

Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана (далее – ППКРС) на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ КО «ТМТ»

Разработчики:

Зам директора по УПР: Петров С.А

Методист Петрова Л.И.

Преподаватели: Мирей Н.А.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Методической комиссии.

Структура основной профессиональная образовательной программы

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | **Общие положения** | |  |
| 1.1. | Основная профессиональная образовательная программа |  |
| 1.2. | Нормативные документы для разработки ППКРС |  |
| 1.3. | Общая характеристика ППКРС |  |
| 1.3.1. Цель (миссия) ППКРС |  |
| 1.3.2. Срок освоения ППКРС |  |
| 1.3.3. Трудоемкость ППКРС |  |
| 1.3.4. Особенности ППКРС |  |
| 1.3.5. Требования к поступающим в ОУ на данную ППКРС |  |
| 1.3.6. Востребованность выпускников |  |
| 1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника |  |
| 1.3.8. Основные пользователи ППКРС |  |
| 2. | Характеристика профессиональной деятельности выпускника | |  |
| 2.1. | Область профессиональной деятельности |  |
| 2.2. | Объекты профессиональной деятельности |  |
| 2.3. | Виды профессиональной деятельности |  |
| 2.4. | Задачи профессиональной деятельности |  |
| 3. | Требования к результатам освоения ППКРС | |  |
| 3.1. | Общие компетенции |  |
| 3.2. | Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции |  |
| 3.3. | Результаты освоения ППКРС |  |
| 3.4. | Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам |  |
| 4. | Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса | |  |
| 4.1. | Рабочий учебный план |  |
| 4.2. | Календарный учебный график |  |
| 4.3. | Рабочие программы дисциплин |  |
| 4.4. | Рабочие программы профессиональных модулей |  |
| 4.5. | Программа производственной практики (преддипломной) |  |
| 5. | Контроль и оценка результатов освоения ППКРС | |  |
|  | 5.1. | Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций |  |
| 5.2. | Требования к выпускным квалификационным работам |  |
| 5.3. | Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников |  |
| 6. | Ресурсное обеспечение ППКРС | |  |
| 6.1. | Кадровое обеспечение. Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ППКРС |  |
| 6.2. | Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса |  |
| 6.3. | Материально-техническое обеспечение образовательного процесса |  |
| 6.5. | Базы практики |  |

**1. Общие положения**

**1.1. Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП)**

**ППКРС** по профессии СПО № 19.01.17 Повар, кондитер

реализуется в ГБПОУ КО «ТМТ» ( далее по тексту –техникум) на базе основного общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в техникуме с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 года.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

**1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП**

Нормативную основу разработки ОПОП по профессии СПО Повар, кондитер

составляют:

*1.2* Нормативную правовую базу разработки ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер составляют:

\*федеральный закон № 273-ФЗ от 29.12.2012 г «Об образовании в Российской Федерации»;;

\*Федеральный Закон от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;

\*Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"

\*Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года №798 , зарегистрировано в Минюсте РФ 20.08.2013 г., регистрационный № 29749

\*Нормативно-методические документы Минобрнауки России:

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 36 от 23.01.2014 г. «Об утверждении порядка приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

\*Устав ГБПОУ КО «ТМТ».

**1.3. Общая характеристика ОПОП**

**1.3.1. Цель (миссия)**

Цели: в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта профессии 19.01.17 Повар, кондитер, основная цель подготовки выпускников данной профессии заключается в том, что выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в предприятиях общественного питания в качестве повара, кондитера с учетом региональных особенностей, запросов работодателей, востребованности выпускников.

Задачи:

подготовить повара, кондитера к успешной работе в сфере общественного питания на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров;

создать условия для овладения универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда;

сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

Выпускник техникума в результате освоения ППКРС по профессии Повар, кондитер будет профессионально готов к следующим видам деятельности по:

- приготовление блюд из овощей и грибов;

- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных

изделий, яиц, творога, теста;

- приготовление супов и соусов;

- приготовление блюд из рыбы;

- приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

- приготовление холодных блюд и закусок;

- приготовление сладких блюд и напитков;

- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

(*перечислены виды деятельности в соответствии с п.4.3. ФГОС)*

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

приоритет практико ориентированных знаний выпускника;

ориентация на развитие местного и регионального сообщества;

формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;

формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;

**1.3.2. Срок освоения ОПОП**

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 Повар, кондитер при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППКРС | Наименование квалификации | Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования |
| среднее общее образование | Повар  Кондитер | 1 год 10 месяцев |
| Основное общее образование | 2 года 10 месяцев\* |

\*На основании Приказа Минобрнауки № 390 от 09 апреля 2015 года – 2 года 10 месяцев.

**1.3.3. Трудоемкость ОПОП**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Учебные циклы | Число недель | Количество часов |
| *Теоретическое обучение* | *84 нед.* |  |
| *Учебная практика (производственное обучение)* | *41 нед.* | *1044* |
| *Производственная практика* | *432* |
| *Промежуточная аттестация* | *2 нед.* |  |
| *Государственная (итоговая) аттестация* | *2 нед.* |  |
| *Каникулярное время* | *24нед.* |  |

***1.3.4. Особенности* ОПОП**

В структуре ОПОП в общепрофессиональный цикл входят следующие дисциплины:

*ОП.01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;*

*ОП.02.Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров*

*ОП.03.Техническое оснащение и организация рабочего места*

*ОП.04.Экономические и правовые основы производственной деятельности*

*ОП.05.Безопасность жизнедеятельности*

*ОП 06 Основы калькуляции и учета в общественном питании*

В профессиональный цикл входят следующие МДК:

*МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов;*

*МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых,*

*макаронных изделий, яиц, творога, теста;*

*МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов;*

*МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы;*

*МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы;*

*МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок;*

*МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков;*

*МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.*

Техникум сотрудничает с профильными организациями, об особенностях организации практики, которую обучающиеся проходят в течение всего периода обучения в государственных и коммерческих учреждениях.

В образовательном процессе активно используются инновационные технологии, например, активные и интерактивные формы проведения занятий, в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций, доступ к Интернет-ресурсам, тестовые формы контроля.

**1.3.5. Требования к поступающим в техникум на данную ОПОП**

Для поступление абитуриент должен представить документ государственного образца-

Аттестат об основном общем образовании

**1.3.6. Востребованность выпускников**

Выпускники по профессии Повар, кондитер востребованы в

государственных и коммерческих организациях любого подчинения.

