

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО  
«Колледж управления и сервиса «Стиль»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Эльснер  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
образовательного учреждения среднего профессионального образования

ГАПОУ СО «Колледж управления и сервиса «Стиль»  
по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер // 260807.01 Повар, кондитер (на базе основного общего образования)

2016 год

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования

ГАПОУ СО «Колледж управления и сервиса «Стиль»  
по профессии среднего профессионального образования

составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 Повар, кондитер // 260807.01 Повар, кондитер

Автор-разработчик

Тесленко Ирина Владимировна,  
кандидат социологических наук, доцент УрФУ, профессор РАЕ, эксперт ВЦИОМ;  
заместитель директора по учебно-методической работе ГАПОУ СО «Колледж управления  
и сервиса «Стиль»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
    - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
    - 1.2. Нормативный срок освоения программы
  2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
    - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
    - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
    - 2.3. Специальные требования
  3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
    - 3.1. Учебный план
    - 3.2. Календарный учебный график
    - 3.3 Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
      - Программы общеобразовательного цикла
      - Программы общепрофессиональных дисциплин
      - Программы профессиональных модулей
  - ФК. 00 Физическая культура
  4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы
  5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы
    - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
    - 5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
    - 5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников
- Приложения: Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### *1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы*

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер// 260807.01 Повар, кондитер - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер// 260807.01 Повар, кондитер

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

– Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - Федеральный закон об образовании);

Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 798 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29749), 19.01.17 Повар, кондитер

– Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «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 июня 2013 г. № 464»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

– Приказ Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;

– Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 9 апреля 2015 года № 389 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

### ***Термины, определения и используемые сокращения***

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

### **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер// 260807.01 Повар, кондитер при очной форме получения образования на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

Срок получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения составляет 65 недель.

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	57 нед.
промежуточная аттестация	3 нед.
каникулы	22 нед.

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

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

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.

Обучающийся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер// 260807.01 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление супов и соусов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

## **V. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

***5.1. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:***

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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). В соответствии с Федеральным законом от 28.03.1998 N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе".

**5.2. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:**

*5.2.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.*

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.

*5.2.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.*

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.

*5.2.3. Приготовление супов и соусов.*

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.

*5.2.4. Приготовление блюд из рыбы.*

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.

*5.2.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.*

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов 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.

*5.2.6. Приготовление холодных блюд и закусок.*

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.

*5.2.7. Приготовление сладких блюд и напитков.*

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.

*5.2.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.*

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.

Объем часов раздела "Физическая культура" увеличен за счет вариативной части на 11 часов для введения 3 часа в неделю в период теоретического обучения.

### **Особенности реализации профессионального цикла ОПОП**

Реализация образовательной программы среднего профессионального образования основана на модульном принципе представления содержания образовательной программы и построения учебных планов. Образовательная программа предусматривает проведение практики обучающихся.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Объем обязательных аудиторных занятий и практики составляет 36 академических часов в неделю

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

Исходя из специфики преподаваемых дисциплин и междисциплинарных курсов, и практика занятия практической направленности проводятся с разделением группы на подгруппы. Также возможно объединение групп обучающихся при проведении учебных занятий в виде лекций.

### **2.3. Специальные требования**

Наличие санитарной книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра, наличие спецодежды.

## **3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

3.1. Учебный план

3.2. Учебный график

3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла с указанием форм отчетности:

### **ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИЕМА 2015 ГОДА**

	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены (номер семестра)	Диффер. Зачеты (номер семестра)
<b>ОД</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>5</b>	<b>19</b>
<b>ОДБ</b>	<b>Базовые дисциплины</b>	<b>4</b>	<b>10</b>
ОДБ.01	Русский язык	4	3
ОДБ.02	Русский язык и литература. Литература	4	3
ОДБ.03	Иностранный язык		4
ОДБ.04	Математика: алгебра и начала анализа, геометрия	4	13
ОДБ.05	История	4	
ОДБ.06	Физическая культура		1234
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2
<b>ОДП</b>	<b>Профильные дисциплины</b>	<b>1</b>	<b>9</b>
ОДП.01	Информатика		4
ОДП.03	Физика		4
ОДП.04	Химия		4
ОДП.02	Обществознание (включая экономику и право)	4	
ОДП.05	Биология		4
ОДП.06	География		5
ОДП.07	Экология		5
ОДП.08	Основы деловой культуры		2
ОДП.09	Художественное рисование продуктами и лепка		5

ОДП.10	Основы практической психологии		6
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	16	24
ОП	Общепрофессиональный цикл	2	6
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		2
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		2
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		2
	<b>ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ</b>		
ОП.6	Калькуляция и учет	6	
ОП.7	Особенности работы с шоколадом	5	
ОП.8	Технология приготовления блюд русской кухни и кухонь мира		6
П	Профессиональный учебный цикл	14	18
ПМ	Профессиональные модули	14	18
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	2	2
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	1	
УП.01.01	Учебная практика		2
ПП.01.01	Производственная практика		2
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	2	
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	1	3
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		2
УП.02.01	Учебная практика		2
ПП.02.01	Производственная практика		2
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	2	
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	2	2
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	3	
УП.03.01	Учебная практика		4
ПП.03.01	Производственная практика		4
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	4	
ПМ.4	Приготовление блюд из рыбы	2	2
МДК.4.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	5	
УП.4.01	Учебная практика		5
ПП.4.01	Производственная практика		5
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный	5	
ПМ.5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	2	2
МДК.5.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	5	
УП.5.01	Учебная практика		6

ПП.5.01	Производственная практика		6
ПМ.5.ЭК	Экзамен квалификационный	6	
ПМ.6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	2	2
МДК.6.1	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	5	
УП.6.01	Учебная практика		6
ПП.6.01	Производственная практика		6
ПМ.6.ЭК	Экзамен квалификационный	6	
ПМ.7	Приготовление сладких блюд и напитков	2	2
МДК.7.1	Технология приготовления сладких блюд и напитков	5	
УП.7.01	Учебная практика		6
ПП.7.01	Производственная практика		6
ПМ.7.ЭК	Экзамен квалификационный	6	
ПМ.8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1	3
МДК.8.1	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		6
УП.8.01	Учебная практика		6
ПП.8.01	Производственная практика		6
ПМ.8.ЭК	Экзамен квалификационный	6	
<b>ФК</b>	Физическая культура		

### ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИЕМА 2015 ГОДА

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	ОДБ.01 Русский язык
				[4]	ОДБ.02 Русский язык и литература. Литература
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ОДП.03 Физика
				[4]	ОДП.04 Химия
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	ОДП.06 География
				[5]	ОДП.07 Экология
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП.01.01 Учебная практика
				[2]	ПП.01.01 Производственная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП.02.01 Учебная практика
				[2]	ПП.02.01 Производственная практика
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.03.01 Учебная практика
				[4]	ПП.03.01 Производственная практика
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.4.01 Учебная практика
				[5]	ПП.4.01 Производственная практика
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.5.01 Учебная практика
				[6]	ПП.5.01 Производственная практика
9	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.6.1 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
				[5]	МДК.7.1 Технология приготовления сладких блюд и напитков

10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.6.01 Учебная практика
				[6]	ПП.6.01 Производственная практика
				[6]	УП.7.01 Учебная практика
				[6]	ПП.7.01 Производственная практика
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.8.01 Учебная практика
				[6]	ПП.8.01 Производственная практика
12	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.5.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
				[5]	МДК.4.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
13	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	6	[6]	ПМ.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
				[6]	ПМ.7 Приготовление сладких блюд и напитков

### ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИЕМА 2016 ГОДА

	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены (номер семестра)	Диффер. Зачеты (номер семестра)
<b>ОД</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>7</b>	<b>18</b>
<b>ОДБ</b>	<b>Базовые дисциплины</b>	<b>4</b>	<b>11</b>
ОДБ.01	Русский язык	4	13
ОДБ.02	Русский язык и литература. Литература	4	3
ОДБ.03	Иностранный язык		4
ОДБ.04	Математика: алгебра и начала анализа, геометрия	4	13
ОДБ.05	История	4	
ОДБ.06	Физическая культура		1234
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2
<b>ОДП</b>	<b>Профильные дисциплины</b>	<b>3</b>	<b>7</b>
ОДП.01	Информатика		4
ОДП.03	Физика		2
ОДП.04	Химия		3
ОДП.02	Обществознание (включая экономику и право)	4	
ОДП.05	Биология		2
ОДП.06	География	1	
ОДП.07	Экология	1	
ОДП.08	Основы деловой культуры		4
ОДП.09	Художественное рисование продуктами и лепка		6
ОДП.10	Основы практической психологии		5
ОДП.11	Профессиональный иностранный язык		
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>		
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	<b>13</b>	<b>25</b>
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>2</b>	<b>6</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		2
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		2

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		3
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		5
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		2
ОП.6	Калькуляция и учет		5
ОП.7	Особенности работы с шоколадом	5	
ОП.8	Технология приготовления блюд русской кухни и кухня мира	6	
П	Профессиональный учебный цикл	11	19
ПМ	Профессиональные модули	11	19
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	2	2
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	1	
УП.01.01	Учебная практика		2
ПП.01.01	Производственная практика		2
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	2	
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	1	2
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	3	
УП.02.01	Учебная практика		3
ПП.02.01	Производственная практика		3
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный		
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	2	2
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	4	
УП.03.01	Учебная практика		6
ПП.03.01	Производственная практика		6
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	6	
ПМ.4	Приготовление блюд из рыбы		3
МДК.4.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		5
УП.4.01	Учебная практика		5
ПП.4.01	Производственная практика		5
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный		
ПМ.5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	1	3
МДК.5.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		5
УП.5.01	Учебная практика		5
ПП.5.01	Производственная практика		5
ПМ.5.ЭК	Экзамен квалификационный	5	
ПМ.6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	2	2
МДК.6.1	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	5	
УП.6.01	Учебная практика		6
ПП.6.01	Производственная практика		6
ПМ.6.ЭК	Экзамен квалификационный	6	

ПМ.7	Приготовление сладких блюд и напитков	2	2
МДК.7.1	Технология приготовления сладких блюд и напитков	5	
УП.7.01	Учебная практика		6
ПП.7.01	Производственная практика		6
ПМ.7.ЭК	Экзамен квалификационный	6	
ПМ.8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1	3
МДК.8.1	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		6
УП.8.01	Учебная практика		6
ПП.8.01	Производственная практика		6
ПМ.8.ЭК	Экзамен квалификационный	6	

### ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИЕМА 2016 ГОДА

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП.01.01 Учебная практика
				[2]	ПП.01.01 Производственная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.02.01 Учебная практика
				[3]	ПП.02.01 Производственная практика
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.03.01 Учебная практика
				[6]	ПП.03.01 Производственная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.4.01 Учебная практика
				[5]	ПП.4.01 Производственная практика
				[5]	МДК.4.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.5.01 Учебная практика
				[5]	ПП.5.01 Производственная практика
				[5]	МДК.5.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
6	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.6.1 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
				[5]	МДК.7.1 Технология приготовления сладких блюд и напитков
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.6.01 Учебная практика
				[6]	ПП.6.01 Производственная практика
				[6]	УП.7.01 Учебная практика
				[6]	ПП.7.01 Производственная практика
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.8.01 Учебная практика
				[6]	ПП.8.01 Производственная практика
9	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.6.1 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
				[5]	МДК.7.1 Технология приготовления сладких блюд и напитков

#### **4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа сопровождается методическими рекомендациями с указанием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированному по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Образовательное учреждение, располагает материально-технической базой обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарно-эпидемиологическим и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

Выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий,

Освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях происходит в условиях реальной производственной среды.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- технологии кулинарного производства;
- технологии кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:



- микробиологии, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места.
- Учебный кулинарный цех.
- Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (электронный).

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

## **5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### ***5.1. Контроль и оценка достижений обучающимися***

Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Промежуточная аттестация организуется в соответствии с учебным планом.

Положения о текущем и промежуточном контроле и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены образовательным учреждением самостоятельно.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

## **5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников**

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации

Программа Государственной итоговой аттестации разработана на основании Порядка организации и проведения Государственной итоговой аттестации выпускников учреждений профессионального образования РФ.

Государственная итоговая аттестация является процессом экспертизы созданных в образовательном учреждении условий достижения образованности выпускников в соответствии с требованиями ФГОС. Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по профессии «Повар, кондитер» является уровень образованности, оцениваемой через систему индивидуальных образовательных достижений, включающих в себя:

- учебные достижения в части освоения учебных курсов, предметов, дисциплин;
- квалификацию как систему освоенных компетенций, т.е. готовности к реализации основных видов профессиональной деятельности.

Аттестационные испытания, включенные в государственную итоговую аттестацию, не заменяются оценкой уровня подготовки на основе текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

### **Вид и форма государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация выпускников, обучающихся по основной профессиональной образовательной программе подготовки высококвалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер», проводится в виде демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills в два этапа: - планирование деятельности; - выполнение выпускной практической квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация организуется в соответствии с Программой ГИА, разрабатываемой и утверждаемой ежегодно.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в форме аудиторного выполнения практического задания и защиты результатов работы.

Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной

работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики

**Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации:**

На период подготовки к государственной итоговой аттестации приказом директора техникума преподаватели спецдисциплин и мастера производственного обучения назначаются руководителями выпускных работ, ответственными за проведение нормоконтроля выпускной письменной экзаменационной работы назначаются заместитель директора по УПР и заместитель директора по социально-педагогической работе. В период подготовки к государственной итоговой аттестации проводят консультации.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.