

**Министерство образования, науки и молодёжной политики
Краснодарского края**
**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Крымский технический колледж»**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания
базовой подготовки**

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования - естественнонаучный


СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор сети ресторанов
ООО «МОРАНД»


В.Л. Андриюшенко
« 23 » « 08 » 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор по персоналу сети ресторанов
ООО «МОРАНД»


В.А. Пономарюк
« 23 » « 08 » 2018 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК
«Крымский технический колледж»
С.Б.Хвостиков
« 23 » « 08 » 2018 г.

ПСССЗ РАССМОТРЕНА

на заседании педагогического совета
Протокол № 1 от « 21 » « 08 » 2018 г.

Образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г. Зарегистрирован в Минюсте России 23 июля 2014 г., регистрационный № 33234, укрупнённая группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский технический колледж»

Разработчики:

Заместитель директора по учебной работе

 И.В.Арутюнова

Заместитель директора по учебно-производственной работе

 Е.А. Хвостикова

Председатели цикловых комиссий:

общеобразовательных дисциплин

 В.Ю. Мягкова

социально-экономических дисциплин

 А.В. Севрюков

математических и естественнонаучных дисциплин

 А.А. Хаврова

механических дисциплин

 Н.С. Андрижиевская

технологических дисциплин

 Н.А. Аргиропуло

бухгалтерских и экономических дисциплин

 В.А. Данилина

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ	7
3. БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	8
4. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ППССЗ	11
5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК	19
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ППССЗ	20

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

1.1. 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.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

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

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	<i>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</i>
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	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i>
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	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i>
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	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>
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	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</i>
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 6	<i>Организация работы структурного подразделения</i>
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	<i>Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар</i>
ПК.7.1	Производить первичную обработку сырья и продуктов
ПК.7.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из сырья
ПК 7.3	Готовить и оформлять блюдо, гарниры и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ / ПРОФЕССИИ

2.1. Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

2.2. Требования к поступающим:

Прием в колледж осуществляется по личному заявлению граждан.

При подаче заявления о приеме в колледж поступающий предъявляет:

- документы, удостоверяющие его личность, гражданство (оригинал или ксерокопию);
- оригинал или ксерокопию документа государственного образца об образовании;
- 4 фотографии.

Прием в колледж осуществляется в соответствии с утвержденными правилами приема.

2.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) при формировании образовательной программы подготовки специалистов среднего звена:

16675 Повар

3. БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности

19.02.10 Технология производства общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. Учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Курс изучения
				Всего	В том числе		
					лаб.и практ. Занятий	курс. Работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Обязательная часть циклов ППССЗ	81	3078	2052	1062	30	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		630	420	322		
ОГСЭ.01	Основы философии			48			3
ОГСЭ.02	История			48			2
ОГСЭ.03	Иностранный язык			162	162		2-4
ОГСЭ.04	Физическая культура		324	162	160		2-4
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		312	208	104		
ЕН.01	Математика						2
ЕН.02	Экологические основы природопользования						2
ЕН.03	Химия						2
П.00	Профессиональный цикл		2136	1424	636	30	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		624	416	164		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве						2
ОП.02	Физиология питания						3
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья						2
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности						4
ОП.05	Метрология и стандартизация						3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						4

ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						3-4
ОП.08	Охрана труда						4
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			68	48		2
ПМ.00	Профессиональные модули		1512	1008	472		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции						3
МДК.01. 01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции						3
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции						3
МДК.02. 01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции						3
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции						3
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции						3
ПМ.04	Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						4
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						4
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов						4
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов						4
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения						4
МДК.06.01	Управление структурным подразделением						4
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих						2
	Вариативная часть ПССЗ	24	1296	864	400		
	Всего по циклам	81	4374	2916	1462	30	

УП.00.	Учебная практика	28		1008			2-4
ПП.00.	Производственная практика (по профилю специальности)						
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4					4
ПА.00	Промежуточная аттестация	5					
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	Время каникулярное:	23					
Всего		147					

4. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ППСЗ

Вариативная часть ППСЗ направлена на формирование профессиональных компетенций и соответствует видам профессиональной деятельности специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Распределение вариативной части происходило с учетом потребностей регионального рынка труда и детального анализа профессиональных стандартов (ОКВЭД, ОКЗ) и типовых должностных инструкций, на основании писем работодателей.

