МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

44.02.06 Профессиональное обучение
(в отрасли поварское и кондитерское дело)
КОД И НАИМЕНОВАНИЕ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Квалификация мастер производственного обучения
(специалист по поварскому и кондитерскому делу)
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения ОПОП 3 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования

2023 год

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора ГБПОУ КК
«Краснодарский монтажный техникум»

Ж.Г. Рувина

« 18 » 04 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Шеф-повар ресторан
«Градус Балдинга»

А.Р. Турченко

2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Заведующая производством
ООО «ГулФуд»

Т.В. Лебедева

2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ КК
«Краснодарский гуманитарно-
технологический колледж»

Ю.В. Юрченко

« 18 » 06 2023 г.

РАССМОТРЕНА

на заседании педагогического совета

Протокол № 5 « 28 » 06 2023 г.

Секретарь И.А. Руденко

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе ФГОС по специальности 44.02.06 **Профессиональное обучение (в отрасли поварское и кондитерское дело)**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1386 от 27.10.2014, зарегистрированного Министерством юстиции России № 34994 от 28.11.2014; укрупненная группа 44.00.00 Образование и педагогические науки

Организация-разработчик: ГАПОУ КК «Краснодарский гуманитарно-технологический колледж»

Словцова Г.А., к.п.н.

Заместитель директора по учебной работе

ГАПОУ КК КГТК

Тутынина Н.И.

Заместитель директора по научно-методической работе

ГАПОУ КК КГТК

Толстихина Е.И.

Заведующая кафедрой сервиса и общественного

питания ГАПОУ КК КГТК

Яценко Т.С.

Методист по программно-методическому обеспечению

ГАПОУ КК КГТК

Мясникова О.В.

преподаватель специальных дисциплин

ГАПОУ КК КГТК

(подпись)

(подпись)

(подпись)

(подпись)

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА	НОМЕР СТРАН ИЦЫ
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	
Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена (ОПОП ППССЗ)	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП ППССЗ	6
2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	6
2.2. Требования к результатам освоения ОПОП ППССЗ	6
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ	8
3.1. Нормативные сроки освоения программы	8
3.2. Требования к поступающим	8
3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94)	8
4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	9
5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП ППССЗ	11
5.1. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП ППССЗ	11
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП ППССЗ	24
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП ППССЗ	25
7.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	25
7.2. Требования к выпускным квалификационным работам	26
7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников	27
Лист изменений и дополнений, внесенных в основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования программу подготовки специалистов среднего звена	29
ПРИЛОЖЕНИЯ	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВАНИЯ РАЗРАБОТКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ОПОП ППССЗ)

ОПОП ППССЗ определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (в отрасли поварское и кондитерское дело).

Нормативную правовую основу разработки ОПОП СПО ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;
- Приказ Минобрнауки России от 27.10.2014 года № 1386 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 28.11.2014 года, рег. № 34994);
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20.12.2016 г., рег. № 44828);
- Приказ Министерства Просвещения РФ от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты СПО»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированного Министерством юстиции 21 сентября 2022 г. № 70167;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки российской федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней

профессий и специальностей среднего профессионального образования»» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июня 2022 г., регистрационный № 68887);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 07.12.2021 г., № 66211);

- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Письмо Министерства Просвещения РФ от 08.04.2021 № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»);

- Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 29.09.2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 19.11.2014 г., № 34779);

- Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

- Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

- Локальные нормативные акты колледжа.

Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

- ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

- ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

- ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

- МДК – междисциплинарный курс;

- ПМ – профессиональный модуль;

- ОК – общие компетенции;

- ПК – профессиональные компетенции;

- Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

- Цикл ЕН - Математический и общий естественнонаучный цикл.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

Область профессиональной деятельности выпускников: профессиональное обучение, руководство учебной и производственной практикой, воспитание обучающихся в процессе подготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессиям рабочих и должностям служащих в организациях, реализующих программы профессиональной подготовки и профессионального образования (по отраслям).

