

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«ЩЕРБИНОВСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по профессии  
**19.01.17 Повар, кондитер**

форма подготовки – очная

Квалификация – повар 4 разряда, кондитер 4 разряда

Нормативный срок освоения ОПОП - 2 года 10 месяцев

2016г.



УТВЕРЖДЕНО  
Директор ГБПОУ КК ЩИТ  
А.А.Гребенник /А.А.Гребенник/  
«30» 08 20 16 г.

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № 1 от «30» 08 20 16 г.

Образовательная программа профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих ГБПОУ КК ЩИТ разработан на основе профессионального стандарта по профессии Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 610н от 08 сентября 2015 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 39023 от 29 сентября 2015 г.) и квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках по соответствующим должностям.

Организация - разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Щербиновский индустриальный техникум»

Разработчики:

Есауленко Елена Васильевна, заместитель директора по УПР;  
Кожедуб Марьяна Владимировна, председатель УМО профессионального цикла;  
Бережная Наталья Александровна, мастер производственного обучения.

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>стр</b>
1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.	4
2. Характеристика подготовки по профессии	7
3. Рабочий учебный план.	8
4. Обоснование вариативной части ОПОП (подробное описание).	10
5. Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик.	23
6. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.	25

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

## 1.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания

## 1.2. 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, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	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
<b>ВПД 1</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов.</b>
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
<b>ВПД 2</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
<b>ВПД 3</b>	<b>Приготовление супов и соусов.</b>
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
<b>ВПД 4</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
<b>ВПД 5</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясopодуктов и домашней птицы
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
<b>ВПД 6</b>	<b>Приготовление холодных блюд и закусок</b>
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями

ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда
<b>ВПД 7</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки
<b>ВПД 8</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ**

Основная профессиональная образовательная программа по профессии 19.01.17 Повар, кондитер представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара-кондитера в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

### **2.1. Нормативные сроки освоения программы**

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – **2 года и 10 месяцев.**

### **2.2. Требования к поступающим**

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ государственного образца о получении основного общего образования.

**2.3. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):**

#### **1. Повар-кондитер**

Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций: 4.

### 3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (2г. 10 мес.)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)			
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная	
					всего занятия	в т. ч. лаб. и практ. занятий
1	2	3	4	5	6	7
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>0з/18дз/3э</b>	<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>	<b>164</b>
<b>ОУДб.00</b>	<b>Базовые учебные дисциплины</b>					<b>64</b>
ОУДб.01	Русский язык	-, -, э	171	57	114	
ОУДб.02	Литература	-, -, дз	256	85	171	
ОУДб.03	Иностранный язык	-, -, -, дз	256	85	171	
ОУДб.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-, -, -, э	342	114	228	
ОУДб.05	История		256	85	171	10
ОУДб.06	Физическая культура	дз, дз, дз	256	85	171	
ОУДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, дз	108	36	72	
ОУДб.08	Физика	-, -, -, дз	162	54	108	22
ОУДб.09	Обществознание (включая экономику и право)		257	86	171	10
ОУДб.10	География	-, дз	108	36	72	14
ОУДб.11	Экология	-, дз	108	36	72	4
<b>ОУДп.00</b>	<b>Профильные учебные дисциплины</b>					<b>100</b>
ОУДп.12	Информатика	-, -, дз	162	54	108	55
ОУДп.13	Химия	-, -, -, э	257	86	171	28
ОУДп.14	Биология	-, э	108	36	72	17
<b>УДд.00</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>					
УДд.15	Основы предпринимательской деятельности	дз	54	18	36	
УДд.16	Кубановедение		86	29	57	
УДд.17	Основы бюджетной грамотности		54	18	36	
УДд.18	Основы проектной деятельности	-, -, дз	77	26	51	
*	Индивидуальный проект			39		

<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>з/5дз/0э</b>	<b>264</b>	<b>88</b>	<b>176</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз	54	18	36	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	дз	54	18	36	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	54	18	36	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	дз	54	18	36	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-,дз	48	16	32	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0з/12дз/8э/8эк</b>	<b>2136</b>	<b>218</b>	<b>1912</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0з/12дз/8э</b>	<b>2136</b>	<b>218</b>	<b>1912</b>	<b>1694</b>
ПМ.01	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>0з/1дз/1э/1эк</b>	<b>198</b>	<b>18</b>	<b>180</b>	<b>162</b>
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	э	54	18	36	18
УП.01	Учебная практика		108		108	108
ПП.01	Производственная практика	дз	36		36	18
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>0з/1дз/1э/1эк</b>	<b>198</b>	<b>18</b>	<b>180</b>	<b>162</b>
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	э	54	18	36	18
УП.02	Учебная практика		108		108	108
ПП.02	Производственная практика	дз	36		36	36
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	<b>0з/1дз/1э/1эк</b>	<b>198</b>	<b>18</b>	<b>180</b>	<b>162</b>
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	э	54	18	36	18
УП.03	Учебная практика		108		108	108
ПП.03	Производственная практика	дз	36		36	36
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>0з/2дз/1э/1эк</b>	<b>246</b>	<b>22</b>	<b>224</b>	<b>202</b>
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	э	66	22	44	22
УП.04	Учебная практика	дз	108		108	108
ПП.04	Производственная практика	дз	72		72	72

<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>0з/2дз/1э/1эк</b>	<b>411</b>	<b>41</b>	<b>370</b>	<b>329</b>
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	э	123	41	82	41
УП.05	Учебная практика	дз	180		180	180
ПП.05	Производственная практика	дз	108		108	108
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	<b>0з/2дз/1э/1эк</b>	<b>198</b>	<b>18</b>	<b>180</b>	<b>162</b>
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	э	54	18	36	18
УП.06	Учебная практика	дз	108		108	108
ПП.06	Производственная практика	дз	36		36	36
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>0з/2дз/1э/1эк</b>	<b>198</b>	<b>18</b>	<b>180</b>	<b>162</b>
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	э	54	18	36	18
УП.07	Учебная практика	дз	108		108	108
ПП.07	Производственная практика	дз	36		36	36
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	<b>0з/2дз/1э/1эк</b>	<b>483</b>	<b>65</b>	<b>418</b>	<b>353</b>
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	э	195	65	130	65
УП.08	Учебная практика	дз	180		180	180
ПП.08	Производственная практика	дз	108		108	108
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	<b>дз,дз,дз</b>	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
<b>Всего</b>		<b>0з/38дз/11э/8эк</b>	<b>5532</b>	<b>1352</b>	<b>4176</b>	<b>1894</b>

#### 4. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП.

На вариативную часть ППКРС отводится **144 часа**. За счет вариативной части увеличен объем общепрофессионального цикла на 16 часов и на 128 часа увеличен объем профессионального цикла с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, углубления знаний и умений при формировании общих и профессиональных компетенций с учетом требований работодателей.

Для участия работодателей в разработке и корректировке образовательных программ, учебно-методической документации с учётом требований современного производства проведены встречи с представителями предприятий общественного питания Щербиновского района: СПК (колхоз) «Знамя Ленина».

Регламентируя процедуру участия работодателей в формировании, реализации и оценке основных профессиональных образовательных программ Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 декабря 2008 г. № 1015 «Правила участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования», 30.08.2016г. проведено совместное заседание учебно-методического объединения профессионального цикла с работодателями: СПК (колхоз) «Знамя Ленина» (протокол № 1 от «30»августа 2016г.), на котором прошло согласование основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и распределение часов вариативной части ОПОП.

Анализ требований работодателей, предъявляемых к уровню подготовки квалифицированных рабочих кадров, не выявил необходимости введения в учебный план дополнительных компетенций.

Группа дополнительных требований от работодателей включает в себя дополнительные умения и знания выпускников, связанные с уникальными производственными технологиями, особенностями технологических процессов местной кухни и организации труда на предприятиях общественного питания района, освоение которых позволит им организовать предпринимательскую деятельность по профилю своей профессии, осуществлять эффективное трудоустройство и планировать профессиональную карьеру.

Название учебных дисциплин	Максимальная учебная нагрузка, час.	Обязательная аудиторная нагрузка, час.		Самостоятельная работа, час.
			В том числе лабораторные и практические работы, час.	
<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>24</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>8</b>

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		4	2	2
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		4	2	2
ОП.02 Техническое оснащение и организация рабочего места		4	2	2
ОП.03 Экономические и правовые основы производственной деятельности		4	2	2
<b>Профессиональный цикл</b>	<b>192</b>	<b>128</b>	<b>64</b>	<b>64</b>
МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	9	6	3	3
МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	63	42	21	21
МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	120	80	40	40
<b>Итого</b>	<b>216</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимально й учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Обоснование
1	2	3	4	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>908</b> (516+192)	<b>472</b> (344+128)	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>908</b> (516+192)	<b>472</b> (344+128)	
ПМ.01	В результате изучения вариативной части профессионального модуля « <b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b> » обучающийся должен: <b>иметь практический опыт:</b> обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; <b>уметь:</b> проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;	<b>54</b>	<b>36</b>	заседание координационного совета (протокол № 2 от 15.09.2016г.), совместное заседание учебно-методического объединения профессионального цикла с работодателям

	<p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>обрабатывать различными методами овощи и грибы;</p> <p>нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</p> <p>охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p> <p><i>использовать необходимый производственный инвентарь и технологическое оборудование для подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов с учетом требований техники безопасности при: промывании, обрезке чешуек и удалении сердцевины, очистке от кожицы, нарезке, формовке, перевязывании, предохранении от потемнения;</i></p> <p><i>способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов;</i></p> <p><b>знать:</b></p> <p>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</p> <p>характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>технику обработки овощей, грибов, пряностей;</p> <p>способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и</p>			<p>и (протокол № 1 от «30»августа 2016г.), заседание педагогического совета (протокол № 1 от 31.08.2016г.)</p>
--	---	--	--	--

	<p>варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>правила хранения овощей и грибов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;</p> <p>правила их безопасного использования;</p> <p><i>технику выполнения действий в соответствии с типом экзотических и редких видов овощей и грибов: промывания, обрезки чешуек и удаления сердцевины, очистки от кожицы, нарезки, формовки, перевязывания;</i></p> <p><i>последовательность и правила обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов к приготовлению блюд: перевязанных шпагатом корзинок артишоков; связанной в пучки спаржи; очищенного ревеня; фенхеля, подготовленного для фарширования; нарезанных овощей и грибов;</i></p> <p><i>способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов;</i></p> <p><i>правила хранения подготовленных экзотических и редких видов овощей и грибов.</i></p>			
МДК 01.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	<b>54</b>	<b>36</b>	
ПМ.02	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых,</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	

	<p><b>макаронных изделий, яиц, творога, теста»</b> обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b> подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p><b>уметь:</b> проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p><b>знать:</b> ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>			
МДК	Технология подготовки сырья и	54	36	

02.01	приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			
ПМ.03	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «<b>Приготовление супов и соусов</b>» обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>приготовления основных супов и соусов;</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</li> <li>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</li> <li>использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</li> <li>оценивать качество готовых блюд;</li> <li>охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;</li> <li>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;</li> <li>правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;</li> <li>температурный режим и правила приготовления супов и соусов;</li> <li>правила проведения бракеража;</li> <li>способы сервировки и</li> </ul>	54	36	

	<p>варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>			
МДК 03.01	Технология приготовления супов и соусов	54	36	
ПМ.04	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «<b>Приготовление блюд из рыбы</b>» обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li> <li>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы</li> <li>оценивать качество готовых блюд;</li> <li><i>рассчитывать необходимое количество дополнительных ингредиентов к рыбе при ее подготовке к приготовлению сложных блюд;</i></li> <li><i>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд;</i></li> <li><i>осуществлять различные действия при обработке и подготовке рыбы к</i></li> </ul>	66 (59+18)	44 (38+6)	<p>заседание координационного совета (протокол № 2 от 15.09.2016г.), совместное заседание учебно-методического объединения профессионального цикла с работодателям и (протокол № 1 от 30 августа 2016г.), заседание педагогического совета (протокол № 1 от 31.08.2016г.)</p>

	<p><i>приготовлению сложных блюд; соблюдать требования к качеству при обработке и подготовке рыбы к приготовлению сложных блюд;</i></p> <p><b>знать:</b></p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</p> <p><i>технику выполнения действий и использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд с учетом требований техники безопасности при: размораживании, потрошении без разрезания брюшка, снятии кожи, фаршировании, начинке, сворачивании рулетом, мариновании, перевязывании, измельчении мякоти,</i></p>			
--	---	--	--	--

	<p><i>протираении через сито, взбивании и отсаживании кнельной массы из кондитерского мешка;</i></p> <p><i>последовательность и правила</i></p> <p><i>подготовки рыбы для приготовления сложных блюд:</i></p> <p><i>крупной рыбы фаршированной и нефаршированной в целом виде;</i></p> <p><i>фаршированной щуки;</i></p> <p><i>фаршированного судака;</i></p> <p><i>фаршированного карпа;</i></p> <p><i>фаршированных порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы фаршированного и нефаршированного; рулета из лосося для карпаччо; кнельной массы, тельного;</i></p> <p><i>требования к безопасности хранения рыбы, подготовленной для приготовления сложных блюд в охлажденном и замороженном виде;</i></p> <p><i>технологию приготовления начинок для фарширования рыбы;</i></p> <p><i>варианты подбора пряностей и</i></p> <p><i>приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</i></p> <p><i>способы минимизации отходов при</i></p> <p><i>подготовке рыбы для приготовления</i></p> <p><i>сложных блюд.</i></p>			
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	<b>66</b> (59+18)	<b>44</b> (38+6)	
ПМ.05	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>» обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>обработки сырья;</p> <p>приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>проверять органолептическим</p>	<b>123</b> (60+63)	<b>82</b> (40+42)	<p>заседание координационного совета (протокол № 2 от 15.09.2016г.), совместное заседание учебно-методического объединения профессионального цикла с</p>

	<p>способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p><i>определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении различных основных полуфабрикатов из мяса;</i></p> <p><i>обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженых основных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для последующего использования;</i></p> <p><i>определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении различных основных полуфабрикатов из домашней птицы;</i></p> <p><i>сервировать и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</i></p> <p><i>обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче простых блюд из мяса и мясных продуктов и хранении готовых мясных полуфабрикатов и мясных продуктов, предназначенных для последующего;</i></p> <p><b>знать:</b> классификацию, пищевую</p>			<p>работодателям и (протокол № 1 от «30»августа 2016г.), заседание педагогического совета (протокол № 1 от 31.08.2016г.)</p>
--	---	--	--	--

	<p>ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>правила хранения и требования к качеству;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p> <p><i>последовательность и правила</i></p> <p><i>приготовления рубленой и котлетной массы из мяса;</i></p> <p><i>технологию приготовления маринадов для мяса;</i></p> <p><i>технологию приготовления густых</i></p> <p><i>подлив из мясного сочка;</i></p> <p><i>блюда из мяса и домашней птицы,</i></p> <p><i>традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи;</i></p> <p><i>способы и виды разделки и заправки домашней птицы;</i></p> <p><i>технологию приготовления маринадов для домашней птицы;</i></p> <p><i>технологию приготовления</i></p>			
--	---	--	--	--

	<p><i>простых блюд из домашней птицы в соответствии с методами приготовления и типом полуфабрикатов из домашней птицы: курицы отварной целиком; куриных крыльев в панировке, жаренных во фритюре; куриных ножек в панировке, жаренных во фритюре; предварительно отваренных кусочков курицы в панировке, жаренных во фритюре; наггетсов из кур; бургеров куриных; рубленых полуфабрикатов из мякоти курицы в панировке, жаренных основным способом (котлеты, биточки, шницель), рубленых полуфабрикатов из мякоти курицы в панировке, жаренных в жарочном шкафу (котлеты, биточки, шницель); кур-гриль; блюд из полуфабрикатов высокой степени готовности; органолептические способы определения степени готовности полуфабрикатов из домашней птицы и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.</i></p>			
МДК 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	<b>123</b> (60+63)	<b>82</b> (40+42)	
ПМ.06	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»</b> обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>подготовки гастрономических продуктов;</li> <li>приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</li> <li>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и</li> </ul>	<b>54</b>	<b>36</b>	<p>заседание координационного совета (протокол № 2 от 15.09.2016г.), совместное заседание учебно-методического объединения профессионального цикла с работодателям и (протокол № 1 от «30»августа 2016г.),</p>

	<p>закусок;  использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;  оценивать качество холодных блюд и закусок;  выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;  Рассчитывать необходимое количество дополнительных ингредиентов к основным продуктам при приготовлении сложных холодных закусок  Сервировать и оформлять сложные холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции  <b>знать:</b>  классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;  правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;  последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;  правила проведения бракеража;  правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;  требования к качеству холодных блюд и закусок;  способы сервировки и варианты оформления;  температуру подачи холодных блюд и закусок;  виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,</p>			<p>заседание педагогического совета  (протокол № 1 от 31.08.2016г.)</p>
--	--	--	--	---

	<p>правила их безопасного использования;</p> <p><i>технологию приготовления сложных холодных закусок: семги малосоленой; огурцов малосольных; острых солений из различных овощей; побегов бамбука маринованных; консервированных фруктов и ягод; маринованных шампиньонов; маринованной гусиной печени; рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо из рыбы или гребешков или осминогов; терина из гусиной печени; паштета из говяжьей печени; паштета из кур; паштета из утиной печени; паштета в тесте; мусса из семги; мусса из крабов;</i></p> <p><i>технику выполнения действий в соответствии с типом основного продукта: нарезки вручную и на слайсере, соления, консервирования, маринования, заливки раскаленным маслом и перемешивания, взбивания, смешивания, запекания в формах на водяной бане; подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных холодных закусок;</i></p> <p><i>методы сервировки и способы подачи сложных холодных закусок.</i></p>			
МДК 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	<b>54</b>	<b>36</b>	
ПМ.07	В результате изучения вариативной части профессионального модуля « <b>Приготовление сладких блюд и напитков</b> » обучающийся должен:	<b>54</b>	<b>36</b>	

	<p><b>иметь практический опыт:</b> приготовления сладких блюд; приготовления напитков;</p> <p><b>уметь:</b> проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд;</p> <p><b>знать:</b> классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>			
МДК 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	54	36	
				заседание

<p>ПМ.08</p>	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>» обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b> приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</li> <li>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий;</li> <li><i>дополнительно оформлять печенье, пряники и коврижки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</i></li> <li><i>использовать различные способы оформления кондитерских изделий и десертов основными отделочными полуфабрикатами с учетом требований к безопасности готовой продукции;</i></li> <li><i>определять органолептическим способом правильность приготовления отечественных классических тортов и тирожных и их готовность для реализации;</i></li> <li><i>соблюдать технологию приготовления и оформлять фруктовые и низкокалорийные</i></li> </ul>	<p><b>195</b> (75+120)</p>	<p><b>130</b> (50+80)</p>	<p>координационный совет (протокол № 2 от 15.09.2016г.), совместное заседание учебно-методического объединения профессионального цикла с работодателями и (протокол № 1 от «30»августа 2016г.), заседание педагогического совета (протокол № 1 от 31.08.2016г.)</p>
--------------	---	--------------------------------	-------------------------------	---

	<p><i>торты и тирожные с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;</i></p> <p><i>определять органолептическим способом правильность приготовления фруктовых и низкокалорийных тортов и тирожных и их готовность для реализации;</i></p> <p><b>знать:</b></p> <p>ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила поведения бракеража;</p> <p>способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</p> <p><i>печенье, пряники и коврижки, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и оформления;</i></p> <p><i>методы и техника оформления кондитерских изделий и десертов основными отделочными полуфабрикатами;</i></p> <p><i>органолептические способы</i></p>			
--	---	--	--	--

	<p><i>определения степени готовности и качества отечественных классических тортов и пирожных;</i></p> <p><i>требования к безопасности хранения приготовленных отечественных классических тортов и пирожных, предназначенных для последующего использования;</i></p> <p><i>актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления фруктовых и низкокалорийных тортов и пирожных;</i></p> <p><i>органолептические способы определения степени готовности и качества фруктовых и низкокалорийных тортов и пирожных;</i></p> <p><i>методы приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных;</i></p> <p><i>изделий из теста: замес, расстойка, порционирование, раскатывание;</i></p> <p><i>раскатывание/растягивание теста;</i></p> <p><i>формовка изделий, отделка изделий;</i></p> <p><i>выпечка в форме, выпечка на листах, выпечка на сковороде, охлаждение.</i></p>			
МДК 08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<b>195</b> (75+120)	<b>130</b> (50+80)	

## 5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
1	2	3
	<b>Общеобразовательный цикл</b>	
ОУДб.01	Русский язык	1
ОУДб.02	Литература	2
ОУДб.03	Иностранный язык	3
ОУДб.04	История	4
ОУДб.05	Физическая культура	5
ОУДб.06	Основы безопасности жизнедеятельности	6
ОУДб.07	Химия	7
ОУДб.08	Обществознание (включая экономику и право)	8
ОУДб.09	Биология	9
ОУДб.10	География	10
ОУДб.11	Экология	11
ОУДп.12	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	12
ОУДп.13	Информатика	13
ОУДп.14	Физика	14
УДд.15	Основы предпринимательской деятельности	15
УДд.16	Кубановедение	16
УДд.17	Основы бюджетной грамотности	17
УДд.18	Основы проектной деятельности	18
	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	
ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	19
ОП.02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	20
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	21
ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	22
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности	23
	<b>Профессиональный цикл</b>	
ПМ.01.	Приготовление блюд из овощей и грибов	24

ПМ.02.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	25
ПМ.03.	Приготовление супов и соусов	26
ПМ.04.	Приготовление блюд из рыбы	27
ПМ.05.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	28
ПМ.06.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	29
ПМ.07.	Приготовление сладких блюд и напитков	30
ПМ.08.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	31
ФК.00	Физическая культура	32
УП.00	Учебная практика	33
ПП.00	Производственная практика	34

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

## **6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

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

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

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются положением о государственной итоговой аттестации выпускников Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Щербиновский индустриальный техникум».

Положение о государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной экзаменационной комиссией, утверждается руководителем ГБПОУ КК ЩИТ и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с

критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Членами государственной экзаменационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы.

Основная деятельность техникума направлена на формирование социально-активной, творческой личности, конкурентоспособной на рынке труда. Содержательные параметры деятельности, указанные в профессиональной характеристике, учебные элементы и их уровни освоения являются основными параметрами, проверяемыми при оценке качества подготовки выпускников по данной профессии.

Выполнение требований федерального государственного образовательного стандарта по профессии служит основанием для выдачи выпускникам документа государственного образца об уровне образования и квалификации.