

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

**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

Утверждена с изменениями и дополнениями
приказом от 28.08.2010 № 1
приказ от 28.08.2010 № 130-ОД
Директор *А.П. Буров*

Утверждена с изменениями и дополнениями
приказом от 06.06.2011 № 142-ОД
Директор *А.П. Буров*

Утверждена с изменениями и дополнениями
приказом от 07.06.2012 № 142-ОД
Директор *А.П. Буров*

Согласовано:
Работодателями
Муниципальное предприятие
«Комбинат школьного питания»
и торговли

«30» 08 2019

Директор В.И. Серикова

Общество с ограниченной
ответственностью «Астория»

«25» 07 2019

Директор О.Ю. Чеботарев

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение Всероссийский
детский центр «Орленок»

«18» 08 2019

Генеральный директор А.В. Джеус

Утверждаю:
директор ГБПОУ КК АТТС
А.П. Буров

«30» 08 2019

Рассмотрена

на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 29.08 2019 г.

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:

- заместитель директора по УР

О.Н. Добрынина

- заместитель директора по УМР

Т.П. Ишкова

- заместитель директора по УПР

Л.И. Фатеева

- председатель УМО технологических специальностей

Е.В. Матвеева

- председатель УМО дисциплин гуманитарного цикла

В.В. Шушарина

- председатель УМО дисциплин естественнонаучного цикла

М.А. Махова

- преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Л.Н. Скопецкая

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. ПРИЛОЖЕНИЯ <i>(рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики (преддипломной), государственной итоговой аттестации)</i>	13
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 ОПОП 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 от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 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);

-Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291) в ред. от 18.08.2016 г;

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

-Приказ Минобрнауки РФ от 17.11.2017 № 1138 « О внесении изменения в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам

среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968;

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

- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждено 10.03.2017 г. приказ № 33 - ОД;

- Положение о порядке разработки и утверждения рабочей программы учебной дисциплины, профессионального модуля, программы учебной и производственной практики в ГБПОУ КК «АТТС», утверждено 22.01.2014 г приказ № 21 – ОД;

- Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ КК «АТТС» утверждено 28.08.2018 г приказ № 67 – ОД;

Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ КК «АТТС» утверждено 22.01.2014 г приказ № 21 – ОД;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ КК «АТТС» утверждено 22.09.2016 г. приказ № 112.1 - ОД;

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК «АТТС», утвержденного приказом директора техникума № 7 от 11.01.2018.

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. <i>Приготавливать полуфабрикаты для региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам.</i>
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.
ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. <i>Планировать и организовывать простые фуршеты.</i>
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.
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.
ПК 3. 3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3. 4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. <i>Готовить классические интернациональные блюда из мяса, птицы и рыбы. Приготавливать и оформлять блюда из моллюсков и ракообразных.</i>

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. <i>Приготовление мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья</i>
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВПД 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. <i>Организовывать и приготавливать сложные замороженные десерты.</i>
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 6	Организация работы структурного подразделения.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями. <i>Планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд.</i>
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.
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 ОПОП
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	1.4
ОУДБ.05	История	1.5
ОУДБ.06	Физическая культура	1.6
ОУДБ.07	ОБЖ	1.7
ОУДБ.08	Физика	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	Астрономия	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 финансовой 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

ОП.11/АД.ОП.11	<i>Основы цифровой грамотности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний</i>	3.11
	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
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
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	102	34	68	40
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	165	55	110	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	126	42	84	55
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	63	21	42	14
МДК.07.01	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	243	81	162	70
		1134	378	756	362

Кроме того:

- на изучение отдельных дисциплин добавлено 108 часов

Основы финансовой грамотности – 36 часов:

Основы предпринимательской деятельности – 36 часов:

Основы цифровой грамотности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний – 36 часов.

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» <u>обучающийся должен:</u> уметь: - приготавливать пенные соусы, эспумы - приготавливать овощные конфитюры - приготавливать поленты из круп - приготавливать вяленые томаты - приготавливать овощные чипсы - оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления; - приготавливать фарши – муслины, фарши из хлебных крошек. 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	321 (219+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 23.04.2019

	видов овощей и грибов для приготовления блюд.; - технологию приготовления пенных соусов, эспумов - технологию приготовления овощных конфитюров - технологию приготовления поленты из круп - технологию приготовления вяленых томатов - технологию приготовления овощных чипсов; - технологию приготовления фаршей – муслинов, фаршей из хлебных крошек.			
ПМ.02	В результате изучения вариативной части МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» <u>обучающийся должен:</u> уметь: планировать и организовывать простые фуршеты; самостоятельно сервировать фуршет в соответствии с критериями; самостоятельно организовать фуршетное 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.	522 (357+ 165)	348 (238+ 110)	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3, 4 квал.уровня, требования компетенций WorldSkills, аналитическая справка, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 23.04.2019
ПМ.03	В результате изучения вариативной части МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции <u>обучающийся должен:</u> 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	561 (393+ 168)	374 (262+ 112)	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3,4 квал.уровня, требования компетенций WorldSkills, аналитическая справка, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого

	(лечебные); - 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: консоме, биски, велюте и т.д.; - продемонстрировать соответствие между продуктом, методом приготовления и сервировки; - привести в соответствие метод приготовления и гастрономический уровень; - приготавливать стейк по видам прожарки; - приготавливать микс –соусы для декорирования тарелки - приготавливать соусы на основе творога, йогурта, сыра, сливок, на основе овощных соков и пюре; - приготавливать гарниры из низкокалорийных круп, из овощей с нарезкой турне , из бобовых; - приготавливать рыбу методом обертывания (виноградными листьями, листом лука – порея, соли) знать: - сезонные продукты и методы определения их ценности; - региональные блюда и технологии их приготовления; - нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве супов и соусов; - технологию приготовления супов национальных кухонь : консоме, биски, велюте и т.д.; - организацию питания, в том числе диетического; - принципы и приемы презентации супов и соусов потребителям; - температурный режим приготовления стейка по степени прожарки; - технологию приготовления рыбы методом обертывания виноградными листьями, листом лука – порея,; - технологию приготовления микс –соусов для декорирования тарелки; - технологию приготовления соусов на основе творога, йогурта, сыра, сливок, на основе овощных соков и пюре; - технологию приготовления гарниров из низкокалорийных круп; - технологию приготовления гарниров из			стола от 23.04.2019
--	--	--	--	---------------------

	низкокалорийных круп, из овощей с нарезкой турне , из бобовых.			
ПМ.04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» <u>обучающийся должен:</u> уметь: - 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; - приготавливать ритуальные хлебобулочные изделия; - приготавливать расписные тематические пряничные изделия; - приготавливать торты с зеркальной глазурью; - приготавливать пирожные из теста сабле; -приготавливать муссовые торты с велюровым покрытием. знать: - рецептуру и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции диетического назначения, фирменной и национальных кухонь; - технологию приготовления ритуальных хлебобулочных изделий; - технологию приготовления расписных тематических пряничных изделий; - технологию приготовления тортов с зеркальной глазурью; - технологию приготовления пирожных из теста сабле; - технологию приготовления муссовых тортов с велюровым покрытием.	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 23.04.2019
ПМ.05	В результате изучения вариативной части профессионального модуля МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» <u>обучающийся должен:</u> уметь: - применять различные способы	321 (195+ 126)	230 (130+ 84)	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3,4 квал.уровня, требования компетенций WorldSkills,

	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; - изготавливать 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;			аналитическая справка, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 23.04.2019
ПМ.06	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>МДК.06.</u> «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.	258 (195+63)	172 (130+42)	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 4,5 квал.уровня, требования компетенций WorldSkills, аналитическая справка, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 23.04.2019
ПМ.07	В результате изучения вариативной части профессионального модуля МДК. 07. 01 «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» уметь: - изготавливать блюда по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам	336 (93+243)	224 (62+162)	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3 квал.уровня, требования компетенций WorldSkills,

	<i>православной кухни;</i> - <i>готовить и презентовать блюда с элементами шоу;</i> - <i>комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд.</i> знать: - <i>нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд и напитков;</i> - <i>технологии приготовления блюд православной кухни;</i> - <i>принципы и приемы презентации блюд и напитков с элементами шоу.</i>			аналитическая справка, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 23.04.2019
--	---	--	--	--

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 приобретенные 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)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
---------------------------	--	-------------------------

профессиональные и общие компетенции)		
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. <i>Приготавливать полуфабрикаты для региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам.</i>	- 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	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов;

	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).	- 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 соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса; - соблюдение последовательности приемов 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.

	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).	
ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.		
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. <i>Планировать и организовывать простые фуршеты.</i>	- 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 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	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.

	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 пОУДбора 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	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.