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- задачи, содержание, методы, средства, формы организации и процесс профессионального обучения, руководства учебной и производственной практикой (по отраслям);

- задачи, методы, средства и процесс воспитания обучающихся при подготовке, переподготовке и повышении квалификации по профессиям рабочих и должностям служащих (по отраслям);

- задачи, содержание, методы, средства, формы организации и процесс взаимодействия с коллегами и социальными партнерами (учреждениями, организациями), родителями (лицами, их заменяющими)) по вопросам профессионального обучения, организации учебной и производственной практики, воспитания обучающихся;

- документационное обеспечение образовательного процесса.

2.2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и

	социальными партнерами
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий
ОК 10	Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся
ОК 11	Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм ее регулирующих

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Организация учебно-производственного процесса
ПК 1.1	Определять цели и задачи, планировать занятия
ПК 1.2	Обеспечивать материально-техническое оснащение занятий, включая проверку безопасности оборудования, подготовку необходимых объектов труда и рабочих мест обучающихся, создание условий складирования и др.
ПК 1.3.	Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях
ПК 1.4.	Организовывать все виды практики обучающихся в учебно-производственных мастерских и на производстве
ПК 1.5.	Осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся
ПК 1.6.	Анализировать занятия и организацию практики обучающихся
ПК 1.7.	Вести документацию, обеспечивающую учебно-производственный процесс
ВПД 2	Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности
ПК 2.1	Проводить педагогическое наблюдение и диагностику, интерпретировать полученные результаты
ПК 2.2	Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся
ПК 2.3.	Организовывать различные виды внеурочной деятельности и общения обучающихся
ПК 2.4.	Осуществлять педагогическую поддержку формирования и реализации обучающимися индивидуальных образовательных программ
ПК 2.5.	Обеспечивать взаимодействие членов педагогического коллектива, родителей (лиц, их заменяющих), представителей администрации при решении задач обучения и воспитания
ВПД 3	Методическое обеспечение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих (служащих)
ПК 3.1	Разрабатывать учебно-методические материалы (рабочие программы, учебно-тематические планы) на основе примерных
ПК 3.2	Систематизировать и оценивать педагогический опыт и образовательные

	технологии в области начального профессионального образования и профессиональной подготовки на основе изучения профессиональной литературы, самоанализа и анализа деятельности других педагогов
ПК 3.3	Оформлять педагогические разработки в виде отчетов, рефератов, выступлений
ПК 3.4	Участвовать в исследовательской и проектной деятельности в области начального профессионального образования и профессиональной подготовки
ВПД 4	Участие в организации технологического процесса
ПК 4.1	Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения
ПК 4.2	Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.
ПК 4.3	Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию
ПК 4.4	Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины
ПК 4.5	Обеспечивать соблюдение техники безопасности
ВПД 5	Выполнение работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар
ПК 5.1	Готовить и оформлять блюда из овощей и грибов
ПК 5.2	Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 5.3	Готовить и оформлять супы и соусы
ПК 5.4	Готовить и оформлять блюда из рыбы
ПК 5.5	Готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы
ПК 5.6	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски
ПК 5.7	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки
ПК 5.8	Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

3.1. Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

– на базе среднего общего образования – 3 года 10 месяцев.

3.2. Требования к поступающим

Правила приема и требования к поступающим прописаны в Порядке приема граждан на обучение в государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский гуманитарно-технологический колледж» по образовательным программам среднего профессионального образования на 2023/2024 учебный год.

При подаче заявления о приеме в колледж, поступающий предъявляет:

- документы, удостоверяющие его личность (ксерокопию),
- по своему усмотрению оригинал и (или) ксерокопию документа государственного образца об образовании,
- 4 фотографий размером 3х4см.

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

12901 Кондитер, 16675 Повар.

