



**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **стр.** |
| **Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы** | **4** |
| **Характеристика подготовки по специальности** | **7** |
| **РАБОЧИЙ учебный план** | **8** |
| **Обоснование Вариативной части ОПОП СПО ППССЗ (подробное описание)** | **13** |
| **перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик** | **24** |
| **Контроль и оценка результатов освоения Основной профессиональной образовательной программы** | **25** |
| **ПРИЛОЖЕНИЯ** |  |

# **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена**

# **1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**

* 1. **Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

**Область профессиональной деятельности выпускников:**

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников:**

* 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.

**1.2.  Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими видами деятельности (ВД), 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, 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 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 деятельности и**  **профессиональных компетенций** |
| **ВД 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. |
| **ВД 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. |
| **ВД 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. |
| **ВД 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. |
| **ВД 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. |
| **ВД 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. |
| **ВД 7** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** |
| ПК 7.1. | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |
| 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. |
| ПК 7.4. | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК 7.5. | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 7.6. | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
| ПК 7.7. | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
| ПК 7.8. | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |

# **Характеристика подготовки по специальности**

**2.1. Нормативные сроки освоения программы**

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования: на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

**2.2. Требования к поступающим**

Наличие основного общего образования (на основании Приказа Минобрнауки России от 23 января 2014 г. N 36 г. "Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования" ред. от 11.12.2015 № 1456).

**2.3. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94)**:

# 12901 Кондитер, 16675 Повар

1. **РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

по специальности среднего профессионального образования

**19.02.10 Технолог продукции общественного питания**

основной профессиональной образовательной программы

среднего профессионального образования, программы подготовки специалистов среднего звена

