

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

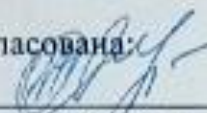
ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

35.01.23 ХОЗЯЙКА(ИН) УСАДЬБЫ

Квалификация выпускника: учетчик, повар

Нормативный срок освоения: 3 года 10 месяцев

Согласована:



Ошчепкова О.А.

Директор ООО, ранее
*предлагала Публичного ПАИПО**
М.П.



Согласована:

М.П.

Согласована:

М.П.

Утверждаю:


Директор ГБОУ КК ППТТ


Е.Г. Сидоренко

«31» августа 2022 года

М.П.

Рассмотрена и одобрена
на заседании ЦМК *по подготовке*
обучающихся к стипендиальному
процессу

Протокол № 1 от 27.08.2022 г.

Рассмотрена на заседании
педагогического совета

Протокол № 11 от 30.08.2022 г.

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, утвержденного приказом министерством образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. № 717, зарегистрированного Министерством юстиции РФ рег. № от 20 августа 2013 г., укрупненная группа 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар», стандарта WorldSkills Russia (WRS) по компетенции «Поварское дело»

Организация-разработчик: ГБОУ КК ППТТ

Разработчики:

Заместитель директора по УР Старицкая Наталья Борисовна

Преподаватель Епатка Татьяна Борисовна

Мастер производственного обучения Епатка Ольга Борисовна

Мастер производственного обучения Мухина Любовь Александровна

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 (ОКО 16-94)	
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 02 августа 2013 года, зарегистрированный Министерством юстиции РФ 20 августа 2013 года № 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 29.10.2013 г. № 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

- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200), с изменением, внесенным приказом Минобрнауки России от 22 января 2014 г. № 31 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 марта 2014 г., регистрационный № 31539) и от 15 декабря 2014 г. № 1580 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 января 2015 г., регистрационный № 35545);

- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 г. № 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464», зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ регистрационный № 59771 от 11.09.2020 г.;

- 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 Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным

программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306), с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки России от 31 января 2014 г. № 74 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 5 марта 2014 г., регистрационный № 31524) и от 17 ноября 2017 г. №1138 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2017 г., регистрационный № 49221);

- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 390 «О практической подготовке обучающихся», зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ регистрационный № 59778 от 11.09.2020 г.;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 07.06.2012 г. регистрационный № 24480 с изменениями и дополнениями;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «33.011 Повар»» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г. регистрационный № 39023);

- техническое описание компетенций «Поварское дело».

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

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 ППКРС

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.
ОК2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

ОК3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4.	Осуществить поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК5.	Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6.	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 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.

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	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка		Курс изучения
			Всего	В том числе лаб.и практ. занятий	
1	2	4	5	6	7
	Общеобразовательные учебные дисциплины	3078	2052	651	
БУД	Базовые учебные дисциплины	2283	1521	474	
БУД.01	Русский язык	171	114	24	1
БУД.02	Литература	249	171	11	1
БУД.03	Иностранный язык	256	171	85	1
БУД.04	История	338	228	40	1
БУД.05	Физическая культура	256	171	45	1
БУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	256	171	161	1
БУД.07	Родная литература	108	72	16	1
БУД.08	Астрономия	162	108	22	1
ПУД	Профильные учебные дисциплины	526	351	135	
ПУД.09	Математика	162	108	52	1
ПУД.10	Химия	256	171	22	1
ПУД.11	Биология	108	72	22	1
	Выполнение индивидуального проекта	30			
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины	315		133	
ДУД.12	Кубановедение	85		49	1
ДУД.13	Основы физики	162		48	1
ДУД.14	Основы финансовой грамотности	54		18	1
ДУД.15	Бережливое производство	54		18	1
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины	364			
ДУД.12	Кубановедение	80			1

ДУД.13	Основы физики	72			1
ДУД.14	Основы финансовой грамотности	72			1
ДУД.15	Бережливое производство	140			1
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	482	336	137	
ОП.01	Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства	51	36	11	2
ОП.02	Основы деловой культуры	51	36	18	2
ОП.03	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	61	42	15	2
ОП.04	Экологические основы природопользования	51	36	10	2
ОП.05	Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита	100	70	25	2
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	69	48	24	2
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	99	68	34	3
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	2,3
МДК.03.01	Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд	884	597	298	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 разделу «Физическая культура»	5508	3672	1465	
УП.00	Учебная практика (производственное обучение)	936			2,3,4
ПП.00	Производственная практика	972			2,3,4

ПА.00	Промежуточная аттестация				<i>1,2,3,4</i>
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				<i>4</i>
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы				

5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППКРС

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

Аналитическая справка

по актуализации ОПОП СПО по профессии 35.01.23 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» <i>Обобщенные трудовые функции:</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	Поварское дело	4

II Сопоставление ОПОП, ПС, WSR

ППКРС	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
<p>Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.</p> <p>ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.</p> <p>ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.</p> <p>ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.</p> <p>ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.</p> <p>ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.</p>	<p>ОТФ: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p> <p>ТФ: Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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; 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 характеристиками блюд и правилами; Понимание технологи умение готовить кондитерские изделия выпечку согласно 	<p>Конкретизация, расширение, углубление знаний и умений, предусмотренных ФГОС</p>

		<p>полученным критериям;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 со склада у поставщиков для поддержания запасов; • Составление и следование бюджету согласно полученным критериям модуля; • Способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады. 	
<p>- приготовление блюд и определение их качества;</p>	<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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; 	

	<p>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 Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Нарезка и формовка овощей и фруктов Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента Приготовление и оформление холодных и горячих закусок Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 характеристиками блюда и правилами; • Понимание технологии и умение готовить кондитерские изделия выпечку согласно полученным критериям; • Умение готовить фуршетные 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 	
--	---	--	--

	<p>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 Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p>	<p>бюджету согласно полученным критериям модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады. 	
<p>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</p>	<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	

<p>некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров; производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;</p> <p>соблюдать санитарно-пищевые нормы; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;</p> <p>организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием;</p> <p>сервировать стол;</p>	<p>повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделия. Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента.</p> <p>Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь</p> <p>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</p> <p>Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу</p> <p>Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления</p> <p>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</p>	<p>надлежащего ознакомления с ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 фуршетные 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 бюджету согласно полученным критериям 	
---	---	--	--

	<p>портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады 	
<p>общие понятия о физиологии питания; технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд; понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;</p> <p>группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;</p> <p>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;</p> <p>назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования;</p> <p>правила сервировки стола</p>	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 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 кондитерские изделия и выпечку согласно полученным критериям; • Умение готовить 	

	<p>изделий</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p> <p>Способы организации питания, в том числе диетического</p> <p>Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>фуршетные блюда (например, «тарелки-ассорти» и декоративно украшенные блюда) при необходимости;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 бюджету согласно полученным критериям модуля; • Способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады 	
--	--	---	--

III Уточнение результатов профессиональной образовательной программы СПО

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
1	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 однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.	Составление заявок на продукты (однодневных 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	<p>ПК 3.1 Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.</p> <p>ПК 3.2 Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.</p> <p>ПК 3.3 Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.</p> <p>ПК 3.4 Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.</p> <p>ПК 3.5 Порционировать и подготавливать блюда для подачи.</p> <p>ПК 3.6 Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.</p>	<p>Должен уметь: <i>Осуществлять презентацию готовых блюд, напитков и кулинарных изделий. Готовить фуршетные блюда. Создавать и испытывать 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.</i></p> <p>Должен знать: <i>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Способы применения ароматических веществ. Требования охраны труда и пожарной безопасности на предприятиях питания. Технологии приготовления блюд,</i></p>	МДК.03.01. Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

		<i>кулинарных изделий национальных кухонь и регионального компонента.</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 профессионального стандарта по профессии «Повар», технического описания 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 35.01.23 Хозяйка(ин) 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	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд обучающийся должен:</p> <p>уметь: <i>Осуществлять презентацию готовых блюд, напитков и кулинарных изделий. Готовить фуршетные блюда. Создавать и испытывать 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.</i></p> <p>знать: <i>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 Технологии приготовления блюд, кулинарных изделий национальных кухонь и регионального</i></p>	884(597+287)	597(435+162)	Протокол ЦМК с участием представителей работодателей

	<i>компонента</i>			
ПМ.04	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе обучающийся должен:</p> <p>уметь: <i>оформлять первичную документацию (с указанием реквизитов, кодификации) в том числе с использованием ПК;</i> <i>вести учет материалов, работ, услуг и движения готовой продукции;</i> <i>определять показатели экономической эффективности ведения хозяйства сельской усадьбы</i></p> <p>знать: <i>правила заполнения, обработку, порядок и сроки хранения первичной документации; учет работы машинно-тракторных агрегатов;</i> <i>учет естественной убыли</i></p>	884(597+287)	597(435+162)	<p>Протокол ЦМК с участием представителей работодателей</p>

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
БУД	Базовые учебные дисциплины	1.1
БУД.01	Русский язык	1.2
БУД.02	Литература	1.3
БУД.03	Иностранный язык	1.4
БУД.04	История	1.5
БУД.05	Физическая культура	1.6
БУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	1.7
БУД.07	Родная литература	1.8
БУД.08	Астрономия	1.9
ПУД	Профильные учебные дисциплины	1.10
ПУД.09	Математика	1.11
ПУД.10	Химия	1.12
ПУД.11	Биология	1.13
	Выполнение индивидуального проекта	1.14
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины	1.15
ДУД.12	Кубановедение	1.16
ДУД.13	Основы физики	1.17
ДУД.14	Основы финансовой	1.18
ДУД.15	Бережливое производство	1.19
ЭК	Элективные курсы	1.20
ЭК.16	Русский язык и культура речи	1.21
ЭК.17	Математический практикум	1.22
ЭК.18	Компьютерный практикум	1.23
ЭК.19	Основы обществознания	1.24
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Экономические и организационно-правовые основы усадебного 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	Кулинарное 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 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются согласно «Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся техникума», «Положения о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся техникума», «Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации».

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводятся по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев обучения.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний определяются рабочими программами дисциплин в соответствии с требованиями к уровню освоения ОК и ПК.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится по всем дисциплинам, составным частям профессионального модуля. Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен по отдельной дисциплине, дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, экзамен квалификационный по профессиональному модулю. Дифференцированный зачет проводится за счет времени, выделенного на изучение дисциплины или проведение практики.

По всем дисциплинам теоретического обучения, включенных в учебный план, выставляется итоговая оценка по пятибалльной шкале с учётом результатов промежуточной аттестации, исходя из среднего значения.

Экзамен квалификационный проводится по завершению изучения профессионального модуля. Экзамен квалификационный проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП ППКРС» ФГОС СПО по профессии. Оценка за экзамен квалификационный является итоговой оценкой по результатам освоения модуля.

В образовательном учреждении созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка освоения компетенций.

Для всех видов аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным или конечным требованиям соответствующей ОПОП создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки. Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников привлекаются внешние эксперты - работодатели.

7.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускная практическая квалификационная работа по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой.

Письменная экзаменационная работа должна соответствовать содержанию производственной практики по профессии, а также компетенциям, предусмотренным федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Письменная экзаменационная работа должна содержать описание разработанного технологического процесса выполнения практической квалификационной работы и краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений, а также параметров и режимов ведения процесса.

При необходимости, кроме описательной части, может быть представлена и графическая часть. Объем работы не должен превышать 15-25 страниц текста и листов чертежей или схем. Возможно, вместо графической части представление макета или действующего стенда.

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.

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 председателей ГЭК 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.