**Аннотация**

**программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии**

 **19.01.17 Повар, кондитер**

**Квалификация выпускника повар, кондитер**

**Нормативный срок освоения программы на базе основного общего образования –**

**2года 10 месяцев**

 Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» (далее – ППКРС), реализуемая в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса» (далее – Учреждение) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Учреждением с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

 ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии включает в себя: рабочие учебные планы, календарные учебные графики, рабочие программы учебных дисциплин (профессиональных модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

 Нормативные документы, используемые для разработки ППКРС среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации»
* Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 г.; зарегистрирован Министерством юстиции 20 августа 2013 № 29749,
* Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 года «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,
* Устава ГБПОУ КК АТТС, утвержденного приказом департамента образования и науки Краснодарского края от 25.07.2011 № 3933,
* Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ( утверждено приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 года № 291)

Целью (миссией) ППКРС среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

 При этом формулировка целей ППКРС, как в области воспитания, так и в области обучения, дается с учетом специфики конкретной ППКРС, характеристики групп обучающихся, а также потребностей регионального рынка труда.

 Срок освоения ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев.

  **Требования к абитуриенту**

 Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

**Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания.

Виды профессиональной деятельности и компетенции

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

**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, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**Основные виды профессиональной деятельности и компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций** |
| 1 | **2** |
| ВПД 1 | **Приготовление блюд из овощей и грибов** |
| ПК 1.1 | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ |
| ПК 1.2 | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов |
| ВПД 2 | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** |
| ПК 2.1 | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров |
| ПК 2.2 | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы |
| ПК 2.3 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий |
| ПК 2.4 | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога |
| ПК 2.5 | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем |
| ВПД 3 | **Приготовление супов и соусов** |
| ПК 3.1 | Готовить бульоны и отвары |
| ПК 3.2 | Готовить простые супы |
| ПК 3.3 | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты |
| ПК 3.4 | Готовить простые холодные и горячие соусы |
| ВПД 4 | **Приготовление блюд из рыбы** |
| ПК 4.1 | Производить обработку рыбы с костным скелетом |
| ПК 4.2 | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом |
| ПК 4.3 | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом |
| ВПД 5 | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** |
| ПК 5.1 | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы |
| ПК 5.2 | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы |
| ПК 5.3 | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов |
| ПК 5.4 | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы |
| ВПД 6 | **Приготовление холодных блюд и закусок** |
| ПК 6.1 | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями |
| ПК 6.2 | Готовить и оформлять салаты |
| ПК 6.3 | Готовить и оформлять простые холодные закуски |
| ПК 6.4 | Готовить и оформлять простые холодные блюда |
| ВПД 7 | **Приготовление сладких блюд и напитков** |
| ПК 7.1 | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда |
| ПК 7.2 | Готовить простые горячие напитки |
| ПК 7.3 | Готовить и оформлять простые холодные напитки |
| ВПД 8 | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** |
| ПК 8.1 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб |
| ПК 8.2 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия |
| ПК 8.3 | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки |
| ПК 8.4 | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты |
| ПК 8.5 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные |
| ПК 8.6 | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные |

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер уровень образования предусматривает освоение следующих дисциплин и профессиональных модулей.

**ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики | Наименование циклов и программ | Номер приложения, содержащего программу ОПОП |
| **1** | **2** | **4** |
| **О.00 Общеобразовательный цикл** |
| ОДБ.01 | Русский язык | 1.1 |
| ОДБ.02 | Литература | 1.2 |
| ОДБ.0З | Иностранный язык | 1.3 |
| ОДБ.04 | История | 1.4 |
| ОДБ.05 | Обществознание | 1.5 |
| ОДБ.09 | Естествознание | 1.6 |
| ОДБ.11 | География | 1.7 |
| ОДБ.12 | Физическая культура | 1.8 |
| ОДБ.13 | ОБЖ | 1.9 |
| ОДП.14 | Математика | 1.10 |
| ОДП.15 | Информатика и ИКТ | 1.11 |
| ОДП.17 | Право | 1.12 |
| ОДП.18 | Экономика | 1.13 |
| ОДП.21 | Кубановедение | 1.14 |
| **ОП.00 Профессиональный цикл** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 2.1 |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров  | 2.2 |
| ОП.0З | Техническое оснащение и организация рабочего места | 2.3 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 2.4 |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | 2.5 |
| ОП.06 | Основы бюджетной грамотности | 2.6 |
| **ПМ.00 Профессиональные модули** |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов | 3 |
| ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | 3 |
| ПМ.03 | Приготовление супов и соусов | 3 |
| ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы | 3 |
| ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | 3 |
| ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | 3 |
| ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков | 3 |
| ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 3 |
| ФК.00 | Физическая культура | 4 |
| УП.00 | Учебная практика | 5 |
| **ПП.00** | Производственная практика | 6 |

**Аннотации общепрофессиональных дисциплин**

**профессионального цикла рабочего учебного плана .**

 **Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.**

В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить: основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического о загрязнения в пищевом производстве;

санитарно- технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

**Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.**

В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить: роль пищи для

организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход

энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; методику составления рационов питания; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

**Техническое оснащение и организация рабочего места.**

В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить: характеристики основных типов организации общественного питания, принципы организации кулинарного и кондитерского производства; учет сырья и готовых изделий на производстве; устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и

холодильного оборудования; правила их безопасного использования; виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

**Экономические и правовые основы производственной деятельности.**

В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить: принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций, основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда.

