

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КОРЕНОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

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

19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификация: повар, кондитер

Нормативный срок освоения ОПОП
2 года 10 месяцев

Согласовано
работодателями

Зав. пр-вом
_____ / *Светлана*

«31» августа 2015 г.

Балабуха
_____ / *Светлана*

«31» августа 2015 г.

Технический
_____ / *Светлана