4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности **44.02.06 Профессиональное обучение**
(в отрасли поварское и кондитерское дело)

основная профессиональная образовательная программа

программа подготовки специалистов среднего звена

Квалификация: мастер производственного обучения

(специалист по поварскому и кондитерскому делу)

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

среднего общего образования - 3 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					лабор. и практ. занятия	курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
Обязательная и вариативная часть циклов ОПОП		103	5562	3708	2118	60	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		942	628	538		
ОГСЭ.01	Основы философии		57	48	8		1-4
ОГСЭ.02	Психология общения		57	48	42		1-4
ОГСЭ.03	История		57	48	8		1-4
ОГСЭ.04	Иностранный язык		285	242	242		1-4
ОГСЭ.05	Физическая культура		484	242	238		1-4
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		234	156	130		
ЕН.01	Математика		72	48	30		1-2
ЕН.02	Информатика и ИКТ в проф. деятельности		162	108	100		1-2
П.00	Профессиональный цикл		4386	2924	1450	60	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		1602	1068	470	0	
ОП.01	Общая и профессиональная педагогика		228	152	62		1
ОП.02	Общая и профессиональная психология		162	108	40		1
ОП.03	Возрастная анатомия, физиология и гигиена		72	48	10		1
ОП.04	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		117	78	30		4
ОП.05	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		108	72	36		1
ОП.06	Организация хранения и контроль запасов и сырья		150	100	38		1
ОП.07	Техническое оснащение организаций питания		120	80	36		1
ОП.08	Организация обслуживания		120	80	40		1
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		177	118	50		4

1	2	3	4	5	6	7	8
ОП.10	Охрана труда		78	52	20		4
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности		102	68	48		3
ОП.12	Химия		168	112	60		1
ПМ.00	Профессиональные модули		2784	1856	980	60	
ПМ.01	Организация учебно-производственного процесса		390	260	90	30	3-4
МДК.01.01	Методика профессионального обучения (по отраслям)		390	260	90	30	
ПМ.02	Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности		300	200	100		3-4
МДК.02.01	Теоретические и методические основы педагогического сопровождения группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности		300	200	100		
ПМ.03	Методическое обеспечение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих (служащих)		300	200	90		3
МДК.03.01	Теоретические и прикладные аспекты методической работы мастера производственного обучения		300	200	90		
ПМ.04	Участие в организации технологического процесса		810	540	220	30	2-4
МДК.04.01	Организация технологического процесса (в отрасли поварское и кондитерское дело)		810	540	220	30	
ПМ.05	Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер		984	656	480		1-3
МДК.05.01	Технология кулинарного производства		609	406	300		
МДК.05.02	Технология кондитерского производства		375	250	180		
	Всего по циклам	103	5562	3708	2118	60	
УП.00.	Учебная практика						
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)	43		1548			1-4
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)	8		288			4
ПА.00	Промежуточная аттестация	7					1-4
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6					4
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					4
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					4
ВК.00	Время каникулярное	32					
Всего		199					

5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП ППСЗ

5.1. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЪЕМА ЧАСОВ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ МЕЖДУ ЦИКЛАМИ ОПОП ППСЗ

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
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	162 (114+48)	108 (76+32)	
ЕН.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Информатика и ИКТ в профессиональной деятельности</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в технологических процессах производства поисковые системы; электронные таблицы, базы и бланки данных; - использовать в информационных системах профессионального назначения; - выбирать программное обеспечение для конкретного вида профессиональной деятельности; - настраивать программный комплекс на конкретный вид деятельности <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные задачи, принципы, методы и свойства информационных технологий; - значение в организационной работе предприятия; - прикладные пакеты программ; - интегрированные информационные системы в профессиональной деятельности; - проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ; - общие принципы, последовательность и правила работы с готовыми пакетами программ; - настройка программного комплекса на конкретный вид деятельности; - способы формирования исходных данных и обработка результатов в различных пакетах программ - работа с профессиональным пакетом программ <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-11</p> <p>Обоснование: полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных</p>	162 (114+48)	108 (76+32)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 9 от 18.04.2023 г.

	модулей			
П.00	Профессиональный цикл	5832 (4278+1554)	4356 (3104+1252)	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1428 (1065+363)	952 (710+242)	
ОП.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Общая и профессиональная педагогика уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формулировать образовательные, воспитательные и развивающие цели обучения; - педагогическая деятельность, педагогические факты и явления; - анализировать современные дидактические концепции; - выбирать методы и средства обучения и воспитания; анализировать, прогнозировать и проектировать педагогические ситуации; - оценивать постановку педагогических цели и задач, применяя знания по общей и профессиональной педагогике при изучении профессиональных модулей; - выполнять анализ планов уроков преподавателей с целью определения методов и форм контроля знаний <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий; - психолого-педагогические условия в реализации профессиональных компонентов в становлении педагога-профессионала; - современные дидактические концепции и модели обучения; - сущность и структуру образовательных процессов; - концептуальные положения современных педагогических технологий; - осуществлять педагогическую поддержку формирования и реализации обучающимися индивидуальных образовательных программ; - понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес - современные образовательные технологии, в т.ч. интерактивные, и цифровые образовательные ресурсы. <p>Коды формируемых компетенций:</p>	228 (192+36)	152 (128+24)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 9 от 18.04.2023 г.

	<p>ОК 1-11 ПК 1.1 – 1.6 ПК 2.1- 2.5 ПК 3.4</p> <p>Обоснование: полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>			
ОП.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Общая и профессиональная психология</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - типологию и социально-социологические характеристики личности; социализации личности; межличностные отношения; - психологию общения: содержание, цели и средства общения, техника и приемы организации коммуникаций; - изучение особенностей внимания (свойства внимания); - изучение темперамента и характера (методы); - возрастные особенности обучающихся для развития и освоения ими новых профессиональных компетенций; - развитие мотивационной сферы для дальнейшего повышения уровня образования. <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-11 ПК 1.1 – 1.6 ПК 2.1- 2.5 ПК 3.4</p> <p>Обоснование: полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>	162 (153+9)	108 (102+6)	<p>протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 9 от 18.04.2023 г.</p>
ОП.04	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Правовое обеспечение профессиональной деятельности</p> <p>знать: права и обязанности; законодательные акты и нормативные документы;</p> <p>уметь: защищать свои права; организовывать оформление документации.</p> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-11 ПК 2.5 ПК 4.4</p> <p>Обоснование: полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>	117 (78+39)	78 (52+26)	<p>протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 9 от 18.04.2023 г.</p>
ОП.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</p> <p>знать: методы предотвращения порчи и сроки хранения сырья, и готовой продукции;</p> <p>уметь: профессионально проводить органолептическое исследование и давать правильную оценку полученным результатам</p> <p>Коды формируемых компетенций:</p>	108 (96+12)	72 (64+8)	<p>протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 9 от 18.04.2023 г.</p>

	<p>ОК 1-11 ПК4.2 ПК4.5 ПК5.1-5.8</p> <p>Обоснование: полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>			
ОП.06	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Организация хранения и контроль запасов и сырья</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ состояния продукции на складе; - выявлять организационные и санитарные нарушения в процессе транспортировки, хранения и реализации продукции; - пользоваться соответствующими стандартами, хозяйственной документацией и справочной литературой; - рассчитывать и составлять накладную и требование-накладную при отпуске сырья со склада на производство. <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-11 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.6 ПК 4.5 ПК 5.1 – 5.8</p> <p>Обоснование: полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>	150 (144+6)	100 (96+4)	<p>протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 9 от 18.04.2023 г.</p>
ОП.07	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Техническое оснащение организаций питания</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - новейшие направления научно-технического прогресса в отрасли; - общие сведения о структуре машин и механизмов, деталях машин, применяемых материалах; электросиловые аппараты; - требования, предъявляемые к машинам и их структурам; - классификация оборудования; - характеристика отдельных групп механического, теплового, холодильного оборудования: - назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип действия, отличительные особенности отдельных типов, правила эксплуатации и техники безопасности, оценка эксплуатационных характеристик, критерии выбора <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-11 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.6 ПК 4.5 ПК 5.1 – 5.8</p> <p>Обоснование: полученные знания</p>	120 (96+24)	80 (64+16)	<p>протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 9 от 18.04.2023 г.</p>

	необходимы для изучения последующих профессиональных модулей			
ОП.08	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Организация обслуживания</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативную базу деятельности предприятий общественного питания; - основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания; - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; - порядок представления различных услуг, методы, формы и средства обслуживания; - виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов и столового белья; - современные технологии в приготовлении и подаче блюд и напитков; - способы транширования, филитирования мяса, птицы и рыбы; - теорию вкусовых сочетаний и кулинарного декора; - правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания; - правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; - характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания; - особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; - требования к обслуживающему персоналу. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; - организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей и с применением современных технологий, форм и методов обслуживания; - филитировать, траншировать и порционировать в присутствии гостей блюда из мяса, рыбы и птицы; - составлять различные виды меню с учетом религиозных традиций и национальных предпочтений потребителей; - проводить винные мероприятия с 	120 (96+24)	80 (64+16)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 9 от 18.04.2023 г.

	<p>презентацией, декантацией и последующей продажей напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и контролировать обслуживание и проведение массовых мероприятий в том числе выездных; - организовывать проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; - управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; - выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы в процессе обслуживания (меню, карты вин и коктейлей) <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-11 ПК 5.1 – 5.8</p> <p>Обоснование: полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>			
ОП.09	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - суть деятельности предприятий в условиях рынка; - организацию производственного и технологического процессов; - функции, сущность и характерные черты менеджмента; - процесс принятия и реализации управленческих решений; - инструменты маркетинговых исследований; - способы и средства создания рекламного продукта; - назначение специализированных материалов; - технологические процессы различных видов работы <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать экономическую и нормативную документацию в своей профессиональной деятельности; - производить расчеты основных технико-экономических показателей деятельности организации; - применять знания менеджмента в профессиональной деятельности; - применять методы маркетинговых исследований. <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-11 ПК 1.1 ПК 4.1</p>	177 (144+33)	118 (96+22)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 9 от 18.04.2023 г.

	Обоснование: полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей			
ОП.10	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Охрана труда</p> <p>знать: требования, предъявляемые к содержанию и правила проведения инструктажей по ТБ (вводный, первичный, текущий); правила ТБ на рабочем мест.</p> <p>уметь: проводить инструктаж по технике безопасности (вводный, первичный, текущий); выполнять трудовые обязанности с соблюдением правил ТБ.</p> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-11 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 4.5</p> <p>Обоснование: полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>	78 (48+30)	52 (32+20)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 9 от 18.04.2023 г.
ОП.12	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Химия</p> <p>уметь: применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнения химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p> <p>знать: основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, аналитической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение</p>	168 (0+168)	112 (0+112)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 9 от 18.04.2023 г.

	<p>химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; характеристика различных органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначения и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории.</p> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2</p> <p>Обоснование: полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей и получения рабочих профессий Повар, Кондитер</p>			
ПМ.00	Профессиональные модули	4404 (3213+1191)	3404 (2394+1010)	
ПМ.01	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация учебно-производственного процесса» обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: составления плана повышение эффективности методической работы. Сохранение и укрепление здоровья студентов. Организации досуговой деятельности студентов. Возрождение национальных традиций, учет региональных и национальных особенностей в образовании и воспитании.</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ содержания структурных компонентов производственного обучения; - сущность процесса производственного обучения; - этапы (объекты) производственного 	534 (345+189)	404 (254+150)	<p>протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 9 от 18.04.2023 г.</p>
МДК.01.01		390 (273+117)	260 (182+78)	