**Безопасность жизнедеятельности.**

В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные полученной профессии; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Аннотации профессиональных модулей**

**профессионального цикла рабочего учебного плана**

 **ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.**

В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

**ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**ПМ.03 Приготовление супов и соусов.**

В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.**

В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.**

В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.**

В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить:

классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления; правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить:

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**РАБОЧИЙ учебный план**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КК АТТС

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Буров А.П.

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

РАБОЧИЙ    УЧЕБНЫЙ   ПЛАН

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Квалификация: Повар

 Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

среднего (полного) общего образования –10 месяцев

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины,** | **Время в** | **Макс, учебная нагрузка** | **Обязательная учебная нагрузка** | **Реком ен-** |
|  | **профессиональные модули, междисциплинарные курсы** | **неделях** | **обучающегося, час.** | **Всего** | **В том числе лаб.и практ. занятий** | **дуемы й курс изуче ния** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
|  | **Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»** | **14** | **756** | **504** | **282** |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **45** | **232** | **160** | **92** |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | **0,9** | **48** | **32** | **14** | **1** |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | **0,9** | **48** | **32** | **20** | **1** |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | **0,9** | **48** | **32** | **20** | **1** |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | **0,9** | **48** | **32** | **14** | **1** |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | **0,9** | **40** | **32** | **24** | **1** |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **(13,5+2** | **1496** | **1244** | **262** |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  | **1424 668 (452+276) + 756 практика** | **1208 452 (308+744) + 756 практика** | **226 (154+72)** |  |
| **ПМ.01** | **Приготовление блюд из овощей и грибов** | **3,1****(1,1+2 пр.)** | **132 (60+72практика)** | **112** | **20** | **1** |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. |  | **60** | **40** | **20** | **1** |
| **ПМ.02** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** | **3,4****(1,4+2 пр.)** | **148 (76+72 практика)** | **123** | **25** | **1** |
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |  | **76** | **51** | **25** | **1** |
| **ПМ. 03** | **Приготовление супов и соусов** | **4****(2+2 пр.)** | **172 (100+72практика)** | **142** | **35** | **1** |
| МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов |  | **100 (60+40)** | **70 (40+30)** | **35 (18+77)** | **1** |
| **ПМ.04** | **Приготовление блюд из рыбы** | **4,9 (1,9+3 пр.)** | **209****(101+108практика )** | **175** | **34** | **1** |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы |  | **101 (60+47)** | **67 (40+27)** | **34 (17+77)** | **1** |
| **ПМ.05** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | **5,3 (2,3+3****пр.)** | **226 (118+108практика** | **190** | **41** | **3** |
|  |
| МДК.05.0 1 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы |  | **118 (50+68J** | **82****(40+42)** | **41 (24+17)** | **3** |
| ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | **3,6****(1,6+3 пр.)** | **198 (90+108практика)** | **168** | **30** | **3** |
| МДК.06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок |  | **90 (60+30)** | **60 (40+20)** | **30 (20+70)** | **3** |
| **ПМ.07** | **Приготовление сладких блюд и напитков** | **4,2****(1,2+3 пр.)** | **177 (69+108практика)** | **154** | **23** | **3** |
| МДК.07.0 1 | Технология приготовления сладких блюд и напитков |  | **69 (41+28;** | **46 (27+79)** | **23****(16+7)** | **3** |
| **ПМ.08** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | **4****(1+3 пр.)** | **1&2 (54+108практика)** | **144** | **18** | **3** |
| МДК.08.0 1 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |  | **54 (45+9)** | **36 (30+6)** | **18****(14+4)** | **3** |
| **ФК.00** | **Физическая культура** | **1,0** | **72** | **36** | **36** | **2-3** |
|  | Вариативная часть циклов ОПОП | **4** | **216** | **144** | **72** |  |
|  | Всего по циклам и разделу «Физическая культура» | **18** | **972** | **648** | **354** |  |
| **УП.00** | **Учебная практика (производственное обучение)** | **21** | **•** | **756** |  |  |
| **ПП.00** | **Производственная практика** |  |  |  |  |  |
| **ПА.00** | **Промежуточная аттестация** | **1** |  |  |  |  |
| **ГИА.00** | **Государственная (итоговая) аттестация** | **1** |  |  |  |  |
| ГИА.О1 | Защита выпускной квалификационной работы | **1** |  |  |  |  |
| **ВК.00** | **Время каникулярное** | **2** |  |  |  |  |
| **Всего** | **43** |  |

**Формирование вариативной части ОПОП**

Для определения специфики вариативной части был проведён сравнительный\_анализ обобщенных требований рынка труда, заложенных в профессиональных стандартах по профессиям «Повар», «Кондитер», требований к результатам освоения основной образовательной программы, установленным ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, требований компетенций WorldSkills путем соотнесения профессиональных компетенций, заложенных в ФГОС с трудовыми функциями, заложенными в профессиональных стандартах (третий квалификационный уровень).

 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 профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер. 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: 144 часа.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | максимальная | самостоятельная работа | обязательная | В том числеЛПЗ |
| МДК 01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | 12 | 4 |  8 | 0 |
| МДК 02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий | 11 | 4 | 7 |   0 |
| МДК 03.01 | Технология приготовления супов и соусов | 60 | 20 | 40 | 22 |
| МДК 04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | 32 | 11 | 21 | 17 |
| МДК 05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | 19 | 6 | 13 | 10 |
| МДК 06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | 15 | 5 | 10 | 10 |
| МДК 07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | 28 | 9 | 19 |  7 |
| МДК 08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 39 | 13 | 26 |   6 |
|  | **ВСЕГО:** | **216** | **72** | **144** | **72** |