

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
35.01.23 ХОЗЯЙКА(ИН) УСАДЬБЫ

Квалификация выпускника: учетчик, повар

Нормативный срок освоения: 3 года 10 месяцев

Согласована:



Согласована:



Согласована:



Утверждаю:

Директор ГБОУ КК ПТПТ

Е.Г. Сидоренко

«31» августа 2018 года

М.П.



Рассмотрена и одобрена

на заседании ЦМК по подготовке обучающихся естественнонаучного профиля, профессиональной подготовки

Протокол № 1 от 30.08.18

Рассмотрена на заседании педагогического совета

Протокол № 21 от 31.08.18

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 717 от 2 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции РФ 20 августа 2013 г. № 29625, укрупненная группа 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство с учетом профессионального стандарта по профессии Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 610 н от 08.09.2015 г., зарегистрированного Министерством юстиции 29.09.2015 г. № 39023, и стандарта WorldSkills Russia (WRS) по компетенции «Поварское дело».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Павловский техникум профессиональных технологий»

Разработчики:

заместитель директора по УР Булатняя Жанна Александровна

преподаватель Епатка Татьяна Борисовна

мастер производственного обучения Епатка Ольга Борисовна

СОДЕРАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА		
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ		
1.1.	Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ОПОП СПО ППКРС)	
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС		
2.1.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников	
2.2.	Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППКРС	
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ		
3.1.	Нормативные сроки освоения программы	
3.2.	Требования к поступающим	
3.3.	Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94)	
4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН		
5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППКРС		
5.1.	Обоснование вариативной части на основе введения профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR5	
5.2.	Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ППКРС	
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП СПО ППКРС		
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС		
ПРИЛОЖЕНИЯ		

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВАНИЯ РАЗРАБОТКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ (ОПОП СПО ППКРС)

ОПОП СПО ППКРС определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, компетенции WSR «Поварское дело», профессий ПС: «Повар».

Нормативную правовую основу разработки ОПОП СПО ППКРС составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 717 от 2 августа 2013 года, зарегистрированный Министерством юстиции РФ 20 августа 2013 № 29625;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.06.2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования перечни, которых, утверждены приказом министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утверждён приказом министерства образования и науки РФ от 28.09.2009г. № 354 и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утверждён приказом министерства образования и науки РФ от 28.09.2009 г. № 355»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюсте РФ 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20 октября 2010 г. («Разъяснения по формированию учебного плана

основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению»);

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

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 г. "Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- письмо ГБУ КК НМЦПО № 116/02-01 от 07.05.2018 года « О формировании общеобразовательного цикла учебного плана на 2018 год»;

ОПОП СПО ППКРС разработана с учетом:

- профессионального стандарта по профессии «Повар»

- требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia (WSR) по компетенции «Поварское дело»

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ПКРС

2.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

Область профессиональной деятельности выпускников:

выполнение работ по производству и учету сельскохозяйственной продукции, ее кулинарная обработка в сельской усадьбе (сельском домохозяйстве, на ферме).

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

имущество, в т.ч. земельный и коллекционный участок, приусадебное хозяйство и надворные постройки в сельской усадьбе; сельскохозяйственные животные и продукция животноводства;

сельскохозяйственные культуры и продукция растениеводства;

сельскохозяйственные машины и механизмы, оборудование;

пищевые продукты, посуда, инструменты и оборудование для приготовления пищи;

обязательства, финансовые и хозяйственные операции в сельской усадьбе;

технологические процессы производства и кулинарной обработки сельскохозяйственной продукции.

2.2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ПКРС

В результате освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 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, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществить поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7.	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
ОК 8.	Осуществлять денежные операции.
ОК 9.	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПДЗ	Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд
ПК 3.1	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.
ПК 3.2	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.
ПК 3.3	Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности
ПК 3.4	Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
ПК 3.5	Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
ПК 3.6	Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.
ВПД4	Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе
ПК 4.1	Проводить учет объема потовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.
ПК 4.2	Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.
ПК 4.3	Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

2.1. Нормативные сроки освоения программы

3.1. Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования: на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев

3.2. Требования к поступающим

Требования к уровню образования: основное общее образование

Требования к индивидуальным особенностям: ответственность, честность, аккуратность, терпеливость, выдержанность, выносливость, творческое начало, развитое воображение.