	<p>обучения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - структуру и содержание учебных программ; - методы, формы и средства профессионального обучения; - организационно-педагогические факторы, влияющие на результативность процесса производственного обучения. Степень восприятия и осмысления обучающимися учебно-производственного задания; - особенности структурных компонентов производственного труда; - информационные технологии в обучении; классификация и эффективность ТСО; - педагогические программные средства по методическому назначению; - дидактические функции наглядностей; - проектирование организации и методики обучения трудовым приемам и операциям; - массовые формы методической работы: педагогические чтения, научно-практическая конференция; - вспомогательные компьютерные учебные средства. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять цели и задачи, планировать занятия; - организовывать все виды практики обучающихся в учебно-производственных мастерских и на производстве; - вести документацию, обеспечивающую учебно-производственный процесс; - оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях; - осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий; - проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях; - использовать различные технические средства контроля, технические средства управления обучением; - организовывать и проводить лабораторно-практические занятия и все виды практики обучающихся; - оформлять педагогические разработки в виде отчетов, рефератов, выступлений. <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-11; ПК 1.1-1.7; ПК 3.1-3.4</p> <p>Обоснование: полученные знания</p>			
--	--	--	--	--

	направлены на формирование профессиональных компетенций, связанных с умением организовывать и проводить лабораторно-практические занятия и все виды практики обучающихся, оценивать результаты деятельности обучающихся			
УП	<i>Учебная практика</i>	72 (36+36)	72 (36+36)	
ПП	<i>Производственная практика</i>	72 (36+36)	72 (36+36)	
ПМ. 02	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности» обучающийся должен:	444 (342+102)	344 (252+92)	протокол заседания кафедры сервиса и общественно го питания № 9 от 18.04.2023 г.
МДК.02.01	обучающийся должен:	300 (270+30)	200 (180+20)	
	иметь практический опыт: педагогического сопровождения группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности уметь: - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. - определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся; - осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий; - использовать методы и методики педагогического исследования и проектирования, подобранные совместно с руководителем; - организовывать и проводить нетрадиционные формы сотрудничества: родительские чтения, родительские вечера; - работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами. Коды формируемых компетенций: ОК 1-11; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1-3.4 Обоснование: освоенные умения и полученные знания позволяют осуществлять качественное педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности			
УП	<i>Учебная практика</i>	72 (36+36)	72 (36+36)	
ПП	<i>Производственная практика</i>	72 (36+36)	72 (36+36)	
ПМ.03	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Методическое	444 (288+156)	344 (216+128)	протокол заседания

МДК.03.01	<p>обеспечение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих (служащих)» обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: методического обеспечения учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих (служащих);</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение анализа применения педагогических технологий мастеров производственного обучения в производственном обучении; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ структуры и содержания комплексного учебно-методического обеспечения дисциплин; - анализ открытых уроков преподавателей и мастеров производственного обучения; - сравнительный анализ содержания примерных программ по отдельным дисциплинам; - виды современных педагогических технологий - игровые технологии, интерактивный подход, развивающее обучение, дистанционное обучение; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать учебно-методические материалы (рабочие программы, учебно-тематические планы) на основе примерных; - организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; - применять в структуре урока элементы игровой деятельности; - оформлять педагогические разработки в виде отчетов, рефератов для портфолио педагогических достижений. <p>Коды формируемых компетенций: ОК 2,4,5,6,8,9; ПК 3.1-3.4</p> <p>Обоснование: освоенные умения и полученные знания позволяют анализировать и разрабатывать учебно-методические материалы на основе примерных программ; качественно оформлять портфолио педагогических достижений</p>	300 (216+84)	200 (144+56)	кафедры сервиса и общественно-го питания № 9 от 18.04.2023 г.
УП	<i>Учебная практика</i>	72 (36+36)	72 (36+36)	

ПП	<i>Производственная практика</i>	72 (36+36)	72 (36+36)	
ПМ.04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Участие в организации технологического процесса» обучающийся должен: иметь практический опыт: управления текущей деятельностью основного производства организации питания; контроля работы подчиненных и подготовки отчетности о работе уметь: Планировать, разрабатывать и внедрять технологический процесс с соблюдением санитарных норм и правил техники безопасности. Коды формируемых компетенций: ОК 1-6,9-11; ПК 4.1-4.5 Обоснование: освоенные умения и полученные знания позволяют участвовать в разработке и внедрении технологических процессов	1242 (960+282)	900 (664+236)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 9 от 18.04.2023 г.
МДК.04.01		810 (672+138)	540 (448+92)	
УП	<i>Учебная практика</i>	216 (144+72)	144 (72+72)	
ПП	<i>Производственная практика</i>	216 (144+72)	216 (144+72)	
ПМ.05	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер» обучающийся должен: иметь практический опыт: по приготовлению сложных холодных и горячих десертов, и получения рабочей профессии Повар, Кондитер знать: - технологию приготовления сложных холодных и горячих блюд, супов, соусов, напитков и сложных хлебобулочных изделий; - ассортимент изделий, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий с пониженной калорийностью; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, - последовательность выполнения	1740 (1278+462)	1412 (1008+404)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 9 от 18.04.2023 г.
МДК.05.01		609 (540+69)	406 (360+46)	
МДК.05.02		375 (270+105)	250 (180+70)	

	<p>технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила поведения бракеража; - способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий современными методами; - правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить и оформлять: - блюда из овощей и грибов; - блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; - супы и соусы; - блюда из рыбы; - блюда из мяса и домашней птицы; - холодные блюда и закуски; - сладкие блюда и напитки; - сложные хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия с пониженной калорийностью. <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-10; ПК 5.1-5.8</p> <p>Обоснование: освоенные умения и полученные знания способствуют формированию практического опыта по приготовлению сложных холодных и горячих десертов и получения рабочих профессий Повар, Кондитер</p>			
УП	Учебная практика	396 (180+216)	396 (180+216)	
ПП	Производственная практика	360 (288+72)	360 (288+72)	

Часы вариативной части были использованы с учетом сопоставления единиц ФГОС СПО, профессиональных стандартов, а также требований работодателей на увеличение часов математического и общего естественнонаучного цикла – 32 часа, общепрофессиональных дисциплин - 254 часа, в том числе на введение новой дисциплины по запросу работодателей – Химия – 112 часов, на увеличение часов профессиональных модулей - 1010 часов, в том числе на увеличение часов практики (учебная практика – 396 часов, производственная практика – 252 часа). Вариативная

часть использована, с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Распределение вариативной части происходило при участии социальных партнеров и работодателей с учетом потребностей регионального рынка труда и на основании анализа профессиональных стандартов, должностных инструкций ОКВЕДа, общероссийского классификатора занятий ОКЗ, единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих (ЕТКС).

В обсуждении обоснования распределения вариативной части на заседании круглого стола принимали участие заместитель директора ГБПОУ КК «Краснодарский монтажный техникум» Ж.Г. Рувина, шеф-повар ресторана «Градус Баллинга» А.Р. Турченко, заведующая производством ООО «ГудФуд» Т.В. Лебедева.

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
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1
ОГСЭ.01	Основы философии	Приложение 1.1
ОГСЭ.02	Психология общения	Приложение 1.2
ОГСЭ.03	История	Приложение 1.3
ОГСЭ.04	Иностранный язык	Приложение 1.4
ОГСЭ.05	Физическая культура	Приложение 1.5
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2
ЕН.01	Математики	Приложение 2.1
ЕН.02	Информатика и информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Приложение 2.2
П.00	Профессиональный цикл	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	3
ОП.01	Общая и профессиональная педагогика	Приложение 3.1
ОП.02	Общая и профессиональная психология	Приложение 3.2
ОП.03	Возрастная анатомия, физиология и гигиена	Приложение 3.3
ОП.04	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Приложение 3.4
ОП.05	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Приложение 3.5
ОП.06	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Приложение 3.6