базовая подготовка

**Квалификация:** техник - технолог

**Форма обучения** – очная

**Нормативный срок обучения** на базе

основного общего образования – 3 года 10 месяцев

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы** | **Время в неделях** | **максимальная** | **Обязательная аудиторная**  **нагрузка** | | | **Курс изучения** |
| **всего** | **в т. ч.** | |
| **лаб. и практ. занятий** | **курсовых работ (проектов)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **О.00** | **Общеобразовательный учебный цикл** | **41** | **2160** | **1440** | **698** | **0** | **1-3** |
| ОУДб.01 | Русский язык |  | 117 | 78 | 48 |  | *1,2* |
| ОУДб.02 | Литература |  | 176 | 117 | 29 |  | *1,2* |
| ОУДб.03 | Иностранный язык |  | 176 | 117 | 117 |  | *1,2* |
| ОУДб.04 | Математика |  | 234 | 156 | 65 |  | *1,2* |
| ОУДб.05 | История |  | 180 | 120 | 93 |  | *1,2* |
| ОУДб.06 | Физическая культура |  | 176 | 117 | 109 |  | *1,2* |
| ОУДб.07 | Основы безопасности жизнедеятельности |  | 105 | 70 | 10 |  | *1* |
| ОУДб.08 | Физика |  | 146 | 97 | 22 |  | *2* |
| ОУДб.9 | Обществознание (включая экономику и право) |  | 162 | 108 | 40 |  | *3-4* |
| ОУДб.10 | География |  | 108 | 72 | 28 |  | *1* |
| ОУДб.11 | Родной язык (русский) |  | 54 | 36 | 10 |  | *1* |
| ОУДб.12 | Астрономия |  | 54 | 36 | 12 |  | *1* |
| ОУДп.13 | Информатика |  | 150 | 100 | 56 |  | *2* |
| ОУДп.14 | Химия |  | 162 | 108 | 33 |  | *1* |
| ОУДп.15 | Биология |  | 108 | 72 | 16 |  | *2* |
| УД.16 | Основы проектно-исследовательской деятельности |  | 54 | 36 | 10 |  | *2* |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл** | **12** | **684** | **456** | **352** |  | **2-4** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |  | 56 | 48 | 10 |  | *3* |
| ОГСЭ.02 | История |  | 68 | 48 | 10 |  | *3* |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |  | 182 | 162 | 162 |  | *2-4* |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |  | 324 | 162 | 160 |  | *2-4* |
| ОГСЭ.05 | Основы финансовой грамоты |  | 54 | 36 | 10 |  | *4* |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный учебный цикл** | **6** | **312** | **208** | **77** |  | **2-4** |
| ЕН.01 | Математика |  | 72 | 48 | 18 |  | *3* |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |  | 54 | 36 | 10 |  | *4* |
| ЕН.03 | Химия |  | 186 | 124 | 49 |  | *2, 3* |
| **П.00** | **Профессиональный учебный цикл** | **60** | **3324** | **2216** | **1232** |  | **1-4** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | **25** | **1374** | **916** | **593** |  | **2-4** |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |  | 72 | 48 | 25 |  | *1* |
| ОП.02 | Физиология питания |  | 72 | 48 | 24 |  | *1* |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья |  | 96 | 64 | 49 |  | *1* |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |  | 128 | 85 | 78 |  | *4* |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация |  | 90 | 60 | 34 |  | *2* |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности |  | 102 | 68 | 36 |  | *4* |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |  | 176 | 117 | 54 |  | *4* |
| ОП.08 | Охрана труда |  | 60 | 40 | 32 |  | *1* |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности |  | 102 | 68 | 48 |  | *2* |
| ОП.10 | Товароведение продовольственных товаров |  | 128 | 85 | 57 |  | *3* |
| ОП.11 | Организация обслуживания |  | 128 | 85 | 53 |  | *3* |
| ОП.12 | Оборудование предприятий общественного питания |  | 168 | 112 | 79 |  | *1* |
| ОП.13 | Основы предпринимательской деятельности |  | 54 | 36 | 24 |  | *4* |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **35** | **1950** | **1300** | **639** | **6** | **1-4** |
| **ПМ.01** | **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | **5** | **246** | **164** | **82** |  | **2,3** |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |  | 246 | 164 | 82 |  | *2,3* |
| **ПМ.02** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** | **4** | **213** | **142** | **73** |  | **2-3** |
| МДК.02.01. | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции |  | 213 | 142 | 73 |  | 2,3 |
| **ПМ.03** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** | **4** | **204** | **136** | **68** |  | **3** |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции. |  | 204 | 136 | 68 |  | *3* |
| **ПМ.04** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **4** | **204** | **136** | **68** |  | ***3*** |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  | 204 | 136 | 68 |  | *3* |
| **ПМ.05** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** | **5** | **338** | **225** | **113** |  | ***4*** |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов |  | 338 | 225 | 113 |  | *4* |
| **ПМ.06** | **Организация работы структурного подразделения** | **5** | **287** | **182** | **91** | **6** | ***4*** |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации |  | 287 | 182 | 91 | 6 | *4* |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар** | **8** | **459** | **306** | **144** |  | ***1,2*** |
| МДК.07.01 | Технология приготовления кулинарной продукции |  | 240 | 160 | 79 |  | *1* |
| МДК.07.02 | Технология приготовления кондитерской продукции |  | 219 | 146 | 65 |  | *1,2* |
|  | **Вариативная часть циклов ОПОП (**определяется образовательным учреждением) | **28** | **1296** | **864** | **458** |  |  |
|  | **Всего часов обучения по циклам ОПОП** | **134** | **6480** | **4320** | **2359** | **6** |  |
| **УП.00.** | **Учебная практика** | **12** |  |  |  |  |  |
| **ПП.00.** | **Производственная практика (практика по профилю специальности)** | **16** |  |  |  |  |  |
| **ПДП.00** | **Производственная (преддипломная)**  **практика** | **4** |  |  |  |  |  |
| **ПА.00** | **Промежуточная аттестация** | **7** |  |  |  |  |  |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** | **6** |  |  |  |  |  |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы | **4** |  |  |  |  |  |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы | **2** |  |  |  |  |  |
| **ВК.00** | **Время каникулярное** | **34** |  |  |  |  |  |
| **Всего** | | **199** |  | | | | |

1. **Обоснование вариативной части ОПОП**

Вариативную часть ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** распределили:

- на овладение обучающимися дополнительными профессиональными и/или общими компетенциями путем расширения содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части;

- введение новых учебных дисциплин (УД.16 Основы проектно-исследовательской деятельности, ОГСЭ.05 Основы финансовой грамотности, ОП.10 Товароведение продовольственных товаров, ОП.11 Организация обслуживания, ОП.12 Оборудование предприятий общественного питания, ОП.13 Основы предпринимательской деятельности).

Вариативная часть ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** составляет **864** часов.