Таблица 1 - Распределение вариативной части учебного плана ППСЗ по циклам

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам по ФГОС, часов		Распределение аудиторной вариативной части (ВЧ) по циклам, часов		
		Всего	в том числе	
			На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	На введение дополнительных дисциплин и МДК
ОГСЭ.00	420	36	-	36
ЕН.00	208	4	4	-
ОП.00	416	408	236	172
ПМ.00	1008	416	82	334
Вариативная часть (ВЧ), макс.	1296	864	322	542

Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП

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
ОГСЭ.05	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине: ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности уметь: - рассчитывать семейный и личный бюджет; - рассчитывать суммы налогов: НДФЛ, налога на имущество физических лиц, транспортного налога; - составлять налоговую декларацию; - заполнять первичные документы по безналичным расчётам; - рассчитывать суммы кредита и проценты по нему; - определять размер страхового платежа и страхового возмещения. - регистрироваться на портале государственных услуг и получать инфор-	54	36	Рекомендации ГБУКК НМЦ ДПО

	<p>мацию по интересующему вопросу; знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бюджетную систему страны; - направления бюджетной политики; - систему налогообложения Российской Федерации; - порядок формирования бюджета семьи; - понятие, цели, задачи, инструменты кредитно-денежной политики государства; - банковскую систему РФ; - виды и формы безналичных расчетов; - понятие электронных денег и их свойства; - понятие государственных и муниципальных услуг; - порядок оказания госуслуг; - организацию и порядок кредитования населения; - виды страхования; - социальное страхование, его необходимость; - понятие социальной политики государства; - методы государственного регулирования социальной политики; - направления социальной поддержки 			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	6	4	
ЕН.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p>ЕН.02 Экологические основы природопользования</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – давать оценку состоянию окружающей среды России и регионов Краснодарского края; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демографические проблемы и урбанизация; 	6 (4+2)	4	По письмам работодателей
П.00	Профессиональный цикл	1236	824	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	612	408	
ОП.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p>ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать качество продукции в соответствии с требованиями нормативных документов; 	129 (86+43)	86	По письмам работодателей

	<ul style="list-style-type: none"> - решать производственные ситуации, связанные с порядком заключения договоров; - составлять договор на поставку сырья и продуктов; - составлять заявки (договора) на торгово-технологическое оборудование в соответствии с потребностью предприятия; - документально оформлять приемку и отпуск товаров; -решать ситуационные задачи, связанные с приемкой, хранением и порядком возврата (сдачи) тары. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандарты, технические условия и другие, нормативные и руководящие материалы по проектированию, разработке и оформлению технологической документации; - технологию производства выпускаемой предприятием продукции; - правила и нормы охраны труда; - задачи и современные требования к организации снабжения; - организацию договорных отношений с поставщиками; - формы поставок и маршруты поставок продукции; - путь товародвижения и операции складского цикла; - классификацию товаров, организацию товарооборота. 			
ОП.06	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p>ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -понятие собственности в предпринимательской деятельности; - правовое положение индивидуального предпринимателя в сфере российского бизнеса; - порядок реорганизации и ликвидации субъектов предпринимательства; - порядок заключения хозяйственных договоров; - понятие экономики и экономических отношений - экономические споры; - трудовые споры; - правовые основы противодействия коррупции в России; - меры по противодействию коррупции; 	30 (20+10)	20	<p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p>письма работодателей</p>