3.3 Перечень сочетаний профессий рабочих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94)

учетчик- повар

4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Квалификации: учетчик-повар

Форма обучения-очная

Нормативный срок обучения на базе

основного общего образования -3 года 10 мес

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	
1	2	3	4	5	6	7
0.00	Общеобразовательный цикл	57	3078	2052	639	
	Базовые учебные дисциплины		2283	1521	474	
ОУД.01	Русский язык		171	114	24	1,2
ОУД.02	Литература		249	171	11	1,2,3
ОУД.03	Иностранный язык		256	171	85	1,2,3,4
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия		338	228	40	1,2,3,4
ОУД.05	История		256	171	45	1,2,3,4
ОУД.06	Физическая культура		256	171	161	1,2
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		108	72	16	1,2
ОУД.08	Физика		162	108	22	1,2
ОУД.09	Обществознание (включая экономику и право)		271	186	40	1,2,3,4
ОУД.10	География		108	72	22	1
ОУД.11	Экология		108	72	8	2
	Профильные учебные дисциплины		526	351	135	
ОУД.12	Информатика		162	108	54	1,2
ОУД.13	Химия		256	171	65	1,2,3
ОУД.14	Биология		108	72	16	1
	Дополнительные учебные дисциплины		235	180	30	
УД.01	Кубановедение		85	57	0	1,2
УД.02	Основы бюджетной грамотности		54	36	14	1
УД.03	Основы предпринимательской		54	36	6	1

	деятельности						
УД.04	Астрономия			46	36	10	1
	Выполнение индивидуального проекта			30			
	Обязательная часть циклов ППКРС и раздел «Физическая культура» и вариативная часть	45		1944	1620	814	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			482	336	137	
ОП.01	Экономические и организационно-правовые основы усадьбного хозяйства			51	36	11	1
ОП.02	Основы деловой культуры			51	36	18	1
ОП.03	Основы микробиологии, санитарии и гигиены			61	42	15	1,2
ОП.04	Экологические основы природопользования			51	36	10	1
ОП.05	Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита			100	70	25	3
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности			69	48	24	1
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности			99	68	34	3,4
П.00	Профессиональный цикл			1768	1194	597	
ПМ.00	Профессиональные модули			1768	1194	597	
ПМ.03	Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд			884	597	298	1,2,3
МДК.03.01	Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд			884	597	298	1,2,3
ПМ.04	Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых операций в сельской усадьбе			884	597	299	3,4
МДК.04.01	Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций			884	597	299	3,4
ФК.00	Физическая культура			180	90	80	2,3,4
	Всего по циклам и	45		2430	1620	814	

	разделу «Физическая культура» и вариативная часть						
УП.00	Учебная практика (производственное обучение)	26		936			1,2,3,4
ПП.00	Производственная практика	27		972			2,3,4
ПА.00	Промежуточная аттестация	7					1,2,3,4
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	2					4
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы						4
ВК.00	Время каникулярное	35					
	Всего	199					

5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ПКРС

5.1. Обоснование вариативной части на основе введения профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR

Аналитическая справка

по актуализации ОПОП СПО по профессии Хозяйка(ин) усадьбы на основе соответствующих профессиональных стандартов и компетенций WSR

I Выбор профессионального стандарта (профессиональных стандартов) и компетенций WSR для актуализации (разработки) основной профессиональной образовательной программы СПО

Наименование образовательной программы (Код и наименование профессии)	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких); обобщенных трудовых функций (ОТФ)	Наименование выбранной компетенции WSI/WSR (одной или нескольких)	Уровень квалификации
1	2	3	4
35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы	Профессиональный стандарт по профессии: «Повар»	Поварское дело	
	Обобщенные трудовые функции: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента		4

