

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Динской механико-технологический техникум»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог
Срок получения СПО по ППСЗ – 3 года 10 мес.
Форма обучения: очная
Профиль: технический

Согласовано:

Утверждаю
Директор ГБПОУ КК ДМТТ
_____ Н.Н. Устинова
_____ 20 ____ г.

_____ 20 ____ г.

Согласовано:

_____ *Татьяна Корх*

_____ *Виктория*

_____ *Татьяна Боршова*

_____ 20 ____ г.

Рассмотрена на заседании педагогического совета протокол №1 от ____ августа 2020 года

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года №384, зарегистрированного министерством юстиции (рег. №33234 от 23.07.14 года), входящая в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Динской механико-технологический техникум»

Разработчики:

1. Зам. директора по УПР Чернявский А.Д.
2. Зам. директора по УР Дорогань Н.С.
3. Председатель предметно-цикловой комиссии социально-экономических и гуманитарных дисциплин: Третьякова В.Г.
4. Председатель предметно-цикловой комиссии естественно-научных и математических дисциплин: Белкина А.А.
5. Председатель предметно-цикловой комиссии естественно-научных дисциплин: Захарова Ю.В.

СОДЕРЖАНИЕ	стр.
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	10
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ	12
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГА- НИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ	15
5.ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ППССЗ	23
6. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ	34
7. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	37
8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК	40
ПРИЛОЖЕНИЯ	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена (далее ОПОП)

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется на базе основного общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04. 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (регистрационный № 33234).

ППССЗ 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, учебной и производственной практики, фонды оценочных средств и методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, фондов оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

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

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

ППССЗ определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04. 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (регистрационный № 33234).
- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;
- Приказ Минобрнауки России от 17.03.2015 № 247 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрировано в Минюсте России 8 мая 2015 г. № 371994;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 20 января 2014 г. № 22 г. Москва «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей

среднего профессионального образования, перечни которых утверждены Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355»;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г № 464;
- Рекомендации ФГАУ «Фиро» по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) с уточнениями, одобренными научно-методическим советом центра Профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «Фиро» протокол № 3 от 25 мая 2017 г.;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 года № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20 декабря 2018 г. № 03-510 «Рекомендации по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации»;

- Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»;
- Письмо Минобрнауки России, Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 01 апреля 2016 г. № 06-307 «Об изучении обучающимися основ финансовой грамотности»;
 - Письмо Минобрнауки РФ от 19.12.2014 № 06-1225 «О рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
 - Информационно-методическим письмом: «Об актуальных вопросах развития среднего Профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «Фиро», №01-00-05/925 от 11.10.2017 г;
 - Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования утвержденному приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. №291;
 - Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г № 968;
 - Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом

Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;

- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;
- Примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин, разработанных для профессиональных образовательных организаций, и рекомендованных федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «Фиро») в качестве примерных программ для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015 г. ФГАУ «Фиро»);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 291ФЗ «О воинской обязанности и военной службе от 28.03.1998 г. №53»;
- Постановление правительства РФ № 1441 «Положение о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе» от 31.12. 1999 года;
- Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866);

- другие нормативно-методические документы Минобрнауки России.
- Устав ГБПОУ КК ДМТТ «Динской механико-технологический техникум».

1.3. Общая характеристика ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.3.1. Цель ППССЗ по специальности

Цель ППССЗ по специальности - создать условия для овладения обучающимся универсальными и предметно-специализированными компетенциями способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Целью ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания развития личностных качеств, общих компетенций способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных 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 ППССЗ по специальности

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПССЗ	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий, рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) ОК016-94	Срок получения СПО по ПКРС в очной форме обучения
основное общее образование	16675 – Повар	3 года 10 месяцев

1.3.4. Трудоемкость СПССЗ по специальности

Трудоемкость освоения обучающимся данной СПССЗ за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по специальности составляет 7524 академических часов и включает все виды аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся СПССЗ.

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	122	4392
Самостоятельная работа		2196
Учебная практика	13	468
Производственная практика	13	468
Преддипломная практика	4	
Промежуточная аттестация	7	-
Государственная (итоговая) аттестация	6	-
Каникулярное время	34	-
Итого:	199	7524

1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения СПССЗ

Поступающий должен иметь документ государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании
- копию паспорта или свидетельства о рождении.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника в соответствии с ФГОС СПО по специальности

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.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

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

2.3. Виды профессиональной 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.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

В результате освоения ППССЗ выпускник должен обладать следующими общими компетенциями:

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. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ВПД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ВПД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ВПД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделоч-

	ных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВДП 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВДП 6. Организация работы структурного подразделения.	
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВДП 7. Выполнение работ по профессии служащих.	

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания содержание и организация образовательного процесса в техникуме при реализации данной ППССЗ регламентируется рабочим учебным планом (РУП), рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся, программами учебных и производственных практик, календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Учебный план (прилагается)

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ:

- 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, преддипломной 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, преддипломной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной(дипломной) 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. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой обучающихся по образовательной программе составляет в целом 1/2 (например, 50:50). Самостоятельная работа организуется в форме междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, предусмотрены курсовые проекты.

4.2. Календарный учебный график (прилагается)

Последовательность реализации ППСЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы) приводится в учебном плане.

4.3. Рабочий учебный план.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Курс изучения
		максимальная	самостоятельная	Обязательная			
				Всего	в том числе:		
			лаб. и практ. занятия-тий		курсовых работ (проектов)		
1	2	3		4	5	6	7
О. 00	Общеобразовательный цикл	2106	702	1404	797	1	

		Общие					
ОУД.01	Русский язык	116	38	78	42		1
ОУД.01	Литература	173	56	117	57		1
ОУД.02	Иностранный язык	169	52	117	117		1
ОУД.03	Математика	234	78	156	78		1
ОУД.04	История	171	51	117	102		1
ОУД.05	Физическая культура	170	53	117	114		1
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	104	34	70	36		1
ОУД.08	Физика	137	40	97	49		1
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)	167	54	108	54		1
ОУД.16	География	108	36	72	30		1
ОУД.17	Экология	54	18	36	18		1
Профильные дисциплины							
ОУД.07	Информатика	152	52	100	52		1
ОУД.09	Химия	158	50	108	56		1
ОУД.15	Биология	105	33	72	36		1
Дополнительные							
УД.01	Астрономия	54	18	36	16		1
УД.02	Родной русский язык	54	18	36	16		1
	Индивидуальный проект	39	39				1
ОГСЭ. 00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	741	247	494	370		
ОГСЭ. 01	Основы философии	60	12	48	8		2
ОГСЭ. 02	История	54	6	48	8		2
ОГСЭ. 03	Иностранный язык	192	30	162	162		2 - 4
ОГСЭ. 04	Физическая культура	324	162	162	162		2 - 4
ОГСЭ. 05	Основы финансовой грамотности	54	18	36	12		2
ЕН. 00	Математический и общий естественно-научный цикл	367	122	245	103		
ЕН. 01	Математика	135	45	90	40		2
ЕН. 02	Экологические основы природопользования	57	19	38	8		2
ЕН. 03	Химия	175	58	117	55		2
П. 00	Профессиональный цикл	4274	1089	3185	973		
ОП. 00	Общепрофессиональные дисциплины	1058	355	703	285		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	126	43	83	33		2

ОП.02	Физиология питания	128	45	83	33		2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	71	26	45	15		2
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	102	34	68	40		3
ОП.05	Метрология и стандартизация	60	20	40	14		3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	104	34	70	20		4
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	135	42	93	43		4
ОП.08	Охрана труда	57	19	38	18		2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	102	34	68	34		2
ОП 10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	173	58	115	35		3
ПМ.00	Профессиональные модули	3216	734	2482	688	20	2-4
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	462	109	353	99		2
МДК 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	318	109	209	99		2
УП.01	Учебная практика	72		72			2
ПП.01	Производственная практика	72		72			2
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	442	101	341	87	0	2-3
МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	298	101	197	87		2 - 3
УП.02	Учебная практика	72		72			2
ПП.02	Производственная практика	72		72			2-3
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горя-	496	116	380	106	20	3

	чей кулинарной продукции						
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	352	116	236	106	20	3
УП.03	Учебная практика	72		72			3
ПП.03	Производственная практика	72		72			3
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	596	136	460	138		3-4
МДК.04.0 1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	416	136	280	138		3 - 4
УП.04	Учебная практика	144		144			3
ПП.04	Производственная практика	36		36			3-4
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	375	89	286	80		4
МДК.05.0 1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	267	89	178	80		4
УП.05	Учебная практика	36		36			4
ПП.05	Производственная практика	72		72			4
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	375	89	286	88		4
МДК.06.0 1	Управление структурным подразделением организации	267	89	178	88		4
УП.06	Учебная практика	36		36			4
ПП.06	Производственная практика	72		72			4
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар»	470	94	376	90		3-4
МДК.07.0 1	Технология приготовления мучных и кондитерских изделий	290	94	196	90		3-4
УП.07	Учебная практика	72		72			3-4

ПП.07	Производственная практика	108		108			3-4
Всего		7488	2160	5328	2243	20	

4.4. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (прилагаются аннотации).

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики разработаны преподавателями и мастерами производственного обучения, рассмотрены и рекомендованы к утверждению на заседаниях предметно-цикловых комиссий, утверждены директором техникума.

Индекс дисциплины, ПМ, МДК, ПО	Наименование циклов и программ
1	2
О.00	Общеобразовательный цикл
ОУД.01	Русский язык
ОУД.01	Литература
ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.07	Информатика
ОУД.08	Физика
ОУД.09	Химия
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.15	Биология
ОУД.16	География
ОУД.17	Экология
УД.01	Астрономия
УД.02	Родной русский язык
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык

ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ 05	Основы финансовой грамотности
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 и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП 10	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП 01.	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
УП 01.	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
УП 03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПМ 06	Организация работы структурного подразделения
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ПМ 07	Выполнение работ по профессии Повар
УП 07	Учебная практика
ПП 07	Производственная практика
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)

5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП

Максимальное количество часов, отводимое учебным планом на вариативную часть составляет 1296 часов, из них 864 часа – обязательной аудиторной нагрузки, включая лабораторные и практические работы.

Вариативная часть распределена между общепрофессиональными дисциплинами и профессиональными модулями и разработана с учетом Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94). Вариативная часть дает возможность получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей.

Распределение объема часов, отведенного на вариативную часть согласовано с представителями работодателей. Согласование осуществлялось на заседании предметно-цикловой комиссии в присутствии представителей работодателей: (протокол №1 от 26.08.2019 г.).

По согласованию с работодателями часы (864 часа) вариативной части распределены следующим образом:

ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	74
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	37
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	418
ПМ 00	Профессиональные модули	466

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, подтверждающий обоснованность вариативной части
1	2	3	4	5
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	687 (576+111)	456 (382+74)	протокол №1 от 26.08.2019

ОГСЭ. 05.	Основы бюджетной грамотности	54	36	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	175 (120+55)	117 (80+37)	протокол №1 от 26.08.2019
ЕН 03.	Химия В результате изучения вариативной части учебной дисциплины обучающийся должен: уметь: проводить качественные реакции на неорганические вещества и органические вещества (белки, жиры, углеводы), выполнять количественные расчеты состава вещества (белки, жиры, углеводы). знать: характеристики органических веществ (белки, жиры, углеводы) входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции, основные методы количественного и физико-химического анализа этих веществ.	55	37	
П	Профессиональный учебный цикл	3266 (2136+1130)	2177 (1424+753)	протокол №1 от 26.08.2019
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1058 (624+434)	703 (416+287)	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен: уметь: осуществлять микробиологический контроль пищевых продуктов используемых для	52	36	

	<p>приготовления пищи, соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении рыбных продуктов.</p> <p>знать:</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции из рыбы и птицы, требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде при работе с рыбой и птицей, правила личной гигиены и ее соблюдение.</p>			
ОП.02	<p>Физиология питания</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -состав, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; -нормы и принципы рационального сбалансированного питания. 	56	31	
ОП 04	<p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять компьютерные и телекоммуникационные средства для сбора, размещения, хранения, накопления данных по видам рыбной и птичьей 	46	34	

	<p>продукции;</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи информации о сырье и продуктах из рыбы и птицы. 			
ОП.06	<p>Правовые основы профессиональной деятельности</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защищать свои права; - организовывать оформление документации <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - права и обязанности; - законодательные акты и нормативные документы 	48	37	
ОП.07	<p>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять в профессиональной деятельности приемы рекламного рекламирования продукции; - анализировать ситуацию на рынке товаров рыбной и птицеводческой продукции; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - механизмы ценообразования на рыбную и птицеводческую продукцию; - формы адаптации производства и сбыта рыбной и птицеводческой продукции к рыноч- 	59	34	

	ной ситуации.			
ОП 10	<p>Техническое оснащение предприятий общественного питания</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять подбор необходимого оборудования, - производить оценку эффективности его использования; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - новейшие достижения научно-технического прогресса в сфере обслуживания; - принципы подбора современного малогабаритного оборудования; - причины возникновения и профилактики производственного травматизма. 	173	115	
П.00	Профессиональный цикл			
ПМ.00	Профессиональные модули	2208 (1512+696)	1474 (1008+466)	протокол №1 от 26.08.2019
ПМ.01	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса кроликов и нутрий; - расчета массы мяса кролика 	318 (218+100)	209 (129+80)	

	и нутрии для изготовления полуфабрикатов;			
МДК 01.01.	<p>Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса кроликов и нутрий; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из мяса кроликов и нутрий; - правила оформления заказа на мясо кролика и нутрии от поставщиков и методы определения их качества; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса кроликов и нутрий; - требования безопасности хранения подготовленного мяса кроликов и нутрий в охлажденном и замороженном виде. 			
ПМ.02	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p>	<p>298 (198+100)</p>	<p>197 (117+80)</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления кетчупов; оформление и отделки сложных холодных блюд из мяса кролика и нутрии; - декорирование блюд кетчупами; - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и кетчупов; 			
МДК 02.01	<p>Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и кетчупов; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и кетчупов; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент блюд из мяса кролика и нутрии; - состав сложных холодных кетчупов; - требования к качеству готовых блюд из мяса кролика и нутрии, кетчупов и заготовок для них; - требования к безопасности приготовления и хранения кетчупов. 			
ИМ.03	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация	352 (252+100)	236 (160+76)	

	<p>процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления кубанского борща и блюд кавказской кухни; 			
<p>МДК 03.01</p>	<p>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать различные способы и приемы приготовления кубанского борща и сложной горячей кулинарной продукции кавказской кухни; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству и правила выбора продуктов, дополнительных ингредиентов используемых для приготовления кубанского борща и сложной горячей кулинарной продукции кавказской кухни; - основные критерии оценки качества готовой продукции: кубанского борща и сложной горячей кулинарной продукции кавказской кухни; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд; - методы контроля безопасно- 			

	сти продуктов, процессов приготовления и хранения готовой горячей продукции: кубанского борща и сложной горячей кулинарной продукции кавказской кухни.			
ПМ.04	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий: блинов, лавашей, хачапури, пирогов и караваев блинных, тортов блинных; - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий: блинов, лавашей, хачапури, пирогов и караваев блинных, тортов блинных; - оформления и отделки изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; 	416 (278+138)	280 (190+90)	
МДК 04.01	<p>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять теоретические знания исследовательской деятельности для решения конкретных практических за- 			

	<p>дач знать: - аппаратуру и приборы, применяемые при обследовании зданий и сооружений;</p>			
ПМ.05	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» обучающийся должен: Иметь практический опыт: - разработки ассортимента сложных холодных и горячих десертов; - организации технологических процессов</p>	<p>267 (147+120)</p>	<p>178 (118+60)</p>	
МДК 05.01.	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен: уметь: -разрабатывать ассортимент сложных холодных и горячих десертов; - организовывать технологические процессы; - оформлять и подавать сложные холодные и горячие десерты знать: - ассортимент сложных холодных и горячих десертов; - основные характеристики и пищевую ценность продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - требования к качеству, пра-</p>			

	вила подбора и совместимость продуктов			
ПМ.06	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» обучающийся должен: иметь практический опыт: составления соглашения о трудовом найме; управления деятельностью коллектива;	267 (129+138)	178 (98+80)	
МДК.06.01	«Организация работы структурного подразделения» В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен: уметь: - планировать работы структурного подразделения; -оценивать эффективность деятельности структурного подразделения; - принимать управленческие решения знать: -документацию и методы организации работы структурного подразделения			

В системе контроля за обучением обучающихся данным компетенциям, совместно с работодателями, были разработаны требования к организации учебной и производственной практик, к учебно-методическому и информационному, материально-техническому обеспечению образовательного процесса, наличию необходимых кабинетов, лабораторий и мастерских.

Были разработаны контрольно-оценочные средства профессиональных компетенций учащихся при освоении модулей. Мнение работодателей будет

учитываться при проведении промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Практическая составляющая программы равна 51%, что соответствует требованиям стандарта.

Учебная практика проводится в учебном заведении рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

6. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ

6.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

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

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена, обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечивается доступом к комплектам библиотечного фонда.

Образовательная организация предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети интернет.

6.2. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее

профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла.

Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.3. Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ

Техникум для реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает: выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Перечень кабинетов, мастерских и других помещений для подготовки по специальности:

Русского языка и литературы

Иностранного языка (английский)

История

Обществознание

Химия

Биология

ОБЖ

Математика

Информатики

Физика

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Социально-экономических дисциплин;

Информационных технологий в профессиональной деятельности;

Экологических основ природопользования;

Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

Лаборатории:

Химии;

Метрологии и стандартизации;

Микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Открытый стадион широкого профиля

Стрелковый тир (место для стрельбы)

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Актальный зал

Техникум имеет необходимые технические средства обучения, мультимедиапроекторы, интерактивные доски, 2 компьютерных класса, в т.ч. с выходом в Интернет.

7. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

7.1. Фонды оценочных средств по текущему контролю знаний, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся

Текущий контроль успеваемости по очной форме обучения в течение всего периода обучения осуществляется самостоятельно преподавателем, ведущим занятия.

Текущий контроль знаний может проводиться в следующих формах:

- устный опрос на уроках, лекциях, практических и семинарских занятиях;
- проверка выполнения письменных заданий и лабораторных работ;
- контрольные работы;
- тестирование, в том числе компьютерное;
- контроль самостоятельной работы (в письменной и устной форме);
- семинарские занятия;
- выполнение отдельных разделов курсовой работы (проекта);
- выполнение рефератов (докладов);
- подготовка презентаций.

Промежуточная аттестация может проводиться в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена. Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена квалификационного, который проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители социальных партнеров.

Знания и умения обучающихся в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации определяются преподавателями в виде оценок 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и

доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ГПССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

ФОС разрабатывается в соответствии с «Положением о формировании фонда оценочных средств».

ФОС для промежуточной аттестации по дисциплинам разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

7.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Требования к выпускным квалификационным работам определены «Положением по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы»

Администрация не позднее, чем за полгода до начала итоговой аттестации доводит до сведения обучающихся темы выпускных квалификационных работ (далее - ВКР). Темы ВКР разрабатываются и утверждаются Техникумом после предварительного положительного заключения работодателей и должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Выпускная квалификационная работа должна соответствовать требованиям к результатам освоения основной профессиональной образовательной

программы, содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом.

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций, инновационных компаний, высокотехнологичных производств или образовательных организаций.

7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08.2013г. № 968, и локальными Положениями техникума.

Государственная итоговая аттестация включает защиту ВКР.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения учебной и производственной практики по каждому из основных видов деятельности. Также выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики и отзывы с мест прохождения производственной практики.

**8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН,
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, ПРАКТИК И Т.Д.**

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу ОПОП
1	2	4
О.00	Общеобразовательный цикл	1
ОУД.01	Русский язык	1.1
ОУД.01	Литература	1.2
ОУД.02	Иностранный язык	1.3
ОУД.03	Математика	1.4
ОУД.04	История	1.5
ОУД.05	Физическая культура	1.6
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	1.7
ОУД.07	Информатика	1.8
ОУД.08	Физика	1.9
ОУД.09	Химия	1.10
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	1.11
ОУД.15	Биология	1.12
ОУД.16	География	1.13
ОУД.17	Экология	1.14
УД.01	Астрономия	1.15
УД.02	Родной русский язык	1.16
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	2
ОГСЭ.01	Основы философии	2.1
ОГСЭ.02	История	2.2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	2.3
ОГСЭ.04	Физическая культура	2.4
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности	2.5

ЕН.00	Математический и общий естествен-	3
--------------	------------------------------------------	----------

	нонаучный цикл	
ЕН.01	Математика	3.1
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3.2
ЕН.03	Химия	3.3
П.00	Профессиональный цикл	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	4
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4.1
ОП.02	Физиология питания	4.2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4.3
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4.4
ОП.05	Метрология и стандартизация	4.5
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	4.6
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4.7
ОП.08	Охрана труда	4.8
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	4.9
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	4.10
ПМ.00	Профессиональные модули	5
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	5.1
УП.01.	Учебная практика	5.2.
ПП.01	Производственная практика	5.3
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	5.4
УП.01.	Учебная практика	5.5
ПП.02	Производственная практика	5.4
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	5.5
УП.03	Учебная практика	5.6
ПП.03	Производственная практика	5.7

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5.8
УП.04	Учебная практика	5.9
ПП.04	Производственная практика	5.10
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5.11
УП.05	Учебная практика	5.12
ПП.05	Производственная практика	5.13
ПМ 06	Организация работы структурного подразделения	5.14
УП.06	Учебная практика	5.15
ПП.06	Производственная практика	5.16
ПМ 07	Выполнение работ по профессии Повар	5.17
УП 07	Учебная практика	5.18
ПП 07	Производственная практика	5.19
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)	6

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.