**1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии Повар, кондитер подготовлен:

к освоению ООП СПО – специалистов среднего звена;

к освоению ООП ВПО;

**1.3.8. Основные пользователи ОПОП**

Основными пользователями ОПОП являются:

преподаватели, сотрудники техникума

обучающиеся по профессии Повар, кондитер ;

администрация и коллективные органы управления техникума;

абитуриенты и их родители, работодатели.

**2. Характеристика профессиональной деятельности** **выпускника**

**2.1. Область профессиональной деятельности**

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

(*область профессиональной деятельности указана в соответствии с п.4.1. ФГОС);*

**2.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

*- основное и дополнительное сырьё для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;*

*- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;*

*- посуда и инвентарь;*

*- процессы и операции приготовления продукции питания.*

(*объекты профессиональной деятельности указаны в соответствии с п. 4.2. ФГОС)*

**2.3. Виды профессиональной деятельности**

Обучающийся по профессии Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов;

- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных

изделий, яиц, творога, теста;

- приготовление супов и соусов;

- приготовление блюд из рыбы;

- приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

- приготовление холодных блюд и закусок;

- приготовление сладких блюд и напитков;

- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

*(перечислены виды деятельности в соответствии с п.4.3 ФГОС)*

**3. Требования к результатам освоения ОПОП**

**3.1. Общие компетенции**

Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

*(заполнено в соответствии с п. 5.1 ФГОС)*

|  |  |
| --- | --- |
| Код компетенции | Содержание |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать к команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности: *(заполнено в соответствии с п.5.2 ФГОС)*

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

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В**

**ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной

образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

общепрофессиональные дисциплины

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- работать с лабораторным оборудованием;

- определять основные группы микроорганизмов;

- проводить микробиологические исследования и давать оценку

полученным результатам;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;

- классификацию микроорганизмов;

- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

- генетическую и химическую основы наследственности и формы

изменчивости микроорганизмов;

- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом

производстве, условия их развития;

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

- схему микробиологического контроля;

- санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию,

инвентарю, одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов;

**АННОТАЦИЯ**

**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ**

**ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы

подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной

образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

 проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и

продуктов;

 рассчитывать энергетическую ценность блюд;

 составлять рационы питания;

**знать:**

 роль пищи для организма человека;

 основные процессы обмена веществ в организме;

 суточный расход энергии;

 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

 роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

 понятие рациона питания;

 суточную норму потребности человека в питательных веществах;

 нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

 методику составления рационов питания;

 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных

товаров;

 общие требования к качеству сырья и продуктов;

 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 174 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 136 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 38 часов.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И**

**ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы

подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в

программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901

Кондитер, 16675 Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы подготовки

квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в

общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

 организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых

блюд;

 подбирать необходимое технологическое оборудование и

производственный инвентарь;

 обслуживать основное технологическое оборудование и

производственный инвентарь кулинарного и кондитерского

производства;

 производить мелкий ремонт основного технологического

оборудования кулинарного и кондитерского производства;

 проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с

Правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

 характеристики основных типов организации общественного питания;

 принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

 учет сырья и готовых изделий на производстве;

 устройство и назначение основных видов технологического

оборудования кулинарного и кондитерского производства:

механического, теплового и холодильного оборудования;

 правила их безопасного использования;

 виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 83часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 55 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 28 часа,

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые

основы производственной деятельности» является программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в

дополнительном профессиональном образовании, при всех формах

профессиональной подготовки квалифицированных рабочих образовательными учреждениями профессионального образования на территории РФ, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы

по данной профессии.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки

квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной

деятельности» входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

 ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой

продукции;

 применять экономические и правовые знания в конкретных

производственных ситуациях;

 защищать свои трудовые права в рамках действующего

законодательства;

знать:

 принципы рыночной экономики;

 организационно-правовые формы организаций;

 основные положения законодательства, регулирующего трудовые

отношения;

 механизмы формирования заработной платы;

 формы оплаты труда

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая

программа) – является частью подготовки квалифицированных рабочих ,служащих ФГОС по профессии СПО

19.01.17 Повар, кондитер. в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *приготовление блюд из овощей и грибов* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. *Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных*

*видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.*

*2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из*

*традиционных видов овощей и грибов.*

Рабочую программу профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе

освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

 обработки, нарезки овощей и грибов;

 приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

 проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

 выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и

нарезки овощей и грибов;

 обрабатывать различными методами овощи и грибы;

 нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

 подготавливать овощи и плоды для фарширования;

 охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

 выбирать производственный инвентарь и оборудование для

приготовления блюд из овощей и грибов;

знать:

 ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству

различных видов овощей и грибов;

 технику обработки овощей, грибов, пряностей;

 способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

 правила хранения овощей и грибов виды технологического оборудования

и

 производственного инвентаря, используемых при обработке овощей,

грибов, пряностей;

 правила их безопасного использования.

 характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок,

применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

 температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров

из овощей и грибов;

 правила проведения бракеража;

 способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и

гарниров, температуру подачи;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

профессионального модуля:

всего – 99 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –66часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 66часа;

самостоятельной работы обучающегося – 33 часов;

учебной практики – 108 часа.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП,**

**БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ. ТВОРОГА,**

**ТЕСТА**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) –

является частью подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

*Приготовление блюд и гарниров из круп,*

*бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста*

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

*1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.*

*2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые*

*блюда из бобовых и кукурузы.*

*3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных*

*изделий.*

*4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.*

*5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.*

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе

освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

 подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых,макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

 проверять органолептическим способом качество зерновых продуктов молочных, муки, яиц, жиров и сахара;

 выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

 готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

знать:

 ассортимент, товарную характеристику и требования к качеству

различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки,

молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

 способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

 температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из

круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

 правила проведения бракеража;

 способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

 правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

профессионального модуля:

всего – 198 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 198часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 56 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 28 часов; учебной практики – 114часа.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая

программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО 19.01.17 Повар, кондитер

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление супов и соусов

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

*1. Готовить бульоны и отвары.*

*2. Готовить простые супы.*

*3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.*

*4. Готовить простые холодные и горячие соусы.*

Рабочая программа профессионального модуля можно

использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:иметь практический опыт: приготовления основных супов и соусов

уметь:

 проверять органолептическим способом качество и соответствие

основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

технологическим требованиям к основным супам и соусам;

 выбирать производственный инвентарь и оборудование для

приготовления супов и соусов;

 использовать различные технологии приготовления и оформления

основных супов и соусов

 оценивать качество готовых блюд;

 охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные

компоненты для соусов;

знать:

 классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных

супов и соусов;

 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к

ним при приготовлении супов и соусов;