II Сопоставление ОПОП, ПК, WSR

ПКРПС		Профессиональный стандарт	Компетенция WSR	Выводы
Виды деятельности (ВД)		Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации	Наименование профессионального навыка	
1		2	3	4
Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.	ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской местности.	ОТФ: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции ассортимента	• Подготовка, обработка приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецепту и модулю, согласно объявленным критериям	Конкретизация, расширение углубление знаний и умений, предусмотренных ФГОС
	ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	ТФ: Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	• Создании и испытание новых рецептов согласно критериям модуля	
ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.			полученным указаниям;	
ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.			• Работа с поварским оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;	
ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.			• Резка разных сортов мяса определение размера порций, упорядочение блюд и добавка соусов, подливки и гарниров;	
ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.			• Подача на стол в соответствии характеристиками блюд и правилами;	
			• Понимание технологии умение готовить кондитерские изделия выпечку согласно	

		полученным критериям:	- Умение готовить фуршетные блюда (например, «тарелки-ассорти») и декоративно украшенные блюда) необходимости; - Понимание принципов сбалансированного планирования меню определение стоимости пищи и требований к пище. способность получать необходимые продукты склада / у поставщиков для поддержания запасов; - Составление и следов бюджету согласно полученным критериям модуля; - Способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.	
- приготовление блюд и определение их качества;	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при		- Подготовка, обработка приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецепту и модулю, согласно объявленным критериям; - Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля полученным указаниям;	

	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий. Контроль выполнения помощником повара заданий. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий. Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	• Работа с поварским оборудованием после надлежащего ознакомления с ним; • Резка разных сортов мяса определение размера порций, упорядочение блюд и добавка соусов, подливки и гарниров; • Подача на стол в соответствии характеристиками блюда и правилами; • Понимание технологии и умение готовить	
	кондитерских изделий Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Нарезка и формовка овощей и фруктов Приготовление и оформление канape и легких закусок разнообразного ассортимента Приготовление и оформление холодных и горячих закусок Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов Приготовление и оформление горячих и холодных соусов Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов Приготовление и оформление блюд из	кондитерские изделия выпечку согласно полученным критериям; • Умение готовить фирменные блюда (например, «тарелки-ассорти» и декоративно украшенные блюда) при необходимости; • Понимание принципов сбалансированного планирования меню определение стоимости пищи и требований к пище способность получить необходимые продукты со склада / у поставщиков для поддержания запасов; • Составление и следование	

	рыбы, моллюсков и ракообразных Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из геста разнообразного ассортимента Приготовление и оформление холодных и горячих десертов Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд Контроль хранения и расхода продуктов на производстве	бюджету, согласно полученным критериям модуля: • Способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.	
	Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям		
применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд; проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов; рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве; правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу	Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения Организовывать обучение помощников	• Подготовка, обработка приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецепту и модулю, согласно объявленным критериям; • Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям; • Работа с поварским оборудованием после	

некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров; производить расчет энергетической ценности пищевых рационов; соблюдать санитарно-пищевые нормы; пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий; рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд; организовывать рабочее место, пользоваться паспортным оборудованием; сервировать стол;	повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять	надежного ознакомления с ним: • Резка разных сортов мяса, определение размера порций, упорядочение блюд и добавка соусов, подливок и гарниров; • Подача на стол в соответствии с характеристиками блюда и правилами; • Понимание технологий и умение готовить кондитерские изделия и выпечку согласно	полученным критериям; • Умение готовить блюда «тарелки-ассорти» и декоративно украшенные блюда) при необходимости; • Понимание принципов сбалансированного меню, планирования стоимости пищи и требований к пище, способность получить необходимые продукты со склада / у поставщиков для поддержания запасов; • Составление и следование бюджету согласно критериям
--	---	---	--

	портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия	модуля: Способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады
общие понятия о физиологии питания; технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд; понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов; группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий; требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья; потребительские свойства товаров; маркировку и упаковку; понятия и способы экономного расходования энергии, топлива; назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования; правила сервировки стола	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых	Подготовка, обработка приправami, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецепту и модулю. объявленным критериям; Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям; Работа с поварским оборудованием после надлежащего ознакомления с ним; Резка разных сортов мяса, определение размера порций, упорядочение блюд и добавка соусов, подливок и гарниров; Подача на стол в соответствии с характеристиками блюда и правилами; Понимание технологий и умение готовить изделия и выпечку согласно полученным критериям;

	качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Способы организации питания, в том числе диетического Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.	• Умение готовить фуршетные блюда (например, «тарелки-ассорти» и декоративно украшенные блюда) при необходимости; • Понимание принципов сбалансированного меню, планирования стоимости пищи и требований к пище, способность получить необходимые продукты со склада / у поставщиков для поддержания запасов;	
технические характеристики и условия его эксплуатации Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания		• Составление и согласование бюджета полученным критериям модуля; • Способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады	

III Уточнение результатов профессиональной образовательной программы СПО

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
I	2
ВД 3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	ПК 3.1 Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.
	ПК 3.2 Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.
	ПК 3.3 Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности
	ПК 3.4 Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста
	ПК 3.5 Порционировать и подготавливать блюда для подачи
	ПК 3.6 Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.
ВД 4. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.	ПК 4.1 Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.
	ПК 4.2 Проводить учет приобретенной продукции по отраслям
	ПК 4.3 Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.

IV Уточнение структуры и содержания профессиональной образовательной программы СПО

а) Уточнение видов работ на практике

Результаты (освоенные компетенции)	Виды работ на практике
1	2
ПК 3.1 Составлять ежедневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.	Составление заявок на продукты (ежедневных и на перспективу).
ПК 3.2 Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	Подготовка рабочего места повара к работе. Санитарная обработка инструментов, посуды, инвентаря, оборудования, помещений
ПК 3.3 Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности	Кулинарная механическая обработка сырья
ПК 3.4 Приготавливать горячие, холодные блюда, напитки и изделия из теста.	Приготовление горячих, холодных блюд, закусок, напитков, изделий из теста.
ПК 3.5 Порционировать и подготавливать блюда для подачи.	Порционирование и оформление блюд.
ПК 3.6 Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.	Подготовка помещений для приема пищи, сервировка столов.
ПК 4.1 Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.	Учет готовой продукции по отраслям; учет расхода материалов, сырья, топлива, энергии.
ПК 4.2 Проводить учет приобретенной продукции по отраслям	Учет приобретенной продукции по отраслям
ПК 4.3 Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы	Анализ финансово-хозяйственной деятельности

б) Уточнение структуры и содержания "теоретической части" образовательной программы

Вид деятельности	Результаты обучения (компетенции)	Умения и знания	Учебные дисциплины, междисциплинарные курсы (МДК) Образовательной программы
1	2	3	4
Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	ПК 3.1 Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе. ПК 3.2 Подготавливать к работе и убирать рабочее место.	Должен уметь: <i>Осуществлять презентацию готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.</i> <i>Готовить фушетные блюда.</i> <i>Создавать и испытывать новые рецепты.</i> <i>Разрабатывать меню.</i> <i>Подготавливать экзотические и редкие виды овощей и грибов для приготовления блюд.</i>	МДК.03.01. Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд
	помещение, оборудование для приготовления пищи. ПК 3.3 Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности. ПК 3.4 Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста. ПК 3.5 Порционировать и подготавливать блюда для подачи. ПК 3.6 Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.	<i>Готовить блюда из сыра.</i> <i>Составлять калькуляцию на блюда, напитки, кулинарные изделия.</i> <i>Составлять портфолио на блюда, напитки, кулинарные изделия.</i> Должен знать: <i>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации,</i> <i>нормативно-правовые акты, регулирующие</i> <i>деятельность организаций питания.</i> <i>Способы применения ароматических веществ.</i> <i>Требования охраны труда и пожарной безопасности на предприятиях питания.</i>	

5.2 Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа согласовывается с социальными партнерами и работодателями. Основная задача – удовлетворение растущих потребностей рынка труда, собственное производство продовольственных товаров.

Часы вариативной части распределены с учетом возможности расширения и углубления подготовки, определяющей содержание обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с предложениями социальных партнеров и работодателей с учетом требований стандарта по профессии «Повар», стандарта WorldSkills по компетенции «Поварское дело».