	- понятие и виды коррупции.			
ОП.10	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p>ОП.10 Технологическое оборудование предприятий общественного питания уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания; – эксплуатировать оборудование по его назначению с учётом установленных требований – сделать правильный выбор необходимого оборудования для данного технологического процесса конкретного предприятия; – эффективно использовать технологическое оборудование; – вырабатывать навыки, необходимые для эксплуатации оборудования и достижения требуемого результата; – вести контроль за исправным состоянием оборудования, приборов и аппаратуры, осуществлением их наладки, настройки, регулировки и опытной проверки; – контролировать соблюдение правил эксплуатации оборудования. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию технологического оборудования для предприятий общественного питания; – назначение отдельных групп технологического оборудования для предприятий общественного питания; – основное технологическое оборудование предприятия и принципы его работы; – особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования; – основные технические характеристики технологического оборудования для предприятий общественного питания. 	<p>171 (114+57)</p>	<p>114</p>	<p>письма работодателей</p>
ПМ.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по профессиональному модулю:</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы, протекающие при механической и тепловой обработке сырья, 	<p>39 (26+13)</p>	<p>26</p>	<p>письма работодателей</p>

	<p>используемом при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none">- технологию приготовления горячих блюд из круп, соевых, макаронных изделий, яиц и творога;- технологию приготовления горячих блюд для лечебного и профилактического питания.			
--	---	--	--	--

<p>ОП. 04</p>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p>ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в профессиональной деятельности различные виды специального программного обеспечения системы управления базами данных для работы с базой данных профессиональной деятельности профессиональные программы «Мастер ТТК» и «Мастер-кондитер», электронные таблицы для решения задач по составлению оптимального плана программы для рекламирования продукции; - выполнять сканирование документов. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности: системы управления базами данных для работы с базой данных в профессиональной деятельности, профессиональные программы «Мастер-кондитер» и «Мастер-технолог», электронные таблицы для решения задач по составлению оптимального плана, программы для рекламирования продукции, возможностей Интернета для эффективного поиска информации, для электронной коммерции; - методы и средства сканирования информации. 	<p>78 (52+26)</p>	<p>52</p>	<p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p>ЕДИНЫЙ ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ СПРАВОЧНИК РАБОЧИХ И ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ (ЕТКС), выпуск 2, часть 2, утвержден Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15 ноября 1999 г. № 45</p> <p>письма работодателей</p>
<p>ОП.05</p>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p>ОП.05 Метрология и стандартизация</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества и различать виды сертификации; - разрабатывать проекты нормативной документации на новые виды продукции, оценивать качество продукции на ее жизненном цикле <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - единство измерения и единообразие средств измерения; - задачи в области международного сотрудничества в области стандартизации 	<p>24 (16+8)</p>	<p>16</p>	<p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p>письма работодателей</p>

	- международные стандарты на систему обеспечения качества продукции.			
ОП.06	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p>ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие собственности в предпринимательской деятельности; - правовое положение индивидуального предпринимателя в сфере российского бизнеса; - порядок реорганизации и ликвидации субъектов предпринимательства; - порядок заключения хозяйственных договоров; - понятие экономики и экономических отношений - экономические споры; - трудовые споры; - правовые основы противодействия коррупции в России; - меры по противодействию коррупции; - понятие и виды коррупции. 	30 (20+10)	20	<p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p>письма работодателей</p>
ОП.07	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p>ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять основные параметры рынка: денежную массу согласно уравнению И.Фишера; коэффициентов эластичности спроса и предложения; - строить бюджетную линию потребления и кривую безразличия; - осуществлять сбор маркетинговой информации <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль экономика в жизни общества, проблемы экономических возможностей; производительные силы общества - сущность и функции денег, закон стоимости, цену как рыночную форму стоимости - теория поведения потребителя на рынке: рациональность потребителя и свобода выбора; бюджетные ограничения и кривые безразличия; - ресурсы хозяйствующих субъектов: основной и оборотный капитал, трудовые и финансовые ресурсы; - производственный менеджмент: принципы организации производства; структуру организации и управления; бизнес- 	93 (62+31)	62	<p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p>ОБЩЕРОССИЙСКИЙ КЛАССИФИКАТОР ВИДОВ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОК 029-2001 (КДЕС Ред. 1) утв. Приказом Росстандарта от 14.12.2011 N 1517-ст,</p> <p>письма работодателей</p>

	<p>план организации; внешняя и внутренняя среда предприятия, формирование и развитие трудового коллектива;</p> <p>- организационную структуру и системы маркетингового контроля;</p>			
ОП.10	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p>ОП.10 Технологическое оборудование предприятий общественного питания уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания; – эксплуатировать оборудование по его назначению с учётом установленных требований – сделать правильный выбор необходимого оборудования для данного технологического процесса конкретного предприятия; – эффективно использовать технологическое оборудование; – вырабатывать навыки, необходимые для эксплуатации оборудования и достижения требуемого результата; – вести контроль за исправным состоянием оборудования, приборов и аппаратуры, осуществлением их наладки, настройки, регулировки и опытной проверки; – контролировать соблюдение правил эксплуатации оборудования. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию технологического оборудования для предприятий общественного питания; – назначение отдельных групп технологического оборудования для предприятий общественного питания; – основное технологическое оборудование предприятия и принципы его работы; – особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования; – основные технические характеристики технологического оборудования для предприятий общественного питания. 	<p>171 (114+57)</p>	<p>114</p>	<p>письма работодателей</p>
ОП.11	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p>Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания</p>	<p>87</p>	<p>58</p>	

	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд; – составлять план-меню на блюда и мучные кондитерские изделия; – определять продажные цены на блюда и кондитерские изделия; – оформлять документы по учету сырья и готовой продукции на производстве; – составлять технологические карты блюд; – рассчитывать дневной рацион питания <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – характеристики хозяйственного и бухгалтерского учета; – принципы организации учета на производстве; – ценообразование и калькуляцию на производстве; – учет сырья и готовых изделий на производстве, отчетность о работе производства; – принципы и расчет дневного рациона питания для различных групп населения. 			письма работодателей
ПМ.00	Профессиональные модули	624	416	
ПМ.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по профессиональному модулю:</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы, протекающие при механической и тепловой обработке сырья, используемом при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции; - технологию приготовления горячих блюд из круп, соевых, макаронных изделий, яиц и творога; - технологию приготовления горячих блюд для лечебного и профилактического питания. 	39 (26+13)	26	письма работодателей
ПМ.04	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по профессиональному модулю:</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – товароведную характеристику сырья, продуктов и полуфабрикатов, использу- 	36 (24+12)	24	Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,

	емых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды дефектов и методы контроля качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			письма работодателей
ПМ.05	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по профессиональному модулю: ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов знать: - товароведную характеристику сырья, продуктов, используемых при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; - виды дефектов и методы контроля качества сложных холодных и горячих десертов	24 (16+8)	16	Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298, письма работодателей
ПМ.06	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по профессиональному модулю: ОП.06 Организация работы структурного подразделения знать: - цели, задачи и функции деятельности предприятий общественного питания; - особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания; - проблемы оценки деятельности персонала; - характеристики технологических процессов приготовления продукции;	24 (16+8)	16	ОБЩЕРОССИЙСКИЙ КЛАССИФИКАТОР ВИДОВ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОК 029-2001 (КДЕС Ред. 1) утв. Приказом Росстандарта от 14.12.2011 N 1517-ст, письма работодателей
ПМ.07	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по профессиональному модулю: ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар иметь практический опыт: – обработки сырья; – приготовления полуфабрикатов; – приготовление простых блюд и гарниров. уметь: – проверять органолептическим способом качество сырья и продуктов и соответствие их технологическим требованиям; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд;	501	334	Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298, ЕДИНЫЙ ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ СПРАВОЧНИК РАБОТ И ПРОФЕССИЙ РА-

	<ul style="list-style-type: none"> – использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; оценивать качество готовых блюд <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых основных простых блюд и гарниров; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных простых блюд и гарниров; – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, правила и температуру подачи; – правила хранения и требования к качеству; – температурный режим и правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов; – виды необходимого технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасного использования; – правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. 			<p>БОЧИХ (ЕТКС), выпуск 2, часть 2, утвержден Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15 ноября 1999 г. № 45,</p> <p>письма работодателей</p>
--	--	--	--	--

5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ
1	2
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология, стандартизация и сертификация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Технологическое оборудование предприятий общественного питания
ОП.11	Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПМ. 04	Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных , мучных кондитерских изделий
ПП. 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПМ. 06	Организация работы структурного подразделения
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
УП.	Учебная практика
ПП.	Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП	Преддипломная практика

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Система контроля и оценки освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций следующая:

- текущий контроль планируется проводить по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки;

- по выполненным лабораторным и практическим работам текущий контроль осуществляется в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним, при этом, в оценочной ведомости указываются все элементы действий обучаемого, составляющие результат, что позволяет однозначно оценить освоил/не освоил умение.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Она проводится в форме «Зачета» (З), «Дифференцированного зачета» (ДЗ), Экзамена (Э), по профессиональным модулям - в форме экзамена (квалификационного) Эк, являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю, проверкой сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен» и выставление оценок: «5» - «отлично», «4» - «хорошо», «3» - «удовлетворительно», «2» - «неудовлетворительно». Знания и умения обучающихся определяются следующими оценками: «отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «зачтено» («зачет»).

Администрация учебного заведения определяет перечень дисциплин по каждой форме аттестации и их количество в соответствии с нормативными документами.

Количество применяемых форм промежуточной аттестации по курсам и семестрам характеризуется следующими данными:

Раздел дисциплин и МДК	I курс		II курс		III курс		IV курс	
	576	828	432	684	432	504	522	342
учебной практики			144	180	72	144	36	72
производственной практики					72	180	36	72
преддипломной практики								144
экзаменов	1	4	2	4	4	4	3	4
дифф. зачетов	3	7	2	6	3	6	4	6
зачетов					1			

Промежуточная аттестация в условиях реализации модульно-компетентного подхода проводится после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин, а также после изучения МДК и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация в

форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для промежуточной аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции, которые утверждаются образовательным учреждением.

Оценка качества подготовки осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Формой контроля и оценки учебной и производственной практик по всем профессиональным модулям является дифференцированный зачет.

6.2 Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная итоговая аттестация проводится согласно Положению о государственной итоговой аттестации обучающихся, разработанному в образовательном учреждении.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании следующих документов:

- Закона Российской Федерации № 273-ФЗ, утвержденного 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;
- письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования (с изменениями на 14 мая 2014 г.)», зарегистрированном в Минюсте России 26 декабря 2013 г. (рег. № 30861);
- письма Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015 г. N 06-846"О Методических рекомендациях по организации учебного процесса и выполнению выпускной квалификационной работы в сфере СПО".

Формой завершения обучения является защита выпускной квалификационной (дипломной) работы.

К государственной итоговой аттестации допускается выпускник, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные директором колледжа, доводятся до сведения выпускников, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Для подготовки выпускной квалификационной работы выпускнику назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Закрепление за выпускниками тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора колледжа.

Темы выпускных квалификационных работ определяются колледжем. Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тема выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа 75 лет.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

6.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Основными этапами выполнения дипломной работы являются:

- выбор темы, получение задания на выполнение дипломной работы;
- подбор и изучение литературы;
- составление плана работы;
- составление календарного плана выполнения дипломной работы;
- выполнение дипломной работы;

- представление работы научному руководителю, получение отзыва и устранение указанных в нем замечаний;
- рецензирование дипломной работы.

Задания выдаются не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Темы дипломных работ определяются ведущими преподавателями по специальности совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, обсуждаются и одобряются на заседаниях цикловых комиссий, утверждаются директором колледжа.

Подготовка выпускной квалификационной работы сопровождается консультациями. Руководители (консультанты) разрабатывают графики консультаций и выполнения дипломной работы. Консультации проводятся за счет лимита времени, отведенного на руководство дипломной работой.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах.

Для проведения защиты выпускных (квалификационных) работ создается государственная аттестационная комиссия.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации доводится до сведения студентов не позднее, чем за 2 недели до начала аттестации.

Защита выпускной квалификационной работы проводится в специально подготовленных и оборудованных учебных аудиториях, на открытых заседаниях государственной аттестационной комиссии, с участием не менее двух третей ее состава.

На защиту каждой работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной комиссии, по согласованию с членами комиссии, и включает в себя: доклад студента (не более 10-15 мин.), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии и ответы студентов. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента.