

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
базовой подготовки
для специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»**

Квалификация – техник-технолог

нормативный срок освоения ГПСССЗ – 3
г. 10 мес.

Согласовано:

Утверждена

ООО «Арматура»
директор *И.И. Шейкова*
«30» августа 20 18 г.



ООО «Кв. Технологии»
директор *А.В. Конюшенко*
«30» августа 20 18 г.



ООО «Креда»
директор *С.Д. Боровик*
«30» августа 20 18 г.



Директор государственного
бюджетного профессионального
образовательного
учреждения Краснодарского края
«Армавирский механико-технологический техникум»



Пелих А.Л.
20 18 г.

Рассмотрено на заседании педагогического совета ГБПОУ КК АМТТ от
«31» 08 2018 года Протокол № 1

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе ФГОС СПО по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, приказ МОН РФ № 384 от 22 апреля 2014 года (зарегистрирован в Минюст России от 23 июля 2014 г. № 33234) укрупненная группа 19.00.00 - Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

Разработчики:

И.И. Шейкова Шейкова И.И., зам. директора по УР;

А.В. Конюшенко Конюшенко А.В., зам директора по ПО;

Н.И. Лебеденко Лебеденко Н.И., методист;

С.Д. Боровик Боровик С.Д. председатель цикловой комиссии технологических дисциплин и МДК

СОДЕРАНИЕ НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена ОПОП СПО ПСССЗ	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ПСССЗ	6
2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	6
2.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ПСССЗ	6
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ	10
3.1. Нормативные сроки освоения программы	10
3.2. Требования к поступающим	10
3.3. Профессия рабочего по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94)	10
4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	11
5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ПСССЗ	15
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП СПО ПСССЗ	21
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ПСССЗ	24
ПРИЛОЖЕНИЯ	
Приложение 1 Рабочие программы общеобразовательного цикла	
Приложение 2 Рабочие программы дисциплин цикла ОГСЭ	
Приложение 3 Рабочие программы дисциплин цикла ЕН	
Приложение 4 Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин	
Приложение 5 Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 6 Рабочие программы по практикам	
Приложение 7 Учебный план	
Приложение 8 Календарный график	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВАНИЯ РАЗРАБОТКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ОПОП СПО ППССЗ)

ОПОП СПО ППССЗ определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», компетенции Поварское дело/ 34 Cooking, Кондитерское дело, профессии ПС: «Повар», «Кондитер».

Нормативную правовую основу разработки ПООП СПО ППССЗ составляют:

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

- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23.07.2014 года);

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014);

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20 октября 2010 г. («Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного, плана с рекомендациями по его заполнению»);

- Разъяснения ФИРО по реализации ФГОС С(П)ОО (профильное обучение) в пределах ОПОП НПО или СПО, формируемых на основе ФГОС НПО или СПО (протокол №1 от 03.09.2011);

- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов». Зарегистрирован в Минюсте 27 мая 2013, № 28534.

ПООП СПО ППССЗ разработана с учетом:

- профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 610н от 08.09.2015г.

- профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 597н от 07.09.2015г

- требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia (WSR)/ WorldSkills International (WSI) по компетенции Поварское дело/ 34 Cooking, Кондитерское дело.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППСЗ

2.1. 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.

2.2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППСЗ

В результате освоения ППСЗ 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, 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), за 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

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
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.
ВПД 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВПД 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 6	Организация работы структурного подразделения.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 7	Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
ПК 7.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции.
ПК 7.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции.
ПК 7.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления кулинарной продукции.
ПК 7.4.	Организовывать и проводить приготовление канапе и легких холодных закусок.
ПК 7.5.	Организовывать и проводить приготовление простых блюд из овощей, грибов и сыра.

3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

3.1 Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 3 года 10 мес.

Нормативный срок освоения программы при заочной форме получения образования:

– на базе среднего общего образования – 3 года 10 мес.

3.2 Требования к поступающим:

Требования к уровню образования: основное общее образование. Поступающие должны предоставить паспорт и аттестат об основном общем образовании (документ государственного образца).

Требования к уровню образования: среднего (полного) общего образование. Поступающие должны предоставить паспорт и аттестат о среднем общем образовании (документ государственного образца).

3.3 Должность служащего по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
1	2
16675	Повар

4 РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Курс изучения
				Всего	В том числе		
					лабор. и практ. занятий	курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	39	2106	1404	543		
ОУДб.00	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины		1686	1124	441		
ОУДб.01	Русский язык		117	78	20		1
ОУДб.02	Литература		176	117	14		1-2
ОУДб.03	Иностранный язык (английский)		175	117	117		1
ОУДб.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия		234	156	60		1
ОУДб.05	История		180	120	32		1
ОУДб.06	Физическая культура		175	117	102		1
ОУДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности		105	70	12		1
ОУДб.08	Физика		146	97	36		1
ОУДб.09	Обществознание (вкл. экономику и право)		162	108	12		1
ОУДб.10	География		108	72	20		1
ОУДб.11	Экология		54	36	8		2
ОУДб.12	Астрономия		54	36	8		1
ОУДп.00	Профильные общеобразовательные учебные дисциплины		420	280	102		
ОУДп.13	Информатика		150	100	64		1
ОУДп.14	Химия		162	108	28		1
ОУДп.15	Биология		108	72	10		1
УД.00	Дополнительные учебные дисциплины		0	0	0		
	Индивидуальный проект*		18				
	Обязательная часть учебных циклов ПССЗ		3078	2052			
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		684	456	346		
ОГСЭ.01	Основы философии		54	48	2		4
ОГСЭ.02	История		54	48	4		2
ОГСЭ.03	Иностранный язык		198	162	162		2-4
ОГСЭ.04	Физическая культура		324	162	160		2-4
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности		54	36	18		1

ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		312	208	104		
ЕН.01	Математика		54	36	24		2
ЕН.02	Экологические основы природопользования		54	36	10		4
ЕН.03	Химия		204	136	70		2
П.00	Профессиональный учебный цикл		3378	2252	952	30	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		738	492	176	0	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		72	48	12		2
ОП.02	Физиология питания		63	42	10		3
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		66	44	12		3
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		75	50	36		4
ОП.05	Метрология и стандартизация		75	50	10		4
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		66	44	10		4
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		102	68	18		3
ОП.08	Охрана труда		63	42	8		4
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		102	68	48		2
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности		54	36	12		4
ПМ.00	Профессиональные модули		2640	1760	776	30	
ПМ.01	Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		531	354	170	0	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		531	354	170		1-2
УП.01	Учебная практика		36	36			2
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)		72	72			2

ПМ.02	Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		273	182	90	0	
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		273	182	90		2-3
УП.02	Учебная практика		36	36			3
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)		72	72			3
ПМ.03	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		633	422	180	20	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		633	422	180	20	3
УП.03	Учебная практика		72	72			3
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)		144	144			3
ПМ.04	Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		288	192	60	0	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		288	192	60		3
УП.04	Учебная практика		36	36			3
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)		108	108			3
ПМ.05	Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов		549	366	150	10	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		549	366	150	10	4
УП.05	Учебная практика		36	36			4
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)		36	36			4
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		240	160	96	0	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		240	160	96		4

ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)		72	72			4
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»		126	84	30	0	
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции		126	84	30		2
УП.07	Учебная практика		144	144			2
ПП.07	Производственная практика		144	144			2
	Вариативная часть учебных циклов ППССЗ	24	1836	1224			
	Всего по учебным циклам	120	6480	4320	1945	30	
УП.00.	Учебная практика	10	360	360			2-4
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)	18	648	648			2-4
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4	144	144			4
ПА.00	Промежуточная аттестация	7					4
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6					4
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					4
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					4
ВК.00	Время каникулярное	34					
Всего		199					

* Часы по индивидуальному проекту входят в общее количество часов по учебной дисциплине общеобразовательного учебного цикла, выбранной обучающимися

5 ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППССЗ

Распределение вариативной части выполнено на основании анкетирования работодателей и выпускников техникума, предложений председателей государственных экзаменационных комиссий по выпуску студентов по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», рассмотрено и одобрено на заседании круглого стола с приглашением работодателей – социальных партнеров (Протокол от 29.06.18 г. №1).

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части (1296 часа максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий), использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:

В цикле ОГСЭ.00 введена новая учебная дисциплина ОГСЭ.05 «Основы бюджетной грамотности» - 36 часов обязательной учебной нагрузки. В цикле П.00 введена новая учебная дисциплина ОП.10 «Основы предпринимательской деятельности» - 36 часов.

К базовой части цикла ОП добавлено 40 часов обязательной учебной нагрузки для более углубленного изучения дисциплин, предусмотренных ФГОС СПО, таких как ОП.05 «Метрология и стандартизация» - 18 часов, ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» - 22 часа.

Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 752 часа. За счет этих часов предполагается наиболее глубокое изучение предложенных ФГОС СПО тем, кроме этого в ПМ.07 «Выполнение работ по профессии 16675 " Повар» введен новый МДК.07.01 «Технология приготовления кулинарной продукции» - 84 часа. Оставшиеся 668 часов отданы на изучение дополнительных тем, не вошедших в базовую часть ФГОС СПО, и более углубленного изучения предусмотренных ФГОС СПО модулей.

Распределение объема часов вариативной части между циклами ППССЗ по спец. 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

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
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	684, в т.ч. вариативная часть 54	456, в т.ч. вариативная часть 36	
ОГСЭ.05	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы	54	36	Протокол заседания

	<p>бюджетной грамотности»:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать семейный бюджет и различные виды налогов; - пользоваться интернет услугами; - составлять и оформлять документы по кредитным операциям; - производить расчеты по кредитным и страховым операциям. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и принципы функционирования бюджетной системы, основы бюджетного устройства и налогообложения; - сущность кредитования и системы страхования и пенсионного обеспечения; - банковскую систему 			круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. №1
П.00	Профессиональный учебный цикл	3378 в т.ч. вариативная часть 1242	2252 в т.ч. вариативная часть 828	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	738 в т.ч. вариативная часть 114	492 в т.ч. вариативная часть 76	
ОП.05	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Метрология и стандартизация»</u> : уметь: пользоваться техническими регламентами и другой новой нормативно-технической документацией знать: способы применения международных стандартов в РФ.	48+27=75	32+18=50	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. №1
ОП.07	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»</u> : уметь: -анализировать спрос и предложение, рыночное равновесие на рынке. знать: - организация как хозяйствующий субъект рыночной экономики.	69+33=102	46+22=68	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. №1
ОП.10	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>"Основы предпринимательской деятельности"</u> уметь: -формировать пакет документов необходимых для государственной регистрации субъектов малого предпринимательства; -охарактеризовать продукцию (услугу) и анализировать ситуацию на рынке; - составлять производственную программы предприятия, подбирать и оценивать персонал; -формировать ценовую и сбытовую политики;	54	36	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. №1

	<p>-<i>формировать политику продвижения товаров и услуг;</i> -<i>рассчитывать основные экономические показатели проекта.</i></p> <p>знать: -<i>сущность, цели и виды предпринимательства;</i> -<i>правовые основы организации предпринимательской деятельности в Российской Федерации</i> -<i>организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.</i> -<i>нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства.</i> -<i>сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию;</i> -<i>виды и формы кредитования малого предпринимательства;</i> - <i>системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса.</i></p>			
ПМ.00	Профессиональные модули	2694 в т.ч. вариативная часть 1128	1796 в т.ч. вариативная часть 752	
ПМ.01	В результате изучения вариативной части профессионального модуля ПМ.01 <u>«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</u> обучающийся должен:	291+240= 531	194+160= 354	
МДК 01.01.	<p>уметь: -<i>составлять технологические схемы приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</i></p> <p>знать: -<i>теоретические основы технологии производства продукции общественного питания;</i> -<i>товароведные характеристики сырья и продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи и кролика;</i> -<i>виды дефектов и методы контроля качества полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, дичи и кролика.</i></p>	291+240= 531	194+160= 354	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. №1
ПМ.02	В результате изучения вариативной части профессионального модуля ПМ.02 <u>«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»</u> обучающийся должен:	183+90= 273	122+60= 182	
МДК 02.01	<p>уметь: -<i>составлять технологические схемы сложной холодной кулинарной продукции;</i> - <i>приготавливать холодные блюда и закуски.</i></p> <p>знать: -<i>товароведные характеристики сырья и продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд и закусок;</i></p>	183+90= 273	122+60= 182	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. №1

	-виды дефектов и методы контроля качества холодных блюд и закусок; -особенности приготовления холодных блюд и закусок для лечебного и школьного питания.			
ПМ.03	В результате изучения вариативной части профессионального модуля ПМ.03« <u>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</u> » обучающийся должен:	429+204= 633	286+136= 422	
МДК 03.01	уметь: -составлять технологические схемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -приготавливать сложную горячую кулинарную продукцию. знать: -товароведные характеристики сырья, полуфабрикатов и продуктов, используемых при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции; -виды дефектов и методы контроля качества сложной горячей кулинарной продукции; -технология приготовления горячих блюд и особенности составления блюд для лечебного и школьного питания.	429+204= 633	286+136= 422	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. №1
ПМ 04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля ПМ.04« <u>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u> » обучающийся должен:	201+87= 288	134+58= 192	
МДК 04.01	уметь: -составлять технологические схемы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. знать: -товароведную характеристику сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -виды дефектов и методы контроля качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	201+87= 288	134+58= 192	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. №1
ПМ 05	В результате изучения вариативной части профессионального модуля ПМ.05« <u>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</u> » обучающийся должен:	285+264= 549	190+176= 366	
МДК 05.01	уметь: -составлять технологические схемы приготовления холодных и горячих десертов; -приготавливать холодные и горячие десерты. знать: -товароведную характеристику сырья, продуктов, используемых при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; -виды дефектов и методы контроля качества сложных холодных и горячих десертов.	285+264= 549	190+176= 366	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. №1

ПМ.06	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>«Организация работ структурного подразделения»</u> обучающийся должен:	123+117= 240	82+78= 160	
МДК 06.01.	уметь: -рассчитывать потребности в таре, складских помещениях и транспортных средствах; -составлять калькуляцию отдельных видов продукции; -рассчитывать потребность в основных материально-технических средствах предприятия. знать: -характеристику предприятия и его структуру; -основы методологии управления коллективом исполнителей; -материально-техническая база предприятия.	123+117= 240	82+78= 160	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. №1
ПМ 07	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>ПМ.07Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»</u> обучающийся должен:	126	84	
МДК 07.01	уметь: -осуществлять приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки; - осуществлять варку картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц; - осуществлять жарку картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков; - осуществлять запекание овощных и крупяных изделий; - осуществлять процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий; - осуществлять приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; - осуществлять порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса; - рассчитывать массу мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; - контролировать качество и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы. знать: - рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд; -виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов; - признаки и органолептические методы определения доброкачественности картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых	126	84	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. №1

	<p><i>изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;</i></p> <p><i>- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста;</i></p> <p><i>-назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</i></p>			
--	---	--	--	--

**6 ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН,
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП СПО ПСССЗ**

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ПСССЗ
1	2	3
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	1
ОУДб.01	Русский язык	1.1
ОУДб.02	Литература	1.2
ОУДб.03	Иностранный язык (английский)	1.3
ОУДб.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	1.4
ОУДб.05	История	1.5
ОУДб.06	Физическая культура	1.6
ОУДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности	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
ОУДб.12	Астрономия	1.12
ОУДп.13	Информатика	1.13
ОУДп.14	Химия	1.14
ОУДп.15	Биология	1.15

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	2
ОГСЭ.01.	Основы философии	2.1
ОГСЭ.02	История	2.2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	2.3
ОГСЭ.04	Физическая культура	2.4
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	2.5
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	3
ЕН.01	Математика	3.1
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3.2
ЕН.03	Химия	3.3
ОП.00 Профессиональный учебный цикл		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	4
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4.1
ОП.02	Физиология питания	4.2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4.3
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4.4
ОП.05	Метрология и стандартизация	4.5
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	4.6
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4.7
ОП.08	Охрана труда	4.8
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	4.9
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	4.10
ПМ.00	Профессиональные модули	5
ПМ.01	Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	5.1

ПМ.02	Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	5.2
ПМ.03	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	5.3
ПМ.04	Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5.4
ПМ.05	Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов	5.5
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	5.6
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»	5.7
УП.01	Учебная практика	6.1
ПП.01.	Производственная практика	6.2

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

7 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ

Контроль и оценка достижений обучающихся

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

- текущий контроль: входной; в процессе проведения занятий; оперативный, рубежный;
- промежуточная аттестация;
- итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме тестирования или письменного опроса обучающихся.

Текущий контроль в процессе проведения занятий

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимися в процессе проведения семинаров, практических занятий и лабораторных работ, а также при проверке выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Оперативный контроль

Проводится с целью объективной оценки качества освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также стимулирования учебной работы студентов, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса. Он проводится при изучении студентами не менее 50 % учебного материала по данным учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам.

Рубежный контроль

Рубежный контроль проводится при изучении студентами не менее 75% учебного материала по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся и коррекции процесса обучения (самообучения).

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, экзаменов квалификационных в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденным директором техникума.

Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме экзаменов, назначаемой администрацией ОУ, с участием ведущего (их) преподавателя (ей) и/или администрации техникума.

Контроль и оценка достижений обучающихся проводится на основе комплектов оценочных средств по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, профессиональным модулям, разработанным на основе Положения о фонде оценочных средств, утвержденным директором техникума.

7.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций проводится в соответствии с требованиями, указанными в рабочих программах профессиональных модулей и практик.

7.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускные квалификационные работы выполняются согласно Положению о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом директора техникума.


7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится согласно Положению о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом директора техникума.

ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

СОГЛАСОВАН:


Зам. директора по УР


Шейкова И.И.

Зам. директора по ПО


Конюшенко А.В.

Старший методист


Лебедеико Н.И.

Зав. заочным отделением


Белашова И.А.

Председатель ЦК технологических дисциплин и МДК


Боровик С.Д.


Председатель ЦК технических дисциплин и МДК


Положая Л.М.

Председатель ЦК экономических, бухгалтерских дисциплин и МДК


Логвиненко С.И.

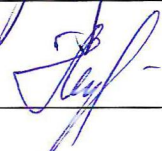
Председатель ЦК общеобразовательных, информационно-коммуникационных дисциплин и МДК


Рендович Е.А.

Председатель ЦК социально-гуманитарных дисциплин и МДК


Ермолаева Н.А.

Председатель ЦК иностранных языков, Сервисных дисциплин и МДК


Турилина Н.С.