

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
НОВОПОКРОВСКИЙ МНОГООТРАСЛЕВОЙ ТЕХНИКУМ

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ
19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификация: Повар, кондитер

Нормативный срок освоения ОПОП: 2 года 10 месяцев

2015

Согласовано:

Новопокровский союз
потребительских обществ



Тихомиров С. А.

«28» августа 2015 г.

Утверждена:

Директор ГБПОУ КК НМТ



А. А. Лаптев

«31» августа 2015 г.

Рассмотрена

на заседании педагогического совета
протокол № 1 от «31» августа 2015 г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер», утвержден приказом Министерства образования и науки РФ № 798 от 2 августа 2013 года, зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20 августа 2013 № 29749 г., укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края Новопокровский многоотраслевой техникум

Разработчики:

заместитель директора по ОД Парфенова Елена Иосифовна
преподаватель Белоусова Ольга Владимировна
мастер производственного обучения Ткачева Галина Николаевна
мастер производственного обучения Евдокимова Светлана Николаевна

СОДЕРЖАНИЕ	стр.
1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ	7
3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	8
4.ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППКРС (ПОДРОБНОЕ ОПИСАНИЕ)	11
5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК	20
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС	22
ПРИЛОЖЕНИЯ	

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ОПОП СПО ППКРС

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

1.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- 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 продуктов питания

1.2. 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.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществить поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	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
ВПД 1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 1.1	Проводить 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
ВПД 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
ВПД 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
ВПД 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
ВПД 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
ВПД 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
ВПД 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
ВПД 8	Приготовление хлебобулочные, 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

ПЕЧАТЬ

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

2.1. Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев

2.2. Требования к поступающим

- наличие основного общего образования (9 классов)
- наличие документа, удостоверяющего личность (паспорт)

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

повар – кондитер

3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Квалификации: Повар - кондитер

Форма обучения – очная
 Нормативный срок обучения на базе
 основного общего образования – 2 года 10 мес.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка		Курс изучения
				Всего	В том числе лаб.и практ. занятий	
1	2	3	4	5	6	7
	Общеобразовательные учебные дисциплины	57	3078	2052	392	
0.00	Базовые ОУП		2265	1521	225	
ОУД.01	Русский язык и литература		425	285		1,2
ОУД.02	Иностранный язык		251	171		1,2
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия		338	228		1,2
ОУД.04	История		256	171		1,2
ОУД.05	Физическая культура		256	171	161	1,2
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности		107	72	10	1
ОУД.08	Физика		162	108	25	1,2
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)		256	171		1,2
ОУД.16	География		107	72	29	1
ОУД.17	Экология		107	72		2
0.00	Профильные ОУП		521	351	96	
ОУД.07	Информатика		162	108	60	1,2
ОУД.09	Химия		251	171	25	1,2
ОУД.15	Биология		108	72	11	1
0.00	Дополнительные ОУП		235	180	71	
УД.01	Кубановедение		82	57		1,2
УД.02	Основы бюджетной грамотности		51	36	18	1
УД.03	Основы предпринимательской деятельности		51	36	18	1
УД.04	Основы проектной деятельности			51	35	1
	Выполнение индивидуального проекта		57			

ОП.00	Общепрофессиональный цикл		264	176	88	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		54	36	18	1
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		54	36	18	1
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		54	36	18	1
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		54	36	18	1
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		48	32	16	2
П.00	Профессиональный цикл		726	472	253	
ПМ.00	Профессиональные модули		654	436	217	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов		54	36	18	1,2
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.		54	36	18	1,2
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		54	36	18	2
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		54	36	18	2
ПМ.03	Приготовление супов и соусов		66	44	22	2
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		66	44	22	2
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы		109	73	36	2,3
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		109	73	36	2,3
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		110	73	36	3
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		110	73	36	3
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		54	36	18	3
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		54	36	18	3
ПМ.07	Приготовление сладких		54	36	18	3

	блюды и напитков					
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		54	36	18	3
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		153	102	51	3
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		153	102	51	3
ФК.00	Физическая культура		72	36	36	2,3
	Всего по циклам и разделу «Физическая культура»	75	4068	2700	737	
УП.00	Учебная практика (производственное обучение)	27	972			
ПП.00	Производственная практика	14	504			
ПА.00	Промежуточная аттестация	5				1,2,3
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	2				3
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы					
ВК.00	Время каникулярное	24				
	Всего	147				

4. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа согласована с одним работодателем, так как Новопокровский союз потребительских обществ объединяет несколько предприятий и организаций Новопокровского района: хлебозавод, кондитерский цех, кафе: «Глория», «Оазис», «Русь», «Емеля», «Маяк», пиццерию «Умка». В настоящее время членами Новопокровского райпотребсоюза является: кондитерский цех, хлебозавод, цех полуфабрикатов, кафе «Русь», «Оазис», «Березка», «Умка», «Емеля», «Глория». Основная задача – удовлетворение растущих потребностей Новопокровского района, 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 Новопокровский союз потребительских обществ (председатель Тихомиров С. А.), кафе «Умка» Латыш О. В., кафе «Русь» Васильева О. П.

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. Мнение работодателей и социальных партнеров учитывалось на расширенном заседании Педагогического совета (Протокол №1от 31 августа 2015 г.). В процессе работы был проведен анализ к требованиям знаний, умений и практическому опыту, указанные в ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер

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 дисциплины общепрофессионального и профессионального циклов

С целью более углубленного изучения профессиональных дисциплин в учебный план добавлено 144 часа обязательной аудиторной нагрузки.

Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП

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
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	216 (192+24)	144 (128+16)	Протокол Педагогического совета №1 от 31.08.2015 часы вариативной части использованы для углубления и расширения знаний и умений, определенных ФГОС
ОП.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря - составлять план профилактических мероприятий по предупреждению пищевых инфекций - проводить мероприятия по дезинсекции, дезинекции, дератизации <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные пищевые инфекции и пищевые 	54 (48+6)	36 (32+4)	

	<p>отравления</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила личной гигиены работников пищевых производств -физиологию микроорганизмов - влияние внешней среды на микроорганизмы -распространение микроорганизмов в природе 			
ОП.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Основы физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров</p> <p>уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Определять естественную убыль пищевых продуктов</i> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Классификацию пищевых продуктов.</i> - <i>Качество пищевых продуктов.</i> - <i>Стандартизацию пищевых продуктов.</i> 	54 (48+6)	36 (32+4)	
ОП.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд - <i>составлять схемы: горячего, холодного, овощного, мясорыбного и кондитерского цеха.</i> -<i>составлять схемы организации производства полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и птицы</i> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристики основных типов организации общественного питания 	54 (48+6)	36 (32+4)	

	- принципы организации кулинарного и кондитерского производства			
ОП.04	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Экономические и правовые основы производственной деятельности уметь: - <i>разрабатывать бизнес – план малого предприятия</i> знать - <i>экономику малого предприятия</i>	54 (48+6)	36 (32+4)	
ПП.00	Профессиональный цикл	371 (180+191)	248 (120+128)	Профессиональный стандарт по профессии «Повар»
ПМ. 00	Профессиональные модули	371 (180+191)	248 (120+128)	
ПМ.04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля Приготовление блюд из рыбы обучающийся должен: уметь: - <i>Проверять органолептическим способом качество и соответствие нерыбных продуктов моря и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из нерыбных продуктов моря</i> - <i>Использовать различные технологии приготовления основных блюд из нерыбных продуктов моря с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции</i> - <i>Сервировать и оформлять блюда из нерыбных продуктов моря с учетом требований к безопасности готовой продукции</i> - <i>Использовать различные технологии</i>	109 (57+52)	73 (38+35)	

	<p><i>приготовления блюд из рыбы осетровых пород</i> знать: - Блюда из рыбы, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи - Ассортимент блюд из нерыбных продуктов моря - Правила выбора нерыбных продуктов моря и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из нерыбных продуктов моря - Требования к качеству основных блюд из нерыбных продуктов моря - Методы приготовления нерыбных продуктов моря - Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных нерыбных продуктов моря - Методы сервировки и подачи основных блюд из нерыбных продуктов моря - Требования к безопасности хранения приготовленных нерыбных продуктов моря и основных блюд из нерыбных продуктов моря, предназначенных для последующего использования - Методы приготовления рыбы осетровых пород</p>			
ПМ.05	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля Приготовление блюд из мяса и домашней птицы обучающийся должен</p>	109 (57+52)	73 (38+35)	

	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- Сервировать и оформлять основные блюда из мяса для подачи в виде блюд и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции- Проверять органолептическим способом качество и соответствие мясных субпродуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из мясных субпродуктов- Использовать различные технологии приготовления основных блюд из мясных субпродуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции- Сервировать и оформлять основные блюда из мясных субпродуктов для подачи в виде блюд и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции- Использовать различные технологии приготовления блюд из дичи <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- Технологию приготовления густых подлив из мясного сочка- Блюда из мяса, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи- Ассортимент блюд из мясных субпродуктов- Правила выбора мясных субпродуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества для соответствия технологическим требованиям к блюдам из мясных субпродуктов- Основные критерии оценки качества мясных			
--	---	--	--	--

	<p><i>субпродуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных блюд из мясных субпродуктов</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Требования к качеству готовых основных блюд из мясных субпродуктов</i> - <i>Методы приготовления мясных субпродуктов</i> - <i>Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных мясных субпродуктов</i> - <i>Методы сервировки и подачи основных блюд из мясных субпродуктов</i> - <i>Требования к безопасности хранения приготовленных мясных субпродуктов и основных блюд из мясных субпродуктов, предназначенных для последующего использования</i> - <i>Блюда из домашней птицы, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи</i> - <i>Технологию приготовления блюд из дичи</i> 			
ПМ.08	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Владеть технологией приготовления кексов и их разновидностей</i> - <i>Владеть технологией приготовления рулетов и их разновидностей</i> - <i>Владеть техникой отделки банкетных тортов: фигурных, многоярусных, тематических, необычной формы</i> 	153 (66+87)	102 (44+58)	

	<ul style="list-style-type: none">- Владеть техникой отделки мелких пирожных для фуришета, комбинированных наборов пирожных- Владеть способами монтажа элементов декора- Использовать для отделки и оформления свежие фрукты и ягоды, живые цветы- Обеспечивать совместимость продуктов- Соблюдать основы композиции <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- Правила выбора методов приготовления различных видов мучных изделий для разных типов питания, в том числе диетического- Правила охлаждения и замораживания мучных полуфабрикатов- Требования к безопасности хранения основных мучных блюд и приготовленных мучных изделий и теста- Виды и возможные причины брака выпеченных изделий из теста с фаршами- Технологию приготовления сладких начинок для хлебобулочных изделий- Виды и возможные причины брака выпеченных полуфабрикатов- Технологию приготовления кексов и их разновидностей- Технологию приготовления рулетов и их разновидностей- Особенности отделки выпеченных полуфабрикатов при изготовлении тортов и пирожных банкетного исполнения- Способы и приемы отделки тортов и			
--	--	--	--	--

	<p><i>пирожных банкетного исполнения</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Особенности подачи банкетных тортов: фигурных, многоярусных, тематических, необычной формы и прочее- Особенности отделки мелких пирожных для фуршетов, комбинированных наборов пирожных- Способы монтажа элементов декора- Технологию подготовки свежих фруктов и ягод, живых цветов для отделки- Основы композиции и художественной отделки- Выпеченные изделия из теста с фаршами, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи			
--	--	--	--	--

5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу ОПОП
1	2	3
О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	1
ОУД.01	Русский язык и литература	1.1
ОУД.02	Иностранный язык	1.2
ОУД.03	Математика: алгебра и начала анализа; геометрия	1.3
ОУД.04	История	1.4
ОУД.05	Физическая культура	1.5
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	1.6
ОУД.08	Физика	1.7
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	1.8
ОУД.16	География	1.9
ОУД.17	Экология	1.10
ОУД.07	Информатика	1.11
ОУД.09	Химия	1.12
ОУД.15	Биология	1.13
УД.01	Кубановедение	1.14
УД.02	Основы бюджетной грамотности	1.15
УД.03	Основы предпринимательской деятельности	1.16
УД.04	Основы проектной деятельности	1.17
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2.1
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	2.2
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2.3
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	2.4
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	2.5
П.00	Профессиональный цикл	3
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	3.1
МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	3.2
МДК 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	3.3
МДК 03.01	Технология приготовления супов и соусов	

ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	3.4
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	3.5
МДК 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	3.6
МДК 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	3.7
МДК 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	3.8
МДК 08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
УП	Учебная практика	3.9
ПП	Производственная практика	3.10
ФК.00	Физическая культура	3.11

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ПКРС

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

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

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

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

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

По физической культуре зачеты проводятся в конце каждого семестра, а завершает освоение программ дисциплины «Физическая культура» из общеобразовательного цикла и из раздела ФК.00 ОПОП СПО дифференцированный зачет.

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

Итоговый контроль по профессиональным модулям проводится непосредственно после завершения освоения программ соответствующих профессиональных модулей (после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практик в составе профессионального модуля). Итоговый контроль по профессиональным модулям проводится в форме экзамена (квалификационного) без выставления балльных оценок. Он проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него профессиональных и общих компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер. Экзамен (квалификационный) включает в себя практический экзамен (проверка освоения профессиональными компетенциями). Итогом экзамена (квалификационного)

является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен» или «Вид профессиональной деятельности не освоен». Итоговая аттестация по профессиональному модулю (экзамен квалификационный) проводится, как процедура внешнего оценивания с участием представителей работодателя.

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

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

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

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

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

1.5. Формы проведения промежуточной аттестации

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

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

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

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

Количество дифференцированных зачетов общеобразовательного цикла - 10, общепрофессионального цикла – 4, профессионального цикла – 15

Количество экзаменов общеобразовательного цикла 3 (обязательные: русский язык, математика; по выбору образовательного учреждения: биология

Количество экзаменов профессионального цикла 11, из них по МДК – 3, экзаменов квалификационных – 8

6.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяется ГБПОУ КК НМТ на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, который осуществляет функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012 года, а также Положения о государственной итоговой аттестации выпускников и Положения о требованиях к проведению выпускной практической квалификационной работы по профессии, Положения о письменной экзаменационной работе

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями техникума и согласовываются с работодателями, заинтересованными в подборе тематики и содержания работ в соответствии с инновационными требованиями производства. Тематика работ рассматривается учебно - методической комиссией.

Темы выпускных квалификационных работ должны соответствовать содержанию двух профессиональных модулей.

6.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация является заключительным разделом ОПОП и представляет собой процесс оценивания уровня образования и квалификации выпускников независимо от форм получения образования на основе требований ФГОС и завершается выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Техникум доводит до сведения студентов конкретный перечень экзаменов по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, темы выпускных практических квалификационных и письменных квалификационных работ, входящих в состав государственной итоговой аттестации.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение студентами компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности (Положение об учебной и производственной

практике обучающихся) по каждому из основных видов профессиональной деятельности (Положение о государственной итоговой аттестации выпускников).

К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, завершившие обучение в рамках основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточную аттестацию.

Выпускникам, успешно освоившим программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих и прошедшим государственную итоговую аттестацию выдается документ государственного образца по профессии «Повар, кондитер»

ПРОМТ