Вариативная часть ППССЗ выполняет следующие функции:

* определяет соответствие содержания ППССЗ запросам регионального рынка труда и особенностям развития региона;
* определяет соответствие ППССЗ потребностям работодателей;
* учитывает особенности развития науки, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

Объём времени, отведённого на вариативную часть циклов ОПОП был использован:

* на увеличение объёма времени, отведённого на дисциплины и модули обязательной части в целях расширения и (или) углубления подготовки;
* на введение новых дисциплин, МДК в целях получения дополнительных компетенций, умений и знаний;

При формировании структуры и содержания вариативной части ОПОП использовались следующие методы:

* анализ требований к результатам освоения ППССЗ по специальности (по видам деятельности, профессиональным компетенциям МДК, дисциплинам;
* организация и проведение интервьюирования работодателей (Н.И. Юрченко – ООО «Юникс» г. Ейск, В.И. Зильберт – ООО «Зильберт» г. Ейск, Н.А. Воловик – ООО «Рестораны и кафе» г. Ейск);
* анализ тенденций развития науки, техники, производственных технологий, экономики, социальной сферы, относящихся к специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

В перечень требований к практическому опыту, умениям и знаниям обязательной части ППССЗ включены дополнительные требования к практическому опыту, умениям и знаниям.

Участие работодателей в формировании вариативной части основных профессиональных образовательных программ состояло:

* в работе в составе учебно-методических объединений по разработке содержания вариативной части ППССЗ;
* в согласовании содержания и результатов освоения ППССЗ;
* в экспертизе контрольно-измерительных материалов для результатов освоения ППССЗ.

Регламенты и процедуры участия работодателей в формировании, реализации и оценке результатов освоения основных профессиональных образовательных программ утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 10 февраля 2014 г. № 92 «Правила участия объединений работодателей в мониторинге и прогнозировании потребностей экономики в квалифицированных кадрах, а также в разработке и реализации государственной политики в области среднего профессионального образования и высшего образования».

В перечень требований к практическому опыту, умениям и знаниям обязательной части ППССЗ включены дополнительные требования к практическому опыту, умениям и знаниям.

**Распределение объема часов**

**Вариативной части между циклами ППССЗ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту** | **Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.** | **Обязательная учебная нагрузка, час.** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **О.00** | **Общеобразовательный учебный цикл** | **54** | **36** |
| УД.16 | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по дисциплине  **УД.16 Основы проектно-исследовательской деятельности** должен **уметь:**   * осуществлять поиск и анализ информации, в том числе с помощью современных информационно-поисковых систем; * перерабатывать информацию: составлять план информационного текста, оформлять цитаты и выписки, составлять конспект и тезисы, устную и письменную аннотацию; * разрабатывать текст выступления; * формулировать тему проектной и исследовательской работы, доказывать ее актуальность, выделять объект и предмет исследования; * составлять индивидуальный план проектной и исследовательской работы; * определять цели и задачи проектной и исследовательской работы; * работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме; * оформлять и защищать учебно-исследовательские работы (реферат, курсовую и выпускную квалификационную работу); * оформлять результаты проектной и исследовательской работы; * разрабатывать и защищать проекты различных типологий.   **знать:**   * теоретические основы научно-исследовательской деятельности; * формы и методы учебного и научного исследования; * способы получения и переработки информации; * особенности подготовки публичного выступления; * типологию, структуру и правила оформления проектной и исследовательской работы; * особенности подготовки учебно-исследовательских работ; * особенности составления индивидуальных и групповых проектов; * информационные технологии в проектной деятельности; * требования, предъявляемые к защите проекта, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы. | 54 | 36 |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл** | **54** | **36** |
| ОГСЭ. 05 | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по дисциплине **ОГСЭ.05 Основы финансовой грамотности**  должен **уметь:**   * составлять личный финансовый план и бюджет; * планировать хозяйство, доходы, расходы и накопления семьи; * проводить анализ карманные деньги: за и против; * проводить анализ различных банковских продуктов, программ и предложений; * рассчитывать банковский и ипотечный кредит; * анализировать плюсы и минусы (риски) кредитования граждан; * решать задачи по страхованию жизни; * решать задачи по инвестированию денежных средств; * рассчитывать сумму будущей пенсии; * решать задачи по налогам и налогообложению.   **знать:**   * основы личного финансового планирования; * особенности формирования банковской системы России; * фондовый и инвестиционный рынок Российской Федерации; * формирование пенсии; * способы защиты от мошеннических действий на финансовом рынке; * структуру бюджетной и налоговой системы РФ. | 54 | 36 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **842**  **(233+609)** | **560**  **(155+405)** |
| ОП.04 | Вариативной часть дисциплины **ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности** направлена на углубленное изучение тем:   * «Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности»; * «Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности». | 128  (96+32) | 85  (64+21) |
| ОП.07 | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по дисциплине **ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга** должен **уметь:**   * производить расчеты основных технико-экономических -показателей деятельности организации; * применять знания менеджмента в профессиональной деятельности; * применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; * применять методы маркетинговых исследований;   **знать:**   * суть деятельности предприятий в условиях рынка; * организацию производственного и технологического процессов; * ценовую конкуренцию. Антимонопольное законодательство; * приемы делового и управленческого общения; * функции, сущность и характерные черты менеджмента; * процесс принятия и реализации управленческих решений; * инструменты маркетинговых исследований. | 176  (83+93) | 117  (55+62) |
| ОП.08 | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по дисциплине **ОП.08 Охрана труда** должен **уметь:**   * выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; * использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; * участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; * проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонал), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; * разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; * вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; * вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;   **знать:**   * системы управления охраной труда в организации; * законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; * обязанности работников в области охраны труда; * фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; * возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); * порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); * порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. | 60  (54+6) | 40  (36+4) |
| ОП.10 | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по дисциплине **ОП.10 Товароведение продовольственных товаров** должен **уметь:**   * распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; * определять качество сырья и готовой продукции; * осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов пользоваться нормативной документацией.   **знать:**   * вопросы рационального питания; нормативную документацию; * классификацию и ассортимент пищевых продуктов; * химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; * требования к качеству продуктов; * условия и сроки хранения сырья; * кулинарные свойства пищевых продуктов; * использование пищевых продуктов в общественном питания с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении. | 128 | 85 |
| ОП.11 | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по дисциплине **ОП.11 Организация обслуживания** должен **уметь:**   * организовывать обслуживание и оказывать услуги с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.   **знать:**   * основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания; * классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; * методы, формы, средства обслуживания; * виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; * правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания; * особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; * порядок предоставления различных услуг, требования к обслуживающему персоналу. | 128 | 85 |
| ОП.12 | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по дисциплине **ОП.12 Оборудование предприятий общественного питания** должен **уметь:**   * выполнять различные виды сервировки и оформления столов; * составлять и оформлять различные виды меню, прейскурант, карту вин; * рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья для обслуживания; * оказывать услуги по организации досуга, потребления продукции, обслуживанию различного контингента потребителей с соблюдением условий обслуживания.   **знать:**   * виды услуг, специальные формы услуг; * основные формы и методы обслуживания; * ассортимент посуды, столового белья; * особенности составления меню, карт вин, прейскуранта; * виды и правила сервировки стола; * виды приемов и банкетов; * организацию труда обслуживающего персонала. | 168 | 112 |
| ОП.13 | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по дисциплине **ОП.13 Основы предпринимательской деятельности** должен **уметь:**   * ориентироваться в сущности предпринимательства и его видах; * ориентироваться в видах и формах государственной поддержки малого и среднего предпринимательства в Краснодарском крае; * ориентироваться в системе налогообложения в Российской Федерации; * различать факторы влияния на выбор бизнес-идее; * ориентироваться в внешнее и внутреннее окружение организации; * ориентироваться в производственных мощностях и ресурсах предприятия; * анализировать рынок, потребительскую среду; * ориентироваться в маркетинговой деятельности предпринимателя; * анализировать риски предпринимательства и их оценку; * применять страхование рисков; * применять этапы и правила разработки бизнес-плана;   **знать:**   * сущность предпринимательства и его виды; * виды и формы государственной поддержки малого и среднего предпринимательства в Краснодарском крае; * систему налогообложения в Российской Федерации; * факторы влияния на выбор бизнес-идеи; * внешнее и внутреннее окружение организации; * производственные мощности и ресурсы предприятия; * анализ рынка, потребительская среда; * маркетинговая деятельность предпринимателя; * риски предпринимательства и их оценка; * страхование рисков; * этапы и правила разработки бизнес-плана. | 54 | 36 |
| П.00 | **Профессиональный цикл** |  |  |
| ПМ.00 | **Профессиональные модули** | **1664**  **(1084+580)** | **1109**  **(722+387)** |
| ПМ.01  МДК 01.01 | В результате изучения вариативной части профессионального модуля **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** обучающийся должен **иметь практический опыт:**   * разработки ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд; * организации технологических процессов приготовления полуфабрикатов;   **уметь:**   * разрабатывать ассортимент полуфабрикатов для сложных блюд; * производить расчеты необходимых продуктов для изготовления полуфабрикатов; * организовывать технологические процессы приготовления полуфабрикатов;   **знать:**   * ассортимент полуфабрикатов для приготовления сложных блюд; * основные характеристики и пищевую ценность продуктов для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | 246  (156+90) | 164  (104+60) |
| ПМ.02  МДК.02.01 | В результате изучения вариативной части профессионального модуля  **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции** обучающийся должен **иметь практический опыт:**   * разработки ассортимента полуфабрикатов для сложных холодных блюд и соусов; * организации технологических процессов приготовления полуфабрикатов   **уметь:**   * разрабатывать ассортимент приготовления полуфабрикатов для сложных холодных блюд и соусов; * производить расчеты закладки сырья для изготовления полуфабрикатов для сложных холодных блюд и соусов; * организовывать технологические процессы приготовления полуфабрикатов.   **знать:**   * ассортимент полуфабрикатов для сложных блюд и соусов; * основные характеристики и пищевую ценность продуктов для приготовления полуфабрикатов для сложных холодных блюд и соусов. | 213  (144+69) | 142  (96+46) |
| ПМ.03  МДК.03.02 | В результате изучения вариативной части профессионального модуля  **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции** обучающийся должен **иметь практический опыт:**   * разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции кубанской кухни; * организации технологических процессов приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции.   **уметь:**   * разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции кубанской кухни; * организовывать технологические процессы приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции.   **знать:**   * ассортимент сложной горячей кулинарной продукции кубанской кухни; * основные характеристики и пищевую ценность продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; * требования к качеству и правила подбора и совместимости продуктов. | 204  (113+91) | 136  (75+61) |
| ПМ.04  МДК.04.01 | В результате изучения вариативной части профессионального модуля  **ПМ.04** **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК.04.01**  **Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** обучающийся должен **иметь практический опыт:**   * разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; * организации технологических процессов.   **уметь:**   * разрабатывать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; * организовывать технологические процессы; * оформлять сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.   **знать:**   * ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; * основные характеристики и пищевую ценность продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; * требования к качеству и правила выбора продуктов. | 204  (132+72) | 136  (88+48) |
| ПМ.05  МДК.05.01 | В результате изучения вариативной части профессионального модуля  **ПМ.05** **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов** обучающийся должен **иметь практический опыт:**   * разработки ассортимента сложных холодных и горячих десертов; * организации технологических процессов.   **уметь:**   * разрабатывать ассортимент сложных холодных и горячих десертов; * организовывать технологические процессы; * оформлять и подавать сложные холодные и горячие десерты   **знать:**   * ассортимент сложных холодных и горячих десертов; * основные характеристики и пищевую ценность продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов; * требования к качеству, правила подбора и совместимость продуктов. | 338  (222+72) | 225  (148+48) |
| ПМ.07  МДК.07.01 | В результате изучения вариативной части профессионального модуля  **ПМ.07** **Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, МДК.07.01**  **Технология приготовления кулинарной продукции** обучающийся должен **иметь практический опыт:** выполнения работ по рабочей профессии 16675 Повар;   * обработки, нарезки, формовки различных видов продуктов и сырья; полуфабрикатов; * приготовления блюд из различного вида продуктов и сырья, гарниров и соусов;   **уметь:**   * органолептически оценивать качество продуктов и сырья; * выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки различных видов сырья и продуктов; для приготовления блюд, гарниров и соусов; * обрабатывать различными методами сырьё и продукты; * нарезать и формовать различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты; * охлаждать и замораживать продукты и готовые блюда; * изготовлять блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки; * выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд, гарниров, соусов из различных видов продуктов и сырья, полуфабрикатов промышленной выработки, осуществлять безопасную эксплуатацию оборудования и инвентаря.   **знать:**   * ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов продуктов; * технику обработки продуктов; * способы минимализации отходов при обработке продуктов; * правила хранения сырья, продуктов и готовых блюд. * виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке продуктов и приготовлении блюд. Правила их безопасного использования. * характеристику основных видов приправ, пряностей, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд; * температурный режим и правила приготовления простых блюд и правила бракеража блюд. | 240  (129+111) | 160  (86+74) |
| ПМ.07  МДК.07.02 | В результате изучения вариативной части профессионального модуля  ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер, МДК.07.02  Технология приготовления кондитерской продукции обучающийся должен иметь практический опыт:   * выполнения работ по рабочей профессии 12901 Кондитер; * приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. * приготовления десертов.   уметь:   * проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; * определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; * выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; * использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; * оценивать качество готовых изделий; * составлять схемы приготовления теста с использованием смесей промышленного производства; * разрабатывать калькуляционные карты фирменных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий кубанской кухни; * использовать различные технологии приготовления десертов, кондитерской и шоколадной продукции.   знать:   * 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; * технологию приготовления десертов, кондитерской и шоколадной продукции. | 219  (144+75) | 146  (96+50) |
|  | Всего: | **2604 (1308+1296)** | **1736**  **(872+864)** |