 правила безопасного использования и, последовательность выполнения

 технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

 температурный режим и правила приготовления супов и соусов

 правила проведения бракеража;

 способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

 правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

 виды необходимого технологического оборудования и производственного

инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы

профессионального модуля:

всего –132 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –132часа, включая:

обязательно аудиторной учебной нагрузка обучающегося-36 часов;

самостоятельной работы обучающегося –18 часов, учебная практика -78 часа.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая

программа) – является частью подготовки квалифицированных рабочих ,служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

*Приготовление блюд из рыбы*

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

*1. Производить обработку рыбы с костным скелетом;*

*2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;*

*3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.*

Рабочая программа профессионального модуля может быть

использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

 обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов из рыбы;

уметь:

 проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

 выбирать производственный инвентарь и оборудование для

приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

 использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

 оценивать качество блюд;

знать:

 классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного

сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

 Последовательность выполнения технологических операций при

подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

 Правила проведения бракеража;

 Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

 Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

 Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и

хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

 Виды необходимого технологического оборудования и

производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

профессионального модуля:

всего – 132 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 132часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов; учебной практики – 78 часа.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ**

**ПТИЦЫ**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая

программа) – является частью программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

*Приготовление* и о блюд из мяса и домашней птицы

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

*1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;*

*2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;*

*3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов;*

*4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.*

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

 обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и

домашней птицы;

уметь:

 проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

 выбирать производственный инвентарь для приготовления

полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы

 использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

 оценивать качество готовых блюд;

знать:

 классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья,

полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

 последовательность выполнения технологических операций при

подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

 правила проведения бракеража;

 способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

 правила хранения и требования к качеству;

 температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

профессионального модуля:

всего – 143 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 143 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося –18 час; учебной практики – 89 часов

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ**

**БЛЮД И ЗАКУСОК**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая

программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

*Приготовление холодных блюд и закусок*

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

*1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.*

*2. Готовить и оформлять салаты.*

*3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.*

*4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.*

Рабочая программа профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания или в рамках специальности СПО 19.01.17 Технология продукции общественного питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:иметь практический опыт:

 подготовки гастрономических продуктов;

 приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

 проверять органолептическим способом качество гастрономических

продуктов;

 выбирать производственный инвентарь и оборудование для

приготовления холодных блюд и закусок;

 использовать различные технологии приготовления и оформления

холодных блюд и закусок;

 оценивать качество холодных блюд и закусок;

 выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

 классификацию, пищевую ценность, требования к качеству

гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

 правила выбора основных гастрономических продуктов и

дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

 последовательность выполнения технологических операций при

подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

 правила проведения бракеража;

 правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок,

температурный режим хранения;

 требования к качеству холодных блюд и закусок;

 способы сервировки и варианты оформления;

 температуру подачи холодных блюд и закусок;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

профессионального модуля:

всего – 168 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 52 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 26 часов; учебной практики – 90 часа.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая

программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

*Приготовление сладких блюд и напитков*

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

*1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;*

*2. Готовить простые горячие напитки;*

*3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.*

4. Рабочая программа профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания или в рамках специальности СПО 19.01.17 Технология продукции

общественного питания при наличии основного общего, среднего

(полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

 приготовления сладких блюд;

 приготовления напитков;

уметь:

 проверять органолептическим способом качество основных продуктови дополнительных ингредиентов;

 определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

 выбирать производственный инвентарь и оборудование для

приготовления сладких блюд и напитков;

 использовать различные технологии приготовления и оформления

сладких блюд и напитков;

 оценивать качество готовых блюд;

знать:

 классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

 последовательность выполнения технологических операций при

приготовлении сладких блюд и напитков;

 правила проведения бракеража;

 способы сервировки и варианты оформления,

 правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

 температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

 требования к качеству сладких блюд и напитков;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

профессионального модуля:

всего – 172 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 76 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 51 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 25 часов; учебной практики – 96 часа.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ**

**И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) –является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих» в соответствии с ФГОС по профессии СПО19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Приготовление хлебобулочных,* *мучных и кондитерских изделий* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и

пирожные. Рабочая программа профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания или в рамках специальности СПО Технология продукции общественного питания

при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

 - приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

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;

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 проведения 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

профессионального модуля:

всего –575 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 184 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –123 часов;

самостоятельной работы обучающегося –46 часов; консультации-6 часов

учебной практики –391 часов.\_\_

**3.3. Результаты освоения ОПОП**

Результаты освоения ОПОП в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности (*таблица*)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код компетенции | Компетенции | Результат освоения |
| Общие компетенции | | |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Уметь: Представлять свою профессию в профессионально значимых мероприятиях, проектах. Анализировать инновации в области профессиональной деятельности.  Знать: современные нововведения в области машиностроения |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Уметь: Использовать различные источники для решения профессиональных задач. Грамотно решать ситуационные задачи с применением профессиональных знаний и умений.  Знать: Рациональное распределение времени на всех этапах решения задач. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Уметь: Своевременно и качественно выполнять свои профессиональные задачи.  Знать: Выбор, методы и способы разработки технологических процессов |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Уметь: Находить и использовать в работе информацию для эффективного выполнения профессиональных задач. Уметь пользоваться основной и дополнительной литературой.  Знать: обзор публикаций в профессиональных изданиях, периодику. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Уметь: Использовать электронные и интернет ресурсы в своей профессиональной деятельности, использование информационно - коммуникационных технологий. Уметь работать на компьютере, используя специальные программы.  Знать: Образовательные и иные ресурсы, которые можно использовать для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 6. | Работать к коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Уметь: своевременно, грамотно и бесконфликтно устранять допущенные ошибки, демонстрировать ответственность к порученному делу, корректировать собственную деятельность в роли руководителя команды.  Знать: Основы конфликтологии, этики и психологии профессиональной деятельности, профессиональные риски, соблюдение норм деловой культуры. |
| ОК 7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | Уметь: Демонстрировать готовность к исполнению воинской обязанности, выполняя профессиональные обязанности во время учебных сборов, участвуя в  военно – патриотических, военно – спортивных мероприятиях.  Знать: Федеральные законы о воинской службе. |

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП

4.1. Учебный план:



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | **Формы промежуточной**  **аттестации** | Учебная нагрузка  обучающихся (час.) | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |
| **Максимальная** | | **Самостоятельная работа** | | **Обязательная аудиторная** | | | | | | 1 курс | | | | 2 курс | | | | | 3 курс | | |
| **Всего занятий** | | **в т.ч.** | | | | 1 сем | | 2 сем | | 3 сем | | | 4 сем | | 5 сем | | 6 сем | |
| **лаб. и практ.**  **занятий. Семинары** | | **курсовых работ (проектов)** | | 17 нед | | 23 нед | | 17 нед | | | 23 нед | | 17нед | | 10  нед | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | | **5** | | **6** | | **8** | | **9** | | **10** | | **11** | | **12** | | | **13** | | **14** | | **15** | |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** | **3э/10дз/**  **6з** | **2933** | | **908** | | **2025** | |  | | **0** | | **450** | | **615** | | **462** | | | **361** | | **137** | | 0 | |
| ОУД.01 | Русский язык | -,Э | 125 | | 39 | | 86 | | 58 | | 0 | | 40 | | 46 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | |
| ОУД.01 | Литература | -,-,ДЗ | 297 | | 98 | | 199 | | 20 | | 0 | | 60 | | 69 | | 70 | | | 0 | | 0 | | 0 | |
| ОУД.02 | Иностранный язык | -,-,-,ДЗ | 249 | | 78 | | 171 | | 156 | | 0 | | 25 | | 44 | | 26 | | | 36 | | 40 | | 0 | |
| ОУД 03 | Математика | -,ДЗ,Э | 342 | | 114 | | 228 | | 114 | | 0 | | 86 | | 103 | | 39 | | | 0 | | 0 | | 0 | |
| ОУД.04 | История | -,-,ДЗ | 229 | | 58 | | 171 | |  | | 0 | | 54 | | 63 | | 54 | | | 0 | | 0 | | 0 | |
| ОУД.05 | Физическая культура | З,З,З,ДЗ | 252 | | 84 | | 168 | |  | | 0 | | 34 | | 57 | | 34 | | | 43 | | 0 | | 0 | |
| ОУД.06 | ОБЖ | -,З | 107 | | 35 | | 72 | | 36 | | 0 | | 34 | | 38 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | |
| ОУД. 07 | Информатика и ИКТ | -,ДЗ | 147 | | 39 | | 108 | |  | | 0 | | 0 | | 44 | | 64 | | | 0 | | 0 | | 0 | |
| ОУД 08 | Физика | -,ДЗ | 162 | | 54 | | 108 | | 52 | | 0 | | 52 | | 56 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | |
| ОУД 09 | Химия | -,ДЗ | 216 | | 45 | | 171 | | 27 | | 0 | | 34 | | 54 | | 30 | | | 53 | | 0 | | 0 | |
| ОУД.10 | Обществознание(включая экономику) | -,ДЗ | 249 | | 78 | | 171 | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 74 | | 97 | | 0 | |
| ОУД.15 | Биология | -,Э | 108 | | 36 | | 72 | | 60 | | 0 | | 31 | | 41 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | |
| ОУД 16 | География | З | 108 | | 36 | | 72 | | 46 | | 0 | | 0 | | 0 | | 36 | | | 36 | | 0 | | 0 | |
| ОУД.17 | Экология | З | 108 | | 36 | | 72 | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | 36 | | | 36 | | 0 | | 0 | |
| УДп 01. | Психология | - | 90 | | 30 | | 60 | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 60 | | 0 | | 0 | |
| УД П 02 | История родного края | - | 90 | | 30 | | 60 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 37 | | | 23 | | 0 | | 0 | |
| ФК. 00 | Физическая культура | ДЗ | 54 | | 18 | | 36 | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | 36 | | | 0 | | 0 | | 0 | |
| **П. 00** | **Профессиональный цикл** | **8э/12дз/2з** | **2623** | | **362** | | **2261** | |  | | **0** | | **162** | | **213** | | **152** | | | **467** | | **475** | | **756** | |
| ***ОП.00*** | ***Общепрофессиональные дисциплины*** | **4дз/2з** | **464** | | **135** | | **329** | |  | | **0** | | **60** | | **71** | | **52** | | | **114** | | **32** | | **0** | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | ДЗ | 48 | | 16 | | 32 | | 22 | | 0 | | 32 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | ДЗ | 174 | | 38 | | 136 | | 84 | | 0 | | 0 | | 44 | | 52 | | | 40 | | 0 | | 0 | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | ДЗ | 83 | | 28 | | 55 | | 28 | | 0 | | 28 | | 27 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | З | 48 | | 16 | | 32 | | 16 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 32 | | 0 | |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | З | 48 | | 16 | | 32 | | 16 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 32 | | 0 | | 0 | |
| ОП.06 | Основы калькуляции и учета в общественном питании | ДЗ | 63 | | 21 | | 42 | | 15 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 42 | | 0 | | 0 | |
| ***ПМ.00*** | ***Профессиональные модули*** | **8э/8дз** | **2159** | | **227** | | **1932** | |  | | **0** | | **102** | | **142** | | **100** | | | **353** | | **443** | | **792** | |
| **ПМ.01** | Приготовление блюд из овощей и грибов | 1э/1дз | **207** | | **33** | | **174** | |  | | **0** | | **102** | | **72** | | **0** | | | **0** | | **0** | | **0** | |
| МДК. 01.01. | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | Э | 99 | | 33 | | 66 | | 18 | | 0 | | 66 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | |
| УП 01. | учебная практика | **ДЗ** | 108 | | 0 | | 108 | |  | | 0 | | 36 | | 72 | | | 0 | | 0 | | **0** | | **0** | |
| **ПМ. 02.** | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | 1э/1дз | **198** | | **28** | | **170** | |  | | **0** | | **0** | | **70** | | | **100** | | **0** | | **0** | | **0** | |
| МДК. 02.01. | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | -,Э | 84 | | 28 | | 56 | | 26 | | 0 | | 0 | | 34 | | | 22 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| **УП 02.** | учебная практика | ДЗ | 114 | | 0 | | 114 | |  | | 0 | | 0 | | 36 | | | 78 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| **ПМ. 03.** | Приготовление супов и соусов | 1э/1дз | **132** | | **18** | | **114** | |  | | **0** | | **0** | | **0** | | | **0** | | **114** | | **0** | | **0** | |
| МДК. 03.01. | Технология приготовления супов и соусов | Э | 54 | | 18 | | 36 | | 18 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 36 | | 0 | | 0 | |
| УП 03. | учебная практика | ДЗ | 78 | | 0 | | 78 | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 78 | | 0 | | 0 | |
| **ПМ.04.** | Приготовление блюд из рыбы | 1э/1дз | **132** | | **18** | | **114** | |  | | **0** | | **0** | | **0** | | | **0** | | **114** | | **0** | | **0** | |
| МДК. 04.01. | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | Э | 54 | | 18 | | 36 | | 16 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 36 | | 0 | | 0 | |
| УП. 04. | учебная практика | ДЗ | 78 | | 0 | | 78 | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 78 | | 0 | | 0 | |
| **ПМ. 05.** | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | **1э/1дз** | **143** | | **18** | | **125** | |  | | **0** | | **0** | | **0** | | | **0** | | **125** | | **0** | | **0** | |
| МДК. 05.01. | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | Э | 54 | | 18 | | 36 | | 32 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 36 | | 0 | | 0 | |
| УП. 05 | учебная практика | ДЗ | 89 | | 0 | | 89 | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 89 | | 0 | | 0 | |
| **ПМ. 06.** | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | **1э/1дз** | **168** | | **26** | | **142** | |  | | **0** | | **0** | | **0** | | | **0** | | **0** | | **142** | | **0** | |
| МДК. 06.01. | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок0 | Э | 78 | | 26 | | 52 | | 22 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 52 | | 0 | |
| УП. 06. | учебная практика | ДЗ | 90 | | 0 | | 90 | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 90 | | 0 | |
| **ПМ. 07.** | Приготовление сладких блюд и напитков | **1э/1дз** | **172** | | **25** | | **147** | |  | | **0** | | **0** | | **0** | | | **0** | | **0** | | **147** | | **0** | |
| МДК. 07.01. | Технология приготовления сладких блюд и напитков | Э | 76 | | 25 | | 51 | | 26 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 51 | | 0 | |
| УП. 07. | учебная практика | ДЗ | 96 | | 0 | | 96 | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 96 | | 0 | |
| **ПМ. 08.** | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | **1э/1дз** | **1007** | | **61** | | **946** | |  | | **0** | | **0** | | **0** | | | **0** | | **0** | | **154** | | **792** | |
| МДК. 08.01. | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | Э | 184 | | 61 | | 123 | | 54 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 54 | | 69 | |
| УП. 08. | учебная практика | ДЗ | 391 | | 0 | | 391 | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 100 | | 291 | |
| ПП. 08. | производственная практика |  | 432 | | 0 | | 432 | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 432 | |
|  | **Всего** |  | | **5556** | | **1270** | | **4286** | |  | |  | | **612** | | **828** | | | **612** | | **828** | | **612** | **792** | |
| **ПДП** | **Преддипломная практика** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | 12 нед. | |
| **ПА** | **Промежуточная аттестация** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 1нед | | | - | | 1 нед | | - | - | |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | 2 нед | |
|  | | | | | | | | | | всего | | дисциплин в МДК | | **66** | | **34** | | | **22** | | **108** | | **157** | **69** | |
| **Государственная итоговая аттестация**  **1.Программа базовой подготовки**  1.1. Дипломный проект (работа)  Выполнение дипломного проекта (работы) с 20 мая по 15 июня (всего 4 нед.)  Защита дипломного проекта (работы) с 16июня по 30 июня (всего 2 нед.) | | | | | | | | | |
| уч.практик | | **36** | | **108** | | | **78** | | **245** | | **286** | **291** | |
| произ.практики | | **0** | | **0** | | | **0** | | **0** | | **0** | **432** | |
| экзаменов | | **1** | | **2** | | | **2** | | **3** | | **2** | **1** | |
| дифф.зачетов | | **1** | | **4** | | | **5** | | **7** | | **4** | **1** | |
| зачетов | | **1** | | **2** | | | **1** | | **3** | | **1** | **0** | |

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП по профессии:

объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;

формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающихся по образовательной программе составляет в целом 50:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет-тренажеры» и т.д.

ОПОП по профессии предполагает изучение следующих учебных циклов:

общепрофессиональный – ОП;

учебная практика – УП;

производственная практика– ПП;

промежуточная аттестация – ПА;

государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на повышение конкурентоспособности выпускников на рынке труда.

Часы вариативной части использованы:

92 часа на изучение дисциплины товароведческая характеристика продовольственных товаров;

введена дисциплина Основы калькуляции и учета в общественном питании -42 часа

**5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП**

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

с целью контроля освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций используются следующие виды текущего контроля: контрольные работы, тестирование, рефераты, выполнение комплексных задач, собеседования и пр.,

Выбор формы контроля рассматривается и утверждается методической комиссией по представлению преподавателя. Также

отмечаются способы проверки сформированности компетенций;

описываются формы контроля, оценки учебной и производственной практик.

**5.2. Требования к выпускным квалификационным работам (ВКР)**

Требования к ВКР отражены в Положении и рекомендациях для преподавателей по написанию учащимися ВКР, где также прописаны:

где, как, кем разрабатывается и утверждается тематика ВКР;

взаимосвязь тематики с содержанием профессиональных модулей;

участие работодателей в разработке тематики;

участие работодателей в оценке ВКР;

сроки представления ВКР;

требования к оформлению;

критерии оценки ВКР.

**5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников**

Процедура проведения государственной (итоговой) аттестации (ГИА) проводится в строгом соответствии с Положением о проведении ГИА в техникуме. Где в том числе отражены:

основные задачи ГИА;

форма проведения;

порядок подготовки и проведения ГИА;

формирование комиссии;

утверждение председателя ГАК;

критерии оценки.

**6. Ресурсное обеспечение ОПОП**

**6.1. Кадровое обеспечение**

Реализация ОПОП обеспечивается научно-педагогическими кадрами техникума, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся научно-методической деятельностью.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п\п** | | **Ф.И.О. преподавателя, реализующего программу** | | **Перечень читаемых дисциплин** | **Уровень образования,**  **наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации, наименование организации, выдавшей документ** | **Наличие квалификационной категории, соответствие занимаемой должности (дата присвоения)** | | **Сведения о дополнительном профессиональном образовании, в том числе прохождение стажировки, наименование организации, выдавшей документ (дата)** | **Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы** |
| 1 | | Асатрян Эдуард Багдасарович | | Физическая культура | Высшее  Калужский государственный педагогический университет  им. К.Э. Циолковского  Спец. Технология и предпринимательство  Кв. Учитель технологии и предпринимательства  1999г.  Высшее  ФГБОУ ВПО «Калужский государственный педагогический университет  им. К.Э. Циолковского»  Спец.: Физическая культура и спорт  2016г. | Соответствие занимаемой должности. | | ГОУ ВПО «КГПУ им. К.Э. Циолковского» по программе «Психокоррекционные технологии в образовательном процессе»  2009г.  Государственном автономном образовательном учреждении дополнительного проф. образования КО «Калужский государственный институт развития образования»  «Современная система обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»  2016г. |  |
| 2 | | Обыденкин Сергей Михайлович | | БЖ | Высшее  Тульский государственный педагогический институт им. Л.Н.Толстого  Спец.Начальное военное обучение и физ. Воспитание  Квал. Преподаватель начального военного обучения и физического воспитания | Высшая квалификационная категория | | Повышение квалификации  ФГБОУ ВПО «Калужский государственный педагогический университет  им. К.Э. Циолковского»  доп. Проф. программа «Современные подходы к организации и совершенствованию учебно- тренировочного процесса»  2014г.  Повышение квалификации  ФГБОУ ВПО «Калужский государственный педагогический университет  им. К.Э. Циолковского»  доп. Проф. программа «Современные подходы к организации и совершенствованию учебно- тренировочного процесса при подготовке спортивного резерва»  2015г.  Государственном автономном образовательном учреждении дополнительного проф. образования КО «Калужский государственный институт развития образования»  «Современная система обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»  2016г. | Тарусский РОНО  Руководитель кружка по волейболу  1991-1997  Истоминская СШ  учитель физ-ры  1997-2001  Детско-юношкая спортивная школа  Директор школы  2001-2004г. |
| ОБЖ |
| Физическая культура |
|  |
| 3 | | Обыденкина Галина Владиславовна | | ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места. | Среднее профессиональное  Калужский кооперативный техникум  Спец. Товароведение и организация торговли промтоварами  1980г.  Среднее профессиональное  Профессиональный лицей №34  г.Таруса  Квал. Мастер производственного обучения  Спец. Техник, профессиональное обучение  2001г. | Соответствие занимаемой должности, | | Государственном автономном образовательном учреждении дополнительного проф. образования КО «Калужский государственный институт развития образования»  «Современная система обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»  2016г. | Тарусское ГОРПО  Торговая база  Товаровед  1981-1984 |
| 4 | | Петрова Любовь Ивановна | | ОП 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности;  ОП .02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | Высшее  КГПИ им. К.Э. Циолковского  Спец. Учитель химии и биологии  1976г. | Высшая квалификационная категория | | Федеральное государственное автономное учреждение «Федеральный институт развития образования» «Разработчик и эксперт основных профессиональных образовательных программ средего профессионального образования» 17 ноября 2014 года.  Государственном автономном образовательном учреждении дополнительного проф. образования КО «Калужский государственный институт развития образования»  «Современная система обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»  2016г. | Ферзиковский РОНО  учитель химии –биологии  1974-1976  Мосальский РОНО  Директор районного дома пионеров  1976  Мосальский РК ВЛКСМ  Секретарь-зав.школьным отделом  1976-1977  Тарусское ГПТУ-22  Преподаватель  1977-1978 |
| 5 | | Платонова Евгения Сергеевна | | ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности. | Высшее  Всесоюзно-заочный финансово –экономический институт  г. Москва  Квал.Экономист  Спец. Экономика труда  1984г. | Соответствие занимаемой должности, | | Государственном автономном образовательном учреждении дополнительного проф. образования КО «Калужский государственный институт развития образования»  «Современная система обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»  2016г. | Тарусская фабрика художественной вышивки  гл.инженер 1964-1981  директор 1981-1994 |
| ОП.06 Основы калькуляции и учета в общественном питании. |
| 6 | Мирей Нина Алексеевна | | МДК 01.01; МДК 02.01; МДК 03.01; МДК 04.01; МДК 05.01; МДК 06.01; МДК 07.01; МДК 08.01 Учебная практика | | Среднее профессиональное  Училище №37 г.Москва  профессия Повар  1976г. | Соответствие занимаемой должности | Государственном автономном образовательном учреждении дополнительного проф. образования КО «Калужский государственный институт развития образования»  «Современная система обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»  2016г.. | | Тарусский общепит  Повар  1977-1985 |

**6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

ОПОП должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименования дисциплин, МДК | Максимальное число обучающихся, одновременно изучающих дисциплину (МДК), чел. | Наименования основных используемых в учебном процессе учебных печатных изданий/ количество электронных изданий по дисциплине, имеющихся в распоряжении организации, осуществляющей образовательную деятельность и используемых в учебном процессе | Количество экземпляров основных используемых в учебном процессе учебных печатных изданий/ количество электронных изданий по дисциплине, имеющихся в распоряжении организации, осуществляющей образовательную деятельность и используемых в учебном процессе | Уровень обеспеченности |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* |
| 1. | ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 20 | Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности М. Академия. 2004г.  [twirpx.com/file/769090](http://go.mail.ru/redir?q=Мармузова%20Л.В.%20Основы%20микробиологии%2C%20санитарии%20и%20гигиены%20в%20пищевой%20промышленности%20М.%20Академия.&via_page=1&type=sr&redir=eJzLKCkpsNLXLy8v1yspzywqqNBLzs_VT8vMSdU3N7M0sDTQZ7gw58KGiw0X9lxsvrD9wr4Lmy5sULgwW-_CJD2FC_MuNl7YCxK72K1wYc-FHRd2ARXuu7ARyNp3YTcQbwaydugoAJVtACrccbEJbBRQTAGEQLIgvPXCXpABmxQu7Aeq6QTyNwH17gRywcbtudh9sQNoHFAZyLaLjUBjgLrnAB0w4cIuoMlbgFJA2y_26zEYmliYmRkZGxlZMEzq2jK_8HdURgvni0W1SlcZAQyVi4M#_blank) –электронный учебник | 10 | Соответствует требованиям ФГОС |
| 2. | ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 20 | Матюхина В.П. Товароведение пищевых продуктов. М. Академия.  Мартинчик А.Н. Физиология питания санитария и гигиена  М. Академия 2013г.  [informio.ru/files/main/documents/20...](http://go.mail.ru/redir?q=Матюхина%20В.П.%20Товароведение%20пищевых%20продуктов.%20М.%20Академия.%20Мартинчик%20А.Н.%20Физиология%20питания%20санитария%20и%20гигиена%20%20М.%20Академия&via_page=1&type=sr&redir=eJxtjr9OwzAQxvMCzAwseQI7TVCEmBjKCA_AEkWNA4YmRmlKEBMEVQgh8U-MRUgIwcAStY0aBVJe4fwSsDKxwtkwMny2v_Pvu7utNN1dpjTLMsLjUCQRFyTp05B3WY9GPo9pIDr9iMVpj9pWy6WWTdtMebbne-veqrfGUhF4CdsRWA38Dgn5ARddscm3fYLhfQOGUMhcnssBVNBAYcI1gTtiwj3MYIR_h_ouYYJqkClNeINKnqIdyTM5QKuZiTyGWuaKxvQQdQk1FDr3ioELVVX9kMFJ8gTPGiECt_jzgG6KmsELaqz43zk5tmi0lUd_z1xvpYnKVKxWqbf_d7LRWlxyXdtxLMeYvj_NfX9ebXzcLMx_Pa48_wD4PMnE#_blank)- электронный учебник | 25  15 | Соответствует требованиям ФГОС |
| 3 | ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места | 20 | Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Изд. М. Академия.2012г. [bookskeeper.ru](http://bookskeeper.ru/#_blank) – электронный учебник  Кирпичников В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания Изд. М. Академия.2012г. [twirpx.com/file/549076](http://go.mail.ru/redir?q=Кирпичников%20В.П.%20Тепловое%20оборудование%20предприятий%20общественного%20питания%20Изд.%20М.%20Академия.&via_page=1&type=sr&redir=eJzLKCkpsNLXLy8v1yspzywqqNBLzs_VT8vMSdU3NbE0MDfTZ7gw68KOiw0X9gPJ9gt7L-y4sOvCvgubFC5M0rswX0_hwqILW4Fyu0FiQLxVAUhsvLDvYsPF5gtbwIIbwJqAEvuBpmwFCoLoHRf7LzYBhXeC1V_svLD1YiNQYBNQwV4g3Hdh84V9CmA7myAGXOxXuDDjwvYLW4BWzgHiCUBnbAAatvXCHpCkHoOhiYWZmZGxubEBw4dYNosyu8rrU0_fLpc7x-wKAH7fh9k#_blank) | 10  10 | Соответствует требованиям ФГОС |
| 4 | ОП 04Экономические и правовые основы производственной деятельности | 20 | Соколова С.В. Основы экономики М. Академия. 2005г. [advice-me.ru/ekonomika/ekonomika-dl...](http://go.mail.ru/redir?q=Соколова%20С.В.%20Основы%20экономики%20М.%20Академия.&via_page=1&type=sr&redir=eJzLKCkpsNLXT0wpy0xO1c1N1Ssq1U_Nzs_Lz83MTkSwdFNyKhN1i0tKU1LzSvLL9POL8_LLKjN1YQoydYvzs_Nz8suAisr0MkpycxguLLyw78IuIN4NxJsubFC4sFDvwiQ9hQvzLjZe2AsSu9itcLEXrATE3XNhB5C9Q-HCHKCaCUDmhgtbLmwFCV_s12MwNLEwMzM2NDC2YDjHdd9u-ZPvv1_lPots3MMTDwBvtGJI#_blank)- электронный учебник | 10 | Соответствует требованиям ФГОС |
| 5 | ОП.05. Безопасность жизнедеятельности | 20 | Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности М. «Кнорус Медиа» 2010 г. [knorusmedia.ru/db\_files/pdf/1630.pd..](http://go.mail.ru/redir?q=Микрюков%20В.Ю.%20Безопасность%20жизнедеятельности%20М.%20#_blank)  Занько Н.Г. Медико-биологические основы безопасности М. Акадения 2013 [academia-moscow.ru/ftp\_share/\_books...](http://www.academia-moscow.ru/ftp_share/_books/fragments/fragment_22867.pdf#_blank) электронный учебник | 10  2 | Соответствует требованиям ФГОС |
| 6 | ОП 06 Основы калькуляции учета в общественном питании | 20 | Калькуляция и учёт И.И. Потапова М. Академия.2013г. [academia-moscow.ru/ftp\_share/\_books...](http://www.academia-moscow.ru/ftp_share/_books/fragments/fragment_23485.pdf#_blank) электронный учебник |  | Соответствует требованиям ФГОС |
|  | **ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов** |  | 1. [www.cooksmeal.ru/chefs/](http://www.cooksmeal.ru/chefs/) 2. htt/www.kobor.ru/ 3. <http://recipes.in.ua/category/blyuda-iz-ovoshhej-i-gribov/> 4. <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/> 5. <http://www.cookeranna.ru/recepts/bluda-iz-ovojej/> 6. <http://www.bestreferat.ru/referat-215407.html> 7. <http://www.gastronom.ru> 8. <http://www.dbfood.ru/> |  |  |
|  | МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | 20 | И. Родионова Салаты и закуски. Изд. «Эксмо» | 10 | Соответствует требованиям ФГОС |
|  | **ПМ 02Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** |  | 1. <http://www.dbfood.ru/> 2. [http://kuking.net](http://kuking.net/) 3. [http://www.kachestvo.ru](http://www.kachestvo.ru/) 4. [http://slovari.yandex.ru](http://slovari.yandex.ru/) 5. <http://www.gastronom.ru/> |  | Соответствует требованиям ФГОС |
|  | МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | 20 | П/О Проф «Повар» Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых М. Академия. | 19 | Соответствует требованиям ФГОС |
|  | **ПМ 03Приготовление супов и соусов** |  | 1. [www.cooksmeal.ru/chefs/](http://www.cooksmeal.ru/chefs/) 2. htt/www.kobor.ru/ 3. <http://recipes.in.ua/category/blyuda-iz-ovoshhej-i-gribov/> 4. <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/> 5. <http://www.cookeranna.ru/recepts/bluda-iz-ovojej/> 6. <http://www.bestreferat.ru/referat-215407.html> 7. <http://www.gastronom.ru> 8. <http://www.dbfood.ru/> |  | Соответствует требованиям ФГОС |
|  | МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов | 20 | П/О Проф «Повар» Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых М. Академия | 19 | Соответствует требованиям ФГОС |
|  | **ПМ 04Приготовление блюд из рыбы** |  | 1. [www.cooksmeal.ru/chefs/](http://www.cooksmeal.ru/chefs/) 2. htt/www.kobor.ru/ 3. <http://recipes.in.ua/category/blyuda-iz-ovoshhej-i-gribov/> 4. <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/> 5. <http://www.cookeranna.ru/recepts/bluda-iz-ovojej/> 6. <http://www.bestreferat.ru/referat-215407.html> 7. <http://www.gastronom.ru> 8. <http://www.dbfood.ru/> |  | Соответствует требованиям ФГОС |
|  | МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | 20 | П/О Проф «Повар» Холодные блюда и закуски , рыбные и мясные горячие блюда М. Академия. | 19 | Соответствует требованиям ФГОС |
|  | **ПМ. 05Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** |  | 1. [www.cooksmeal.ru/chefs/](http://www.cooksmeal.ru/chefs/) 2. htt/www.kobor.ru/ 3. <http://recipes.in.ua/category/blyuda-iz-ovoshhej-i-gribov/> 4. <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/> 5. <http://www.cookeranna.ru/recepts/bluda-iz-ovojej/> 6. <http://www.bestreferat.ru/referat-215407.html> |  | Соответствует требованиям ФГОС |
|  | МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | 20 | П/О Проф «Повар» Холодные блюда и закуски , рыбные и мясные горячие блюда М. Академия. | 19 | Соответствует требованиям ФГОС |
|  | **ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** |  |  |  |  |
|  | МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | 20 | П/О Проф «Повар» Холодные блюда и закуски , рыбные и мясные горячие блюда М. Академия. | 19 | Соответствует требованиям ФГОС |
|  | **ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков** |  |  |  |  |
|  | МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков | 20 | П/О Проф «Повар» Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия дрожжевого теста М. Академия. | 19 | Соответствует требованиям ФГОС |
|  | **ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** |  |  |  |  |
|  | МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изд | 20 | Кузнецова Л.С.Технология приготовления мучных кондитерских изделий.  М. Мастерство | 15 | Соответствует требованиям ФГОС |

**Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ОПОП.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских  и других помещений, установленный соответствующим ФГОС СПО | Кабинет, лаборатория, мастерская, другое помещение, фактически имеющееся в ОО | Дисциплины, МДК, учебная практика, которые проводятся в данном учебном помещении | Соответствует ФГОС СПО/  не соответствует ФГОС СПО[[1]](#footnote-1) |
|  | Кабинеты |  |  |  |
|  | Технология кулинарного производства | Кабинет 230 спец. дисциплин по профессии Повар, кондитер | МДК 01.01; МДК 02.01; МДК 03.01; МДК 04.01; МДК 05.01; МДК 06.01; МДК 07.01; | Соответствует ФГОС СПО |
|  | Технология кондитерского производства | Кабинет 230 спец. дисциплин по профессии Повар, кондитер | МДК 08.01 | совмещение |
|  | Безопасность жизнедеятельности | Кабинет ОБЖ №461 | ОП.05 Безопасность жизнедеятельности | Соответствует ФГОС СПО |
|  | Лаборатории |  |  |  |
|  | микробиологии, санитарии и гигиены; | Кабинет №244 химии-биологии | ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности;  )П.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | Совмещение |
|  | товароведения продовольственных товаров; | Мастерская 228 товароведение продовольственных товаров | П.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | Соответствует ФГОС СПО |
|  | технического оснащения и организации рабочего места. | Мастерская 228 товароведение продовольственных товаров | ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места | Соответствует ФГОС СПО |
|  | Учебный кулинарный цех.  . | Столовая техникума | Учебная практика по ПМ 01.; пм 02; пм 03; ПМ 04; пм 05; ПМ 06, ПМ 07. | Соответствует ФГОС СПО |
|  | Учебный кондитерский цех | Столовая техникума | Учебная практика по ПМ 08. | Соответствует ФГОС СПО |
|  | Спортивный комплекс: |  |  |  |
| спортивный зал; | Спортивный зал игровой, спортивный зал тренажерный | ОГСЭ.04. Физическая культура | Соответствует ФГОС СПО |
| открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; | Спортивная площадка с полосой препятствии |  | Соответствует ФГОС СПО |
| стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы. | Стрелковый тир |  | Соответствует ФГОС СПО |
| Залы:  библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; | Библиотека с читальным залом |  | Соответствует ФГОС СПО |
| актовый зал. | Актовый зал |  | Соответствует ФГОС СПО |

**Реализация ОПОП обеспечивает**:

выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

**6.4. Базы практики**

Основными базами практики обучающихся являются:

ООО «Якорь», ООО «Ока», ООО «Серебряный век», столовая ГБПОУ КО «ТМТ»

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающими в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

**7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОПОП**

**7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника**

В соответствии с ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

контрольные вопросы по учебным дисциплинам (содержатся в рабочих программах);

фонд тестовых заданий;

методические указания к выполнению практических, самостоятельных работ;

методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ОПОП:

Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся .

Положение по организации государственной итоговой аттестации выпускников и защите выпускной квалификационной работы.

Программа государственной итоговой аттестации.

**7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций**

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются на педагогическом Совете техникума, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются техникума.

**Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.**

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: контрольные работы, тестирование и др.

Контроль знаний обучающихся проводится по следующей схеме:

текущая аттестация знаний в семестре;

промежуточная аттестация в форме зачетов, диф. зачётов (в соответствии с учебными планами);

государственная (итоговая) аттестация.

**ПРОГРАММА ГИА**

Программа ГИА соответствует требования ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии федеральный закон № 273-ФЗ от 29.12.2012 г «Об образовании в Российской Федерации»; Программа итоговой государственной аттестации выпускников составляется в соответствии с Положением об итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений начального профессионального образования в Российской Федерации и в соответствии с распоряжением об организации и проведении итоговой государственной аттестации и составлении отчетов о работе государственных аттестационных комиссий.

-Итоговая государственная аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня подготовки и качества выпускника Федеральному государственному образовательному стандарту начального профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, квалификация «Повар, кондитер».

-В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом начального профессионального образования итоговая государственная аттестация по профессии 19.01.17 Повар, кондитер включает выпускную квалификационную работу.

-Выпускная квалификационная работа - обязательный компонент итоговой государственной аттестации, дающей представление об уровне подготовленности выпускника к выполнению функциональных обязанностей специалиста по профессии «Повар, кондитер».

-Выполнение и защита выпускной квалификационной работы является обязательным заключительным этапом обучения обучающего и имеет своей целью:

систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по профессии и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;

развитие навыков организации самостоятельной исследовательской деятельности и овладение методиками исследования, экспериментирования при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе проблем и вопросов;

выяснение (выявление) степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства.

В ходе выполнения и представления результатов выпускной квалификационной работы обучающийся должен:

показать способность и умение самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, проводить поиск, обработку и изложение информации, научно аргументировать и защищать свою точку зрения, опираясь на теоретические знания, практические навыки и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции;

показать достаточный уровень общенаучной и специальной подготовки, соответствующей требованиям ОПОП и ФГОС СПО по специальности, способность и умение применять теоретические и практические знания при

решении конкретных задач, стоящих перед специалистами в современных условиях;

показать умение разрабатывать программу исследования, включающую формулировку проблемы, определение объекта, предмета, задач и методов исследования;

показать способность к анализу источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;

показать умение систематизировать и анализировать полученные научные данные;

выделить элементы новизны по исследуемой проблеме;

продемонстрировать умение вести научный диалог, представлять результаты исследований, отвечать на вопросы, оперировать специальной терминологии .

1. [↑](#footnote-ref-1)