Участие социальных партнеров и работодателей состоит в согласовании содержания и результатов освоения ОПОП, уточнения и корректировки умений и знаний обучающихся, а также экспертизе контрольно-измерительных материалов для оценки результатов освоения ОПОП. В процессе работы был проведен анализ к требованиям знаний, умений и практическому опыту, указанные в ФГОС СПО по профессии Хозяйка усадьбы.

На основании анализа квалификационных требований с учетом запросов работодателя, часы вариативной части с целью углубления знаний и умений, необходимых для обеспечения высокого уровня конкурентоспособности выпускников были направлены на расширение содержания дисциплин профессионального цикла.

С целью более углубленного изучения профессиональных дисциплин в учебный план добавлено 324 часа обязательной аудиторной нагрузки.

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося час.	Обязательная учебная нагрузка, час	Обоснование распределения вариативной части
1	2	3	4	5
ПП.00	Профессиональный цикл	1768(1194+574)	1194(870+324)	
ПМ. 00	Профессиональные модули	1768(1194+574)	1194(870+324)	
ПМ.03	В результате изучения вариативной части профессионального модуля кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд обучающийся должен: уметь: Осуществлять презентацию готовых блюд, напитков и кулинарных изделий. Готовить фуршетные блюда Создавать и использовать новые рецепты. Разрабатывать меню. Подготавливать экзотические и редкие виды овощей и грибов для приготовления блюд. Готовить блюда из сыра. Составлять калькуляцию на блюда, напитки, кулинарные изделия. Составлять портфолио на блюда, напитки, кулинарные изделия. знать: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Способы применения ароматических веществ. Требования охраны труда и пожарной безопасности на территориях питания	884(597+287)	597(435+162)	Протокол ЦМК с участием представителей работодателей № 1 от « 20 » 08 2018 г.
ПМ.04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля ведение	884(597+287)	597(435+162)	Протокол ЦМК с участием представителей

	оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе обучающийся должен: уметь: оформлять первичную документацию (с указанием реквизитов, кодификации) в том числе с использованием ПК; вести учет материалов, работ, услуг и движения готовой продукции; определять показатели экономической эффективности ведения хозяйства сельской усадьбы знать: правила записей, обработки, порядка и сроки хранения первичной документации; учет работы машинно-тракторных агрегатов; учет естественной убыли		работодателей № 1 от « 30 » 08 20 18 г.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу ОПОП
1	2	3
О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	1
ОУД.01	Русский язык	1.1
ОУД.02	Литература	1.2
ОУД.03	Иностранный язык	1.3
ОУД.04	Математика: алгебра и начала анализа; геометрия	1.4
ОУД.05	История	1.5
ОУД.06	Физическая культура	1.6
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	1.7
ОУД.08	Физика	1.8
ОУД.09	Обществознание (включая экономику и право)	1.9
ОУД.10	География	1.10
ОУД.11	Экология	1.11
ОУД.12	Информатика	1.12
ОУД.13	Химия	1.13
ОУД.14	Биология	1.14
УД.01	Кубановедение	1.15
УД.02	Основы бюджетной грамотности	1.16
УД.03	Основы предпринимательской деятельности	1.17
УД.04	Астрономия	1.18
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2
ОП.01	Экономические и организационно-правовые основы усадьбыного хозяйства	2.1
ОП.02	Основы деловой культуры	2.2
ОП.03	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	2.3
ОП.04	Экологические основы природопользования	2.4
ОП.05	Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита	2.5
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2.6
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	2.7
П.00	Профессиональный цикл	3
ПМ.03	Кулинария: приготовление пищи и контроль качества блюд	3.1
МДК.03.01	Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд	
ПМ.04	Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе	3.2
МДК.04.01	Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций	
УП.03	Учебная практика	3.3

ПП.03	Производственная практика	3.4
УП.04	Учебная практика	3.5
ПП.04	Производственная практика	3.6
ФК.00	Физическая культура	3.7

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ШКРС

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

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю определены Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов, и разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практикам проводится в форме лабораторных работ, практических занятий, контрольных работ; защиты рефератов; выполнения внеаудиторной самостоятельной работы; тестирования. По всем формам текущего контроля применяется пятибалльная система оценки.

Промежуточная аттестация освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по профессии представляет собой итоговый и/или рубежный контроль по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, а также по междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам, входящим в состав профессиональных модулей. Промежуточная аттестация осуществляется через систему сдачи дифференцированных зачётов, экзаменов по изучаемым дисциплинам и экзаменов квалификационных по профессиональным модулям.

Результатами дифференцированного зачёта являются оценки: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», 2 - «неудовлетворительно». Результатом экзамена по учебным дисциплинам являются оценки: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», 2 - «неудовлетворительно».

Итоговый контроль по профессиональным модулям проводится непосредственно после завершения освоения программ соответствующих профессиональных модулей (после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практик в составе профессионального модуля). Итоговый контроль по профессиональным модулям проводится в форме экзамена (квалификационного). Он проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него профессиональных и общих компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка усадьбы. Итоговая аттестация по

профессиональному модулю (экзамен квалификационный) проводится, как процедура внешнего оценивания с участием представителей работодателя.

Государственная итоговая аттестация служит для проверки результатов освоения ОПОП в целом с участием внешних экспертов.

Для аттестации студентов создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции.

Техникум совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организуют процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, приобретенных им в ходе прохождения практики; разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы. Для девушек – получения основ медицинской помощи.

Формы проведения промежуточной аттестации

В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля знаний обучающихся: зачеты (З), дифференцированные зачеты (ДЗ), экзамены (Э). Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Количество аттестаций по общеобразовательным дисциплинам включаются в общее количество аттестаций и учитываются при определении максимально возможного их количества в каждом учебном году. Формы аттестации по физической культуре не входят в общее число аттестаций. Текущие формы контроля, результаты которых будут учитываться в промежуточной аттестации по окончании освоения учебной дисциплины или профессионального модуля определяются решением цикловых методических комиссий. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с календарным графиком учебного процесса в выделенный период времени.

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

7.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Формами государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования являются защита выпускной квалификационной работы и (или) государственный(ые) экзамен(ы), в том числе в виде демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяется ГБПОУ КК ПТПТ на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО.

Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей входящих в образовательную программу среднего профессионального образования, согласовываются с работодателями, заинтересованными в подборе тематики и содержания работ в соответствии с инновационными требованиями производства. Тематика работ рассматривается цикловой методической комиссией.

7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план, допускаются к государственной итоговой аттестации, на которую отводится 2 недели.

Оценочные материалы для Государственной итоговой аттестации разрабатываются ГБПОУ КК ПТПТ и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, сложность работы должна быть не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.

Порядок подготовки и проведения ГИА, содержание ГИА уточняется в Программе ГИА по профессии, ежегодно обновляемой и утверждаемой педагогическим советом ГБПОУ КК ПТПТ, после предварительного положительного заключения работодателей и доводится до сведения

обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

По окончании обучения и успешной сдачи Государственной итоговой аттестации выпускник получает диплом о среднем профессиональном образовании установленного образца и свидетельства об уровне квалификации.

ЛИСТ

согласования с представителями работодателей
образовательной программы среднего профессионального образования по
программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы
от «27» августа 20 19 г.

Согласование образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, разработанной и утвержденной в 2018 году, проводится в связи с внесенными в нее изменениями приказом ГБПОУ КК ПГПТ № 255 от «24» 08 20 19 г.

Согласована:

ЗАО «Юбилейное»
исполнительный директор
И.М. Лукин

Согласована:

АО «Путиловец Юг»
С.А. Назаренко



ЛИСТ

согласования с представителями работодателей
образовательной программы среднего профессионального образования по
программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы
от «28» августа 2020 г.

Согласование образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, разработанной и утвержденной в 2018 году, проводится в связи с внесенными в нее изменениями приказом ГБПОУ КК ПТПТ № 195 от «28» августа 2020 г.

Согласована:

АО «Тупилову № 4»
Директор С.А. Назаренко

Согласована:
