

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

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
базовой подготовки  
для специальности 19.02.10 «Технология производства общественного  
питания»**

Квалификация выпускника: техник-технолог

нормативный срок освоения: 3 г. 10 мес.

Форма обучения: очная

Согласовано:

Утверждена

  
« 25 » 05 20 20 г.

  
« 29 » 05 20 20 г.

  
« 29 » 05 20 20 г.

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

  
Пелих А.Л.  
« 29 » 05 20 20 г.

Рассмотрено на заседании педагогического совета ГБПОУ КК АМТТ от «29» мая 2020 года Протокол № 8

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:

 Шейкова И.И., заместитель по УР;

 Конюшенко А.В., заместитель по УПР;

 Лебеденко Н.И., старший методист;

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

## СОДЕРАНИЕ

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 ППССЗ	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ	6
2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	6
2.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППССЗ	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 ППССЗ	14
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП СПО ППССЗ	19
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ	22
ПРИЛОЖЕНИЯ	
<b>Приложение 1</b> Рабочие программы общеобразовательного цикла	
<b>Приложение 2</b> Рабочие программы дисциплин цикла ОГСЭ	
<b>Приложение 3</b> Рабочие программы дисциплин цикла ЕН	
<b>Приложение 4</b> Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин	
<b>Приложение 5</b> Рабочие программы профессиональных модулей	
<b>Приложение 6</b> Рабочие программы по практикам	
<b>Приложение 7</b> Учебный план	
<b>Приложение 8</b> 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»

Нормативную правовую основу разработки ОПОП 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);

- Письмо Минобрнауки России, от 17.03.2015 г. №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- 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;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 зарегистрированный Минюстом РФ 14.06.2013 № 28785);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968, зарегистрированного Минюстом РФ (регистрационный № 30306 от 01.11.2013) (с изменениями согласно приказу Минобрнауки России от 31.01.2014г. № 74 и от 17.11.2017 г. № 1138).

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 ППССЗ**

### **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 ППССЗ**

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

#### **Общие компетенции**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>
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	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</b>
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	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</b>

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	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
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	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</b>
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 6	<b>Организация работы структурного подразделения.</b>
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	<b>Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»</b>
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.

#### **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).

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

<b>Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)</b>	<b>Наименование профессий рабочих, должностей служащих</b>
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
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>39</b>	<b>2106</b>	<b>1404</b>	<b>551</b>		<b>1-2</b>
ОУДб.00	<b>Базовые общеобразовательные учебные дисциплины</b>		<b>1686</b>	<b>1124</b>	<b>449</b>		<b>1-2</b>
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		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		134	89	36		1
ОУДб.09	Обществознание (вкл. экономику и право)		120	80	12		1
ОУДб.10	География		108	72	20		1
ОУДб.11	Экология		54	36	8		2
ОУДб.12	Астрономия		54	36	8		1
ОУДб.13	Родная литература (русская)		54	36	8		1
ОУДп.00	<b>Профильные общеобразовательные учебные дисциплины</b>		<b>420</b>	<b>280</b>	<b>102</b>		
ОУДп.13	Информатика		150	100	64		1
ОУДп.14	Химия		162	108	28		1
ОУДп.15	Биология		108	72	10		1
	<b>Обязательная часть учебных циклов ПССЗ</b>		<b>3078</b>	<b>2052</b>			
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		<b>630</b>	<b>420</b>	<b>328</b>		<b>2-4</b>
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
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		<b>312</b>	<b>208</b>	<b>104</b>		
ЕН.01	Математика		54	36	24		2
ЕН.02	Экологические основы природопользования		54	36	10		4
ЕН.03	Химия		204	136	70		2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>3432</b>	<b>2288</b>	<b>970</b>	<b>30</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>792</b>	<b>528</b>	<b>194</b>	<b>0</b>	
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 финансовой грамотности		54	36	18		1
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности		54	36	12		4
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2640</b>	<b>1760</b>	<b>776</b>	<b>30</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>531</b>	<b>354</b>	<b>170</b>	<b>0</b>	<b>1-2</b>
МДК.01.0 1	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
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		<b>273</b>	<b>182</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>2-3</b>
МДК.02.0 1	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
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>633</b>	<b>422</b>	<b>180</b>	<b>20</b>	<b>3</b>
МДК.03.0 1	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
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>288</b>	<b>192</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
МДК.04.0 1	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
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		<b>549</b>	<b>366</b>	<b>150</b>	<b>10</b>	<b>4</b>
МДК.05.0 1	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
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>		<b>240</b>	<b>160</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>4</b>

МДК.06.0 1	Управление структурным подразделением организации		240	160	96		4
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)		72	72			4
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»</b>		<b>126</b>	<b>84</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
МДК.07.0 1	Технология приготовления кулинарной продукции		126	84	30		2
УП.07	Учебная практика		144	144			2
ПП.07	Производственная практика		144	144			2
	<b>Вариативная часть учебных циклов ПСССЗ</b>	<b>24</b>	<b>1296</b>	<b>418</b>			
	<b>Всего по учебным циклам</b>	<b>120</b>	<b>6480</b>	<b>4320</b>	<b>1945</b>	<b>30</b>	
<b>УП.00.</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>10</b>	<b>360</b>	<b>360</b>			2-4
<b>ПП.00.</b>	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности)</b>	<b>18</b>	<b>648</b>	<b>648</b>			2-4
<b>ПДП.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>			4
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>7</b>					4
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>	<b>6</b>					4
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					4
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					4
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	<b>34</b>					
<b>Всего</b>		<b>199</b>					

\* 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 29.05.2020 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 П.00 введены новые учебные дисциплины ОП.10 «Основы предпринимательской деятельности» - 36 часов и ОП.11 «Основы финансовой грамотности» - 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
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>3432</b> в т.ч. <b>вариативная часть 1242</b>	<b>2288</b> в т.ч. <b>вариативная часть 828</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>792</b> в т.ч. <b>вариативная часть 114</b>	<b>528</b> в т.ч. <b>вариативная часть 76</b>	

ОП.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Метрология и стандартизация»</b>:</p> <p><b>уметь:</b>  <i>пользоваться техническими регламентами и другой новой нормативно-технической документацией</i></p> <p><b>знать:</b>  <i>способы применения международных стандартов в РФ.</i></p>	48+27=75	32+18=50	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.05.2020 г. №1
ОП.07	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»</b>:</p> <p><b>уметь:</b>  <i>-анализировать спрос и предложение, рыночное равновесие на рынке.</i></p> <p><b>знать:</b>  <i>- организация как хозяйствующий субъект рыночной экономики.</i></p>	69+33=102	46+22=68	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.05.2020 г. №1
ОП.10	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>"Основы финансовой грамотности"</b>:</p> <p><b>уметь:</b>  <i>-Начислять проценты по вкладу по формуле простых и сложных процентов.  -Сравнивать условия кредитования, предлагаемых различными финансовыми организациями.  -Составлять график платежей по кредиту.  -Определять доходность инвестиций с учетом инфляции.  -Рассчитывать размер личных налогов.  -Рассчитывать размера налогового вычета.  -Разрабатывать алгоритм действий при наступлении страховых случаев.  -Собирать необходимую информацию для выявления востребованной бизнес-идеи.  -Выполнять финансовые расчеты: издержек, дохода, прибыли.  -Определять признаки финансовой пирамиды.  -Характеризовать основные виды мошенничеств в сети Интернет.  -Осуществлять условный расчет своей будущей пенсии.</i></p> <p><b>знать:</b>  <i>- основы финансового благополучия;  -механизм взаимодействия коммерческих банков и Центрального банка;  - виды кредита и условия его предоставления;  - финансовые риски, их виды;  -основные функции и виды налогов;  - страховой рынок, его элементы;  - условия достижения успеха в бизнесе;  -причины успешности финансовой пирамиды и механизмы ее функционирования;  - основы функционирования пенсионной системы в России.</i></p>	54	36	
ОП.11	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине <b>"Основы предпринимательской деятельности"</b> обучающийся должен:</p> <p><b>уметь:</b>  <i>-формировать пакет документов необходимых для государственной регистрации субъектов малого предпринимательства;</i></p>	54	36	Протокол заседания круглого стола с работодателями от

	<p>-охарактеризовать продукцию (услугу) и анализировать ситуацию на рынке;</p> <p>-составлять производственную программу предприятия, подбирать и оценивать персонал;</p> <p>-формировать ценовую и сбытовую политики;</p> <p>-формировать политику продвижения товаров и услуг;</p> <p>-рассчитывать основные экономические показатели проекта.</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-сущность, цели и виды предпринимательства;</p> <p>-правовые основы организации предпринимательской деятельности в Российской Федерации</p> <p>-организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.</p> <p>-нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства.</p> <p>-сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию;</p> <p>-виды и формы кредитования малого предпринимательства;</p> <p>-системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса.</p>			29.05.2020 г. №1
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>2694 в т.ч. вариативная часть 1128</b>	<b>1796 в т.ч. вариативная часть 752</b>	
ПМ.01	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</b> обучающийся должен:	291+240=531	194+160=354	
МДК 01.01.	<b>уметь:</b> -составлять технологические схемы приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. <b>знать:</b> -теоретические основы технологии производства продукции общественного питания; -товароведные характеристики сырья и продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи и кролика; -виды дефектов и методы контроля качества полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, дичи и кролика.	291+240=531	194+160=354	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.05.2020 г. №1
ПМ.02	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»</b> обучающийся должен:	183+90= 273	122+60= 182	
МДК 02.01	<b>уметь:</b> -составлять технологические схемы сложной холодной кулинарной продукции; -приготавливать холодные блюда и закуски. <b>знать:</b> -товароведные характеристики сырья и продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд и закусок; -виды дефектов и методы контроля качества холодных блюд и закусок; -особенности приготовления холодных блюд и закусок для лечебного и школьного питания.	183+90= 273	122+60= 182	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.05.2020 г. №1
ПМ.03	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей</b>	429+204=633	286+136=422	



	<b>кулинарной продукции»</b> обучающийся должен:			
МДК 03.01	<b>уметь:</b> -составлять технологические схемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -приготавливать сложную горячую кулинарную продукцию. <b>знать:</b> -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 29.05.2020 г. №1
ПМ 04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</b> обучающийся должен:	201+87= 288	134+58= 192	
МДК 04.01	<b>уметь:</b> -составлять технологические схемы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. <b>знать:</b> -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 29.05.2020 г. №1
ПМ 05	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»</b> обучающийся должен:	285+264= 549	190+176= 366	
МДК 05.01	<b>уметь:</b> -составлять технологические схемы приготовления холодных и горячих десертов; -приготавливать холодные и горячие десерты. <b>знать:</b> -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 29.05.2020 г. №1
ПМ.06	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>«Организация работ структурного подразделения»</b> обучающийся должен:	123+117= 240	82+78= 160	
МДК 06.01.	<b>уметь:</b> -рассчитывать потребности в таре, складских помещениях и транспортных средствах; -составлять калькуляцию отдельных видов продукции; -рассчитывать потребность в основных материально-технических средствах предприятия. <b>знать:</b> -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 29.05.2020 г. №1

ПМ 07	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>ПМ.07Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»</b> обучающийся должен:	126	84	
МДК 07.01	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;</li> <li>- осуществлять варку картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц;</li> <li>- осуществлять жарку картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков;</li> <li>- осуществлять запекание овощных и крупяных изделий;</li> <li>- осуществлять процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий;</li> <li>- осуществлять приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов;</li> <li>- осуществлять порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса;</li> <li>- рассчитывать массу мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать качество и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд;</li> <li>-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;</li> <li>- признаки и органолептические методы определения доброкачественности картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;</li> <li>- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста;</li> <li>-назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</li> </ul>	126	84	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.05.2020 г. №1

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

<b>Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС</b>	<b>Наименование циклов, разделов и программ</b>	<b>Номер приложения, содержащего программу в ПССЗ</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>1</b>
ОУДб.01	Русский язык	1.1
ОУДб.02	Литература	1.2
ОУДб.03	Иностранный язык (английский)	1.3
ОУДб.04	Математика	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
ОУДб.13	Родная литература (русская)	1.13
ОУДп.14	Информатика	1.14
ОУДп. 15	Химия	1.15
ОУДп. 16	Биология	1.16
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>2</b>
ОГСЭ.01.	Основы философии	2.1
ОГСЭ.02	История	2.2

ОГСЭ.03	Иностранный язык	2.3
ОГСЭ.04	Физическая культура	2.4
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>3</b>
ЕН.01	Математика	3.1
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3.2
ЕН.03	Химия	3.3
<b>ОП.00 Профессиональный учебный цикл</b>		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>4</b>
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 финансовой грамотности	4.10
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	4.11
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>5</b>
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	5.4

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
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
<b>УП.01</b>	<b>Учебная практика</b>	6.1
<b>ПП.01.</b>	<b>Производственная практика</b>	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»

СОГЛАСОВАНА:

Заместитель по УР

  
Шейкова И.И.

Заместитель по УПР

  
Конюшенко А.В.


Старший методист

  
Лебеденко Н.И.


Зав. заочным отделением

  
Белашова И.А.

Председатель ЦК технологических дисциплин и МДК

  
Боровик С.Д.

Председатель ЦК технических дисциплин и МДК

  
Рендович Е.А.


Председатель ЦК экономических, бухгалтерских дисциплин и МДК

  
Логвиненко С.И.


Председатель ЦК общеобразовательных дисциплин

  
Тодорская Е.А.

Председатель ЦК социально-гуманитарных дисциплин и МДК

  
Ермолаева Н.А.

Председатель ЦК иностранных языков, сервисных дисциплин и МДК

  
Турилина Н.С.