# **5. перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС** | **Наименование циклов, разделов и программ** | **Шифр программы в перечне** | **Номер приложения, содержащего программу в ОПОП** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Общеобразовательный цикл** | | | |
| ОУДб.01 | Русский язык |  | приложение 1 |
| ОУДб.02 | Литература |  | приложение 1 |
| ОУДб.03 | Иностранный язык |  | приложение 1 |
| ОУДб.04 | Математика |  | приложение 1 |
| ОУДб.05 | История |  | приложение 1 |
| ОУДб.06 | Физическая культура |  | приложение 1 |
| ОУДб.07 | Основы безопасности жизнедеятельности |  | приложение 1 |
| ОУДб.08 | Физика |  | приложение 1 |
| ОУДб.9 | Обществознание (включая экономику и право) |  | приложение 1 |
| ОУДб.10 | География |  | приложение 1 |
| ОУДб.11 | Родной язык (русский) |  | приложение 1 |
| ОУДб.12 | Астрономия |  | приложение 1 |
| ОУДп.13 | Информатика |  | приложение 1 |
| ОУДп.14 | Химия |  | приложение 1 |
| УД.15 | Кубановедение |  | приложение 1 |
| УД.16 | Основы проектно-исследовательской деятельности |  | приложение 1 |
| **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | | | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |  | приложение 2 |
| ОГСЭ.02 | История |  | приложение 2 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |  | приложение 2 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура1 |  | приложение 2 |
| ОГСЭ.05 | Основы финансовой грамотности |  | приложение 2 |
| **Математический и общий естественнонаучный цикл** | | | |
| ЕН.01 | Математика |  | приложение 3 |
| ЕН.02 | Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |  | приложение 3 |
| ЕН.03 | Химия |  | приложение 3 |
| **Общепрофессиональные дисциплины** | | | |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |  | приложение 4 |
| ОП.02 | Физиология питания |  | приложение 4 |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья |  | приложение 4 |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |  | приложение 4 |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация |  | приложение 4 |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности |  | приложение 4 |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |  | приложение 4 |
| ОП.08 | Охрана труда |  | приложение 4 |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности |  | приложение 4 |
| ОП.10 | Товароведение продовольственных товаров |  | приложение 4 |
| ОП.11 | Организация обслуживания |  | приложение 4 |
| ОП 12 | Оборудование предприятий общественного питания |  | приложение 4 |
| ОП 13 | Основы предпринимательской деятельности |  | приложение 4 |
| **Профессиональные модули** | | | |
| **ПМ.01** | **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |  | приложение 5 |
| **ПМ.02** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** |  | приложение 5 |
| **ПМ.03** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** |  | приложение 5 |
| **ПМ.04** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** |  | приложение 5 |
| **ПМ.05** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** |  | приложение 5 |
| **ПМ.06** | **Организация работы структурного подразделения** |  | приложение 5 |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар** |  | приложение 5 |
| **УП.00** | **Учебная практика** |  | приложение 6 |
| **ПП.00** | **Производственная практика** |  | приложение 6 |
| **ПДП** | **Преддипломная практика** |  | приложение 6 |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** |  | приложение 7 |

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложении.

# **Контроль и оценка результатов освоения Основной профессиональной образовательной программы**

**6.1. Контроль и оценка освоения основных видов деятельности, профессиональных и общих компетенций.**

Контроль и оценка освоения видов деятельности, профессиональных и общих компетенций по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся, максимально приближенные к условиям их будущей профессиональной деятельности. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются ГБПОУ КК ЕПК самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Обучение по дисциплине завершается промежуточной аттестацией, проводимой за счет времени, отведенного на дисциплину. Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям в ГБПОУ КК ЕПК созданы фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки обучающихся по ППССЗ. ФОС для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются ГБПОУ КК ЕПК самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы, обязательное требование к которой – соответствие его тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

**6.2. Требования к выпускным квалификационным работам**

Выпускная квалификационная работа по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** проводится в виде оформления и защиты дипломного проекта. Структура, объем и содержание выпускной квалификационной работы оформляются в соответствии с Положением о дипломном проекте студентовГБПОУ КК ЕПК.

Дипломный проект - проект, направленный на решение задач, связанных с созданием продукции, предполагающий анализ проблемной ситуации, генерацию возможных путей ее разрешения, обоснование рационального варианта решения, выполнение расчетных, исследовательских, конструкторских, графических работ, включающий обязательную разработку комплекта или отдельных элементов технической документации. Возможно создание образцов готовой продукции или ее элементов (например, программных продуктов).

Защита дипломного проекта проводится с целью определения сформированности общих и профессиональных компетенций, качества освоения всех видов деятельности по ППССЗ и подготовки обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Цель защиты дипломного проекта – установление уровня квалификации, с помощью которого отражается готовность выпускника ГБПОУ КК ЕПК к выполнению деятельности в профессиональной сфере или по специальности, подтверждаемой дипломом государственного образца.

Дипломный проект должен иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по предложениям работодателей.

Содержание дипломного проекта включает в себя:

* введение;
* основная часть;
* выводы и заключение, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;
* список используемой литературы (не менее 20 источников);
* приложение.

По структуре дипломный проект состоит из пояснительной записки и графической части. В пояснительной записке дается теоретическое и расчетное обоснование принятых в проекте решений. В графической части принятое решение представлено в виде чертежей, схем, графиков, диаграмм.

В состав дипломного проекта могут входить изделия, изготовленные студентом в соответствии с заданием.

Объем дипломного проекта должен составлять не менее 30, но не более 50 страниц печатного текста (в соответствии с Положением о дипломном проекте студентов ГБПОУ КК ЕПК).

**6.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Освоение основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, прошедших государственную аккредитацию, завершается обязательной государственной итоговой аттестацией (далее - ГИА).

ГИА обучающихся проводится в ГБПОУ КК ЕПК и завершается выдачей документа государственного образца СПО с присвоением квалификации специалиста среднего звена. К ГИА допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение ППССЗ, прошедшую государственную аккредитацию и разработанную ГБПОУ КК ЕПК, в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

В соответствии с ФГОС СПО необходимым условием допуска обучающегося к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из видов деятельности. Формой представления документов является Портфолио, которое формируется обучающимся Колледжа самостоятельно, начиная с первого курса обучения в соответствии с Методическими рекомендациями по формированию портфолио обучающихсяГБПОУ КК ЕПК. В течение последней недели семестра выпускник сдает Портфолио Методической комиссии Колледжа, которая его оценивает и выносит решение «рекомендовать/ «не рекомендовать» педагогическому совету допустить обучающегося к ГИА.

ГИА осуществляется государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК), организуемыми в ГБПОУ КК ЕПК по каждой ППССЗ. При необходимости могут создаваться несколько ГЭК по одной ППССЗ или единая для группы родственных профессиональных образовательных программ.

Нормативный срок проведения ГИА, устанавливаются ФГОС СПО.

Программа ГИА включает следующие структурные элементы: сроки проведения ГИА, требования к ВКР, критерии оценки ВКР, условия подготовки и процедуру проведения ГИА, темы ВКР. Программа утверждается директором Колледжа после обсуждения на заседании совета Колледжа с участием председателей ГЭК.

ГИА проводится на протяжении 6 недель. На подготовку дипломной работы отведено 4 недели, на защиту – 2 недели (в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускниковГБПОУ КК ЕПК).

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами (в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ КК ЕПК).