
ОУДп.14	Биология	1.14
УД.15	Кубановедение	1.15
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		
ОГСЭ.01.	Основы философии	2.1
ОГСЭ.02	История	2.2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	2.3
ОГСЭ.04	Физическая культура	2.4
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	2.5
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл		
ЕН.01	Математика	2.1
ЕН.02	Экологические основы природопользования	2.2
ЕН.03	Химия	2.3
ОП.00 Профессиональный цикл		
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3.1
ОП.02	Физиология питания	3.2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3.3
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3.4
ОП.05	Метрология и стандартизация	3.5
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3.6

ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3.7
ОП.08	Охрана труда	3.8
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	3.9
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	3.10
	ПМ.00 Профессиональные модули	
ПМ.01	Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4.1
ПМ.02	Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	4.2
ПМ.03	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	4.3
ПМ.04	Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4.4
ПМ.05	Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов	4.5
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	4.6
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар 3 разряда»	4.7 | 4
УП.01.	**Учебная практика**	5
ПП.01	**Производственная практика**	6

5. Обоснование вариативной части ООП.

Для определения специфики вариативной части был проведён сравнительный_анализ обобщенных требований рынка труда, заложенных в профессиональном стандарте по профессии «Повар», требований к результатам освоения основной образовательной программы, установленным ФГОС по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания, требований компетенций WorldSkills путем соотнесения профессиональных компетенций, заложенных в ФГОС с трудовыми функциями, заложенными в профессиональных стандартах (третий и четвертый уровни).

Профессиональные стандарты, устанавливающие обязательный профессиональный минимум, которому должны соответствовать работники отрасли, были использованы как основа при формировании вариативной части ООП. При определении вариативной части были учтены особенности социального заказа регионального рынка труда, отдельных работодателей, современное состояние и тенденции развития отрасли индустрии питания в целях определения новых видов профессиональной деятельности, профессиональных функций, дополнительных компетенций, необходимых и достаточных для обеспечения конкурентоспособности выпускника и его дальнейшего профессионального роста.

С этой целью коллективом техникума проведен функциональный анализ потребностей в умениях по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. В состав экспертной группы вошли опытные и

высококвалифицированные работники различных уровней ответственности, представляющие предприятия общественного питания (Муниципальное предприятие Комбинат школьного питания и торговли - директор В.Н. Серикова, ООО «Астория» ресторан «Астория» - директор Чеботарев О.Ю. , Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение Всероссийский детский центр «Орленок» - начальник отдела питания Шипинин Д.А.)

После функционального анализа разработаны требования к результатам освоения вариативной части, определены конечные ожидаемые результаты обучения в виде компетенций, умений, знаний.

После проведения анкетирования работодателей, участвующих в формировании вариативной части ОПОП: (Муниципальное предприятие Комбинат школьного питания и торговли - директор В.Н. Серикова, ООО «Астория» ресторан «Астория» - директор Чеботарев О.Ю, , Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение Всероссийский детский центр «Орленок» - начальник отдела питания Шипинин Д.А.) , проведено заседание цикловой комиссии общественного питания с участием социальных партнёров, на котором было принято решение: с целью удовлетворения потребностей социальных партнеров формирование ПК, ОК, удовлетворения потребностей студентов необходимо распределить вариативную часть следующим образом.

Объем вариативной части ОПОП составляет: 864 часа.

Индекс	**Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик**	**максимальная**	самостоятельная работа	обязательная	В том числе ЛПЗ
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	54	18	36	16
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	54	18	36	16
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	102	34	68	40
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	141	47	94	50
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	168	56	112	68
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	267	89	178	65
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	183	61	122	55
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	84	28	56	20
МДК.07.01	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	243	81	162	70
		1296	**432**	**864**	**400**

Распределение объема часов вариативной части

Индекс	Наименование циклов(раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, на основании которого введена вариативная часть
1	2	3	4	5
П.00	**Профессиональный цикл**			
ПМ.00	**Профессиональные модули**			
ПМ.01	В результате изучения вариативной части МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» обучающийся должен: ***уметь*:** *готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам;* *Оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления*; ***знать:*** *правила комбинирования и одновременного применения различных способов приготовления пищи;* *- стили подготовки и раскладки в соответствие с методами подачи блюда на стол;* *- правила подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд.*	**321** **(**213+ 102)	214 (146+68)	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3, 4 квал.уровня, требования компетенций WorldSkills, аналитическая справка, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 26.04.2017
ПМ.02	В результате изучения вариативной части МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» обучающийся должен: ***уметь*:** *планировать и организовывать простые фуршеты;* *самостоятельно сервировать фуршеты в соответствии с критериями;* *самостоятельно организовать фуршетное*	498 (357+ 141)	332(238 +94)	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3, 4 квал.уровня, требования компетенций WorldSkills, аналитическая справка, анкетирование

	снабжение; *приготавливать региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам;* *применять инновационные методы приготовления;* *- готовить перед клиентами;* *- презентовать блюда потребителям с элементами шоу.* ***знать:*** *правила использования живых цветов в приготовлении и оформлении холодных блюд и фуршетных закусок;* *технологии приготовления терринов;* *технологии приготовления вегетарианских закусок (ово – лакто).;* *рецепты и технологии приготовления классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.*			работодателей Протокол заседания круглого стола от 26.04.2017
ПМ.03	В результате изучения вариативной части МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции обучающийся должен: ***уметь:*** *- применять инновационные методы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;* *- готовить перед клиентами;* *- комбинировать и одновременно применять различные способы приготовления пищи;* *-приготавливать и оформлять супы и соусы здорового питания, а также диетические (лечебные);* *- составлять портфолио на блюда;* *- приготавливать и оформлять блюда из моллюсков и ракообразных;* *- приготавливать и оформлять блюда из рыбы здорового питания, а также диетические;* *- изготавливать супы и соусы по рецептам национальных кухонь;* *- продемонстрировать соответствие между продуктом, методом приготовления и сервировки;* *- привести в соответствие метод приготовления и гастрономический уровень;* *- презентовать блюда потребителям с элементами шоу.* ***знать:*** *- сезонные продукты и методы определения их ценности;*	561 (393+ *141)*	374 (262+ 112)	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3,4 квал.уровня, требования компетенций WorldSkills, аналитическая справка, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 26.04.2017

	- региональные блюда и технологии их приготовления; *- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве супов и соусов;* *- технологию приготовления супов национальных кухонь;* *- организацию питания, в том числе диетического;* *- принципы и приемы презентации супов и соусов потребителям.*			
ПМ.04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» обучающийся должен: ***уметь:*** *- готовить перед клиентами;* *- приготавливать и оформлять блюда здорового питания и диетические (лечебные) блюда;* *- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;* *- изготавливать и оформлять мороженое, фруктовые и легкие обезжиренные кондитерские изделия, изделия пониженной калорийности, диетическую кондитерскую продукцию;* *- изготавливать и оформлять кондитерскую и шоколадную продукцию национальных кухонь;* *- презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу;* ***знать:*** *- рецептуру и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции диетического назначения, фирменной и национальных кухонь;* *- принципы и приемы презентации кондитерской продукции.*	327 (60+ 267)	218 (40+178)	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3,4 квал.уровня, требования компетенций WorldSkills, аналитическая справка, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 26.04.2017
ПМ.05	В результате изучения вариативной части профессионального модуля МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» обучающийся должен:	378 (195+ 183*)*	252 (130+ 122)	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3,4 квал.уровня, требования компетенций

	уметь: *- применять различные способы приготовления к разным элементам блюда;* *- комбинировать и одновременно применять различные способы приготовления пищи;* *- готовить перед клиентами;* *- продемонстрировать соответствие между продуктом, методом приготовления и сервировки;* *- привести в соответствие метод приготовления и гастрономический уровень;* *- приготовление фруктов, жаренных на гриле, в тесте;* *- фламбирование фруктов;* *- приготовление замороженных десертов;* *- готовить и презентовать блюда с элементами шоу;* *- изготовлять блюда по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь;* ***знать:*** *- принципы и приемы презентации холодных и горячих десертов потребителям;* *- современные тенденции декорирования и гарнирования блюд* *- технологии приготовления блюд национальных кухонь;*			WorldSkills, аналитическая справка, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 26.04.2017
ПМ.06	*В результате изучения вариативной части профессионального модуля* МДК.06. «Управление структурным подразделением организации» обучающийся должен: ***уметь:*** *- планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд;* *- составлять тайминг для реализации меню;* *- распределять ингредиенты по категориям согласно их питательным свойствам, и обрабатывать их соответственно;* *-выбирать продукт необходимого качества, в зависимости от планируемого меню.* ***знать:*** *- современные технологии контроля организации деятельности сотрудников предприятий питания;* *- технологии маркетинговых исследований в организациях питания.*	279 (185+ *84*)	186 (130+56 *)*	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 4,5 квал.уровня, требования компетенций WorldSkills, аналитическая справка, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 26.04.2017
ПМ.07	*В результате изучения вариативной части профессионального модуля*	69 (41+*28*	46 (27+*19*)	Профессиональный стандарт по

	МДК. 07. 01 «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» ***уметь:*** *- изготовлять блюда по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам православной кухни;* *- готовить и презентовать блюда с элементами шоу;* *- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд.* ***знать:*** *- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд и напитков;* *- технологию приготовления блюд православной кухни;* *- принципы и приемы презентации блюд и напитков с элементами шоу.*	)		профессии «Повар» 3 квал.уровня, требования компетенций WorldSkills, аналитическая справка, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 26.04.2017

6.Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена.

6.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональной образовательной программы

Включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю отражаются в рабочей программе дисциплины или модуля и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются цикловыми комиссиями, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются директором после предварительного положительного заключения работодателей.

Образовательным учреждением созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины

(междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- текущая аттестация;
- промежуточная аттестация

Текущий контроль - это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций. Могут применяться следующие формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменный опрос;
- тестирование;
- контрольные работы;
- проверка выполнения домашних самостоятельных работ (рефератов, составление кроссвордов, создание презентаций);
- проверка заданий практических работ;
- собеседование.

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы студентов. Промежуточный контроль по дисциплине, МДК - это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины, МДК в семестре. Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- комплексный экзамен по профессиональному модулю;
- зачет по отдельной дисциплине;
- дифференцированный зачёт;
- курсовая работа;
- контрольная работа;

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, дневники о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики.

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля**
ВПД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места по подготовке мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами). - соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места по подготовке рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и технологическими требованиями; - оттаивание, очистка и подготовка рыбы, в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места по подготовке домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - получение сырья и определение доброкачественности в	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.

	соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами). - соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).	Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 1.4 Приготавливать ***полуфабрикаты для региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам*****.**	Организация рабочего места. Получение сырья, определение упитанности, определение доброкачественности. Соблюдение техники безопасности и охраны труда при приготовлении *полуфабрикатов для региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни*. Соблюдение последовательности приемов и технологических операций приготовления *полуфабрикатов для региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни.* Владение методами подбора специй и приправ для приготовления маринадов для приготовления *полуфабрикатов для региональных и национальных блюд своей страны и блюд*	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

	интернациональной кухни. Владение инновационными методами резки и филетирования рыбы, мяса и домашней птицы *для полуфабрикатов региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам.* Владение традиционными кухонными приспособлениями и технологиями, профессиональное и экономичное их использование *для полуфабрикатов региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам.* Осуществление контроля качества и безопасности подготовленных *полуфабрикатов для региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам.*	
ПК 1.5 Оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления.	Соблюдение правил техники безопасности охраны труда при *использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления.* Соблюдение последовательности приемов и технологических операций *использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления.* Владение инновационными методами *использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления.*	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты.

	Владение традиционными кухонными приспособлениями и технологиями, профессиональное и экономичное их использование *пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления.* Владение способами оценивания преимуществ и недостатков *пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления.* Составление и разработка меню с учетом *использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления.* Осуществление презентации полуфабрикатов потребителям с элементами шоу.	Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.		
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и технологическими требованиями; - подготовка и резание мясных гастрономических продуктов из мяса, рыбы, сыра, яиц, хлеба, зелени, овощей и фруктов, заправка и	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

	оформление в соответствии с технологическим процессом. - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами). - соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).	
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места по подготовке рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы и приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и технологическими требованиями; - оттаивание, очистка и подготовка рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с технологическим процессом; - соответствие подбора и использования инвентаря и	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

	оборудования требованиям технологического процесса; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами). - соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места по подготовке ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и технологическими требованиями; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико – технологическими картами); - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса; - выполнение	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

	производственных операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами). - соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).	
ПК 2.4 Планировать и организовывать простые фуршеты.	*Владение методами планирования, организации и проведения простых фуршетов.* *Соблюдение правил при самостоятельной сервировке фуршетов в соответствии с критериями.* *Составление меню и ассортимента фуршетных закусок.* *Соблюдение техники безопасности и охраны труда при проведении фуршетов.* *Владение инновационными методами самостоятельной сервировки фуршетов.* *Владение традиционными вспомогательными приспособлениями и технологиями, профессиональное и экономичное их использование в проведении фуршетов.* *Рекомендации гостям по приготовлению и подаче блюд к завтраку.* *Осуществление самостоятельной организации снабжения фуршетов.*	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

	Осуществление контроля качества сырья и безопасности подготовленных фуршетов.	
ПК 2.5 Приготавливать сложные холодные региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам.	*Организация рабочего места. Получение сырья, определение упитанности, определение доброкачественности. Соблюдение техники безопасности и охраны труда при приготовлении сложных холодных региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни. Соблюдение последовательности приемов и технологических операций приготовления сложных холодных региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни. Владение методами подбора специй и приправ для приготовления маринадов для приготовления сложных холодных региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни.* *Владение инновационными методами резки и филетирования рыбы, мяса и домашней птицы сложных холодных региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам.* *Владение традиционными кухонными приспособлениями и технологиями, профессиональное и экономичное их использование сложных холодных региональных и национальных*	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

	блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам. *Осуществление контроля качества и безопасности подготовленных сложных холодных региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам.*	
ВПД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.		
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места для приготовления сложных супов; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и технологическими требованиями; - подготовка продуктов для приготовления сложных супов в соответствии с технологическим процессом - приготовление бульонов, отваров, жидкой и плотной основы супа в соответствии с технологическим процессом; - оформление и подача сложных супов в соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий; - осуществление контроля качества и безопасности подготовленных сложных супов.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места по приготовлению сложных горячих соусов; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и технологическими требованиями; - подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих соусов в соответствии с технологическим процессом; - оформление и подача сложных горячих соусов в соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий; -осуществление контроля качества и безопасности подготовленных сложных горячих соусов.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ПК3. 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места для приготовления сложных блюд; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству; - соответствие подбора и использования инвентаря и	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Решение

	оборудования требованиям технологического процесса; -подготовка овощей, грибов, сыра для приготовления сложных блюд; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций приготовления сложных блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборниками рецептур, технологическими картами); - оформление и подача сложных горячих блюд в соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий; - соблюдение правил хранения сырья и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).	производственных задач. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК3. 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места для приготовления сложных блюд из мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса; - подготовка рыбы мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы для	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

	приготовления сложных блюд; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборниками рецептур, технологическими картами). - соблюдение правил хранения сырья и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН). - оформление и подача сложных горячих блюд в соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.	
ПК 3.5 Готовить классические интернациональные блюда из мяса, птицы и рыбы.	*Организация рабочего места для приготовления классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.* *Соблюдение техники безопасности и охраны труда при приготовлении классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.* *Соблюдение последовательности приемов и технологических операций приготовления классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.* *Профессиональное владение методами подбора специй и приправ для приготовления маринадов для классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.* *Определение ценности сезонных продуктов для приготовления классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.* *Владение современными*	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

	способами тепловой обработки приготовления классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы. *Осуществление инновационного приема приготовления классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы перед клиентом.* *Владение инновационными методами и оборудованием для приготовления классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.* *Владение традиционными кухонными приспособлениями и технологиями, профессиональное и экономичное их использование для приготовления классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.* *Осуществление самостоятельной сервировки на стол блюд простого меню в соответствии с технологическими требованиями.* *Осуществление координированных процессов на кухне при приготовлении классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.* *Осуществление контроля качества и безопасности приготовленных классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.*	

ПК 3.6 ***Приготовление и оформление блюд из моллюсков и ракообразных.***	*- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);* *- организация рабочего места для приготовления сложных блюд из моллюсков и ракообразных;* *- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству;* *- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса;* *- подготовка моллюсков и ракообразных для приготовления сложных блюд;* *- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).* *- соблюдение правил хранения сырья и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).* *- оформление и подача сложных горячих блюд в соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.* *Владение навыками презентации приготовления оформления блюд из моллюсков и ракообразных*	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

	перед потребителями	
ВПД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	-определение качества основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями; - соответствие ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, приготовления сложных хлебобулочных изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - соответствие оформления и отделки сложных хлебобулочных изделий нормативным документам; - принятие и обоснование организационного решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - обоснование выбора вида теста и способов формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - соблюдение режима выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - определение качества и безопасности готовой продукции различными методами; -применение коммуникативных умений при	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

	выполнении технологического задания; - выполнение требований к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий;	
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	-соответствие ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - принятие и обоснование решений организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -определение характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - выполнение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; - выполнение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; - обоснование основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий; - рациональный выбор методов приготовления сложных мучных кондитерских изделий; - соблюдение температурного режима и правил приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -соответствие выбора технологического оборудования и производственного инвентаря и	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

	его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий; - соблюдение технологической последовательности приготовления сложных мучных кондитерских изделий; - применение органолептических способов определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий; - владение техникой и вариантами оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - выполнение требований к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий	
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	- соответствие ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий нормативным документам; - выполнение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с технологического процесса - принятие организационных решений по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -обоснование показателей качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов,	- принятие организационных решений в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам

использовать их в оформлении.	оформлении; -построение алгоритма организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - обоснованность применения актуальных направлений в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; -применение навыков изготовления различных сложных полуфабрикатов с использованием различных технологий и инвентаря; - применение навыков оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - проведение органолептической оценки качества сложных отделочных полуфабрикатов; -обоснование и использование правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -выполнение требований к качеству сложных отделочных полуфабрикатов; - обоснование применения температурного режима и правила приготовления различных видов сложности полуфабрикатов; -владение навыками по изготовлению различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различного вида технологического оборудования	МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 4.5 Приготовление мучных кондитерских	*- определение качества основного сырья и дополнительных ингредиентов*	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и

изделий с использованием низкокалорийного сырья	*для приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья;* *- соответствие различных технологий, оборудования и инвентаря для выпечки мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием;* *- соответствие оформления и отделки мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья нормативным документам;* *- принятие и обоснование организационного решения по процессам приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием;* *- обоснование выбора вида теста и способов формовки мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием;* *- соблюдение режима выпечки, реализации и хранения мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием;* *- определение качества и безопасности готовой продукции различными методами приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием;* *-применение коммуникативных умений при выполнении технологического*	практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

	задания приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием; *- выполнение требований к безопасности хранения приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием;* *-владение навыками презентации приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием перед потребителями.*	
ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.		
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	- выполнение подготовки сырья для приготовления сложных холодных десертов в соответствии с технологическим процессом; - обоснованность выбора современного оборудования и рабочего инвентаря для обработки сырья, соблюдение правил техники безопасности при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов; - использование способов и приемов подготовки сырья для приготовления сложных холодных десертов в зависимости от норм закладки; - использование методов приготовления сложных холодных десертов;	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

	- применение органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с технологическими требованиями; -применение правил охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; -выполнение расчета сырья для приготовления холодных десертов; - произведение расчета отходов при обработке сырья при приготовлении сложных холодных десертов в соответствии с нормативными документами;	
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	- выполнение подготовки сырья для приготовления сложных горячих десертов в соответствии с технологическим процессом; - обоснованность выбора современного оборудования и рабочего инвентаря для обработки сырья, соблюдение правил техники безопасности при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов; - использование способов и приемов подготовки сырья для приготовления сложных горячих десертов в зависимости от норм закладки; - использование методов приготовления сложных горячих десертов; - применение органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

	технологическими требованиями; -произведение расчета сырья для приготовления горячих десертов; - произведение расчета отходов при обработке сырья при приготовлении сложных горячих десертов в соответствии с нормативными документами;	
ПК 5.3 ***Организовывать и приготавливать сложные замороженные десерты.***	*- выполнение подготовки сырья для приготовления сложных замороженных десертов в соответствии с технологическим процессом;* *- обоснованность выбора современного оборудования и рабочего инвентаря для обработки сырья для приготовления сложных замороженных десертов;* *- соблюдение правил техники безопасности при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных замороженных десертов;* *- владение способами и приемами подготовки сырья для приготовления сложных замороженных десертов в зависимости от норм закладки;* *- применение специальных инструментов для оптимизации рабочего процесса при приготовлении сложных замороженных десертов* *- использование инновационных методов приготовления интернациональных и всемирно известных сложных замороженных десертов;*	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

	- соблюдение требований здоровой пищи при разработке меню /ассортимента сложных замороженных десертов; *- владение методами современной сервировки и подачи сложных замороженных десертов;* *- применение органолептической оценки качества готовых замороженных десертов в соответствии с требованиями;* *-произведение расчета сырья для приготовления горячих замороженных десертов;* *- произведение расчета отходов при обработке сырья при приготовлении сложных замороженных десертов в соответствии с нормативными документами.*	
ВПД 6 Организация работы структурного подразделения.		
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	- участие в планировании основных показателей деятельности организации; - применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации - составление бизнес-планов.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 6.2 Планировать выполнение работ	- планирование работы исполнителям в соответствии	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и

исполнителями.	с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников; - оформление планов работы по установленной форме; - соответствие планов и их структура нормативным актам.	практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Решение производственной задачи на определение массы нетто и брутто. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	- организация работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями - определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями;	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- использование различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); - сопоставления результатов	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК;

	работы исполнителей с установленными стандартами деятельности и осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших; - принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.	- выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- оформление учетно-отчетной документации согласно принятой учетной политике организации; - демонстрация навыка работы в программе«1С: Торговля и склад» при оформлении учетно-отчетной документации организации (подразделения).	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 6.6 Планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд.	*- составление тематического меню для мероприятий по рекламированию блюд;* *-распределение ингредиентов по категориям согласно их питательным свойствам для мероприятий по рекламированию блюд;* *- владение информацией содержащейся на ярлыках по классификации ингредиентов для рекламирования блюд;* *- владение информацией о*	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.

	здоровой пище для мероприятий по рекламированию блюд; *- составление заказов, заявок, ведение учета запасов, сезонное колебание цен при планировании мероприятий по рекламированию блюд;* *- составление шаблонов меню, преобразование рецептов с помощью компьютера при рекламировании блюд.*	Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ВПД 7 Выполнение работ по профессии: Повар - 3р.		
ПК 7.1 Готовить простые блюда и гарниры из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога по заданию повара.	- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места для приготовления простых блюд и гарниров из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога по заданию повара; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и технологическими требованиями; - подготовка продуктов для приготовления простых блюд и гарниров из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога по заданию повара в соответствии с технологическим процессом - приготовление простых блюд и гарниров из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога по	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

	заданию повара в соответствии с технологическим процессом; - оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога по заданию повара в соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий; - осуществление контроля качества и безопасности подготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога по заданию повара.	
ПК 7.2 Готовить простые супы и соусы по заданию повара.	- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места для приготовления простых супов и соусов по заданию повара; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и технологическими требованиями; - подготовка продуктов для приготовления простых супов и соусов по заданию повара в соответствии с технологическим процессом - приготовление бульонов, отваров, жидкой и плотной основы приготовления простых супов и соусов по заданию повара в соответствии с технологическим процессом;	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

	- оформление и подача приготовления простых супов и соусов по заданию повара в соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий; - осуществление контроля качества и безопасности подготовленных приготовления простых супов и соусов по заданию повара.	
ПК 7.3 Готовить простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы по заданию повара.	- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места для приготовления простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы по заданию повара; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса; - подготовка рыбы мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы для приготовления простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы по заданию повара; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборниками рецептур, технологическими картами). - соблюдение правил хранения	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

	сырья и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН). - оформление и подача простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы по заданию повара в соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий: - применение простых органолептических методов для определения качественной оценки простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы по заданию повара.	

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК

Общие компетенции	**Показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– объяснение социальной значимости специальности техник – технолог общественного питания; – проявление точности, аккуратности, внимательности при обработке сырья; – стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах, мастер – классах).	Наблюдение; мониторинг, оценка содержания портфолио студента; результаты участия в конкурсах, конференциях (призовые места, свидетельства об участии, звания лауреатов)
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью – определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами;	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной практике, лабораторных работ по решению профессиональных задач
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; – проведение анализа ситуации по заданным критериям и	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной практике, лабораторных работ по решению профессиональных

	определение рисков; – оценивание последствий принятых решений;	задач
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– использование и поиск информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Подготовка творческих работ, докладов, эссе
ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	– корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; – владение приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Подготовка и защита проектов, презентаций и портфолио с использованием ИКТ
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - положительные отзывы с производственной практики.	Защита творческих и проектных работ командой; наблюдение и оценка роли обучающегося в группе
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы;	Оценка качества и сроков выполнения командных работ; тестирование; анкетирование; наблюдение, мониторинг и интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	– владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области	Результаты защиты проектных работ и презентации творческих работ (открытые защиты

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	образовательной деятельности; – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;	творческих и проектных работ); контроль графика выполнения индивидуальных самостоятельных работ студента;
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;	Оценка лабораторных работ, презентации докладов и рефератов; учебно – практические конференции; конкурсы профессионального мастерства

6.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная (итоговая) аттестация выпускников техникума, освоивших основную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Темы выпускных квалификационных работ (ВКР) должны иметь практико-ориентированный характер и отвечать следующим требованиям:

- овладение общими и профессиональными компетенциями;

- реальность;

- актуальность;

- уровень современности используемых средств.

Каждая тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями профессиональных модулей, рассматриваются цикловой методической комиссией и утверждаются директором.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для ВКР, которые рассматриваются цикловой методической комиссией и утверждаются заместителем директора техникума по учебно-производственной работе.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы и представляет собой законченную разработку, в которой решается актуальная для предприятия отрасли задача. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. В выпускной квалификационной работе демонстрируется:

- умение собирать и анализировать первичную экспериментальную, статистическую и иную информацию;

-умение применять современные методы исследований;

-способность определять актуальность целей и задач и практическую значимость исследований;

-проведение анализа результатов и методического опыта исследования применительно к проблеме в избранной области.

Для экспертизы дипломной работы привлекаются внешние рецензенты.

Законченная дипломная работа вместе с отзывом руководителя направляется в учебную часть техникума на рецензию. Рецензенты дипломных работ назначаются приказом директора из ведущих специалистов предприятий отрасли, ведущих преподавателей высших и средних учебных заведений по профилю специализаций.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

Защита дипломной работы проводится публично на заседании государственной аттестационной комиссии.

Объем времени на подготовку и защиту ВКР (дипломной работы) составляет 6 недель, из них:

- подготовка выпускной квалификационной работы — 4 недели;

- защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

На защите выпускной квалификационной работы Государственная аттестационная комиссия формирует матрицу оценок достижений обучающихся по результатам выполнения и защиты ВКР на этапе государственной (итоговой) аттестации. При этом учитываются оценки рецензента и руководителя, сделанные по основным показателям оценки результатов (ОПОП).

6.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной аттестационной комиссии. Государственная аттестационная комиссия создается в порядке, предусмотренном Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОО КК АТТС, принято решением Совета техникума 10.01.2014 протокол № 2.

Продолжительность защиты выпускной квалификационной работы не должна превышать 45 минут. Процедура защиты ВКР включает:

доклад студента (не более 20 минут);

ответы студента на вопросы членов комиссии;

чтение отзыва и рецензии.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы и ее защиты

Каждым членом ГАК результаты защиты ВКР на заседании ГАК оценивается по принятой балльной системе по следующим показателям:

1. актуальность темы;
2. оценка методики исследований;
3. оценка теоретического содержания работы;
4. разработка мероприятий по реализации работы;

5. апробация и публикация результатов работы;
6. внедрение;
7. качество выполнения ВКР;
8. качество доклада на заседании ГАК;
9. правильность и аргументированность ответов на вопросы;
10. эрудиция и знания в области профессиональной деятельности;
11. свобода владения материалом ВКР.

Суммарный балл оценки члена ГАК определяется как среднее арифметическое их двух интегральных баллов оценки ВКР и ее защиты.

Суммарный балл оценки ГАК определяется как среднее арифметическое из баллов оценки членов ГАК, рецензента и руководителя ВКР. Указанный балл округляется до ближайшего целого значения. При значительных расхождениях в баллах между членами ГАК оценка ВКР и ее защиты определяется в результате закрытого обсуждения на заседаниях ГАК.

При балле 2 – «неудовлетворительно» - требуется переработка ВКР и повторная защита.

При балле 3 –«удовлетворительно».

При балле 4 – «хорошо».

При балле 5 – «отлично».

При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

Ход заседания Государственной аттестационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.

Государственная итоговая аттестация выпускников при ее успешном прохождении завершается выдачей диплома государственного образца.