1	2	3
ОП.07	Техническое оснащение организаций питания	Приложение 3.7
ОП.08	Организация обслуживания	Приложение 3.8
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Приложение 3.9
ОП.10	Охрана труда	Приложение 3.10
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 3.11
ОП.12	Химия	Приложение 3.12
ПМ.00	Профессиональные модули	4
ПМ.01	Организация учебно-производственного процесса	Приложение 4.1
МДК.01.01	Методика профессионального обучения (по отраслям)	
ПМ.02	Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности	Приложение 4.2
МДК.02.01	Теоретические и методические основы педагогического сопровождения группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности	
ПМ.03	Методическое обеспечение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих (служащих)	Приложение 4.3
МДК.03.01	Теоретические и прикладные аспекты методической работы мастера производственного обучения	
ПМ.04	Участие в организации технологического процесса	Приложение 4.4
МДК.04.01	Организация технологического процесса (в отрасли поварское и кондитерское дело)	
ПМ.05	Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер	Приложение 4.5
МДК.05.01	Технология кулинарного производства	
МДК.05.02	Технология кондитерского производства	
УП.05	Учебная практика	Приложение 4.6
ПП.05	Производственная практика	Приложение 4.7
ПДП	Преддипломная практика	Приложение 5
ГИА	Государственная итоговая аттестация	Приложение 6
РПВ	Рабочая программа воспитания	Приложение 7
КПВР	Календарный план воспитательной работы	Приложение 8

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП ПССЗ

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Формы контроля и оценки освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций определены Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов КГТК.

Формами контроля знаний студентов и оценки качества их подготовки по циклам дисциплин являются экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты, контрольные задания, курсовые работы, рефераты, тесты.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущую, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются кафедрами и предметными (цикловыми) комиссиями и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются колледжем, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей

В колледже созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины, и другие. Обучающимся предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также работы отдельных преподавателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия.

Формы и методы контроля по результатам освоения общих и профессиональных компетенций разработаны и представлены в программах профессиональных модулей.

7.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО.

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

Выполнение и защита дипломной работы является обязательным заключительным этапом обучения студента и имеет своей целью:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;
- развитие навыков организации самостоятельной исследовательской деятельности и овладение методиками исследования, экспериментирования при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем и вопросов;
- выяснение (выявление) степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства.

В ходе выполнения и представления результатов дипломной работы студент должен:

- показать способность и умение самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, проводить поиск, обработку и изложение информации, научно аргументировать и защищать свою точку зрения, опираясь на теоретические знания, практические навыки и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции;
- показать достаточный уровень общенаучной и специальной подготовки, соответствующей требованиям ОПОП и ФГОС СПО по специальности, способность и умение применять теоретические и практические знания при решении конкретных задач, стоящих перед специалистами в современных условиях;
- показать умение разрабатывать программу исследования, включающую формулировку проблемы, определение объекта, предмета, задач и методов исследования;
- показать способность к анализу источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- показать умение систематизировать и анализировать полученные научные данные;
- выделить элементы новизны по исследуемой проблеме;
- продемонстрировать умение вести научный диалог, представлять результаты исследований, отвечать на вопросы, оперировать специальной терминологией.

7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, включающей демонстрационный экзамен. ГИА осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (в отрасли поварское и кондитерское дело) и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным

программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 г. № 800.

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается ежегодно кафедрой сервиса и общественного питания и утверждается директором колледжа после предварительного согласования с работодателями и обсуждения на заседании Педагогического совета.

Программа государственной итоговой аттестации определяет:

- вид государственной итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- тематику и объем ВКР;
- необходимые материалы для выполнения ВКР;
- условия подготовки и процедуру проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

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

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ
В ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ
ПРОГРАММУ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММУ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

<u>№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением</u>	
<u>БЫЛО</u>	<u>СТАЛО</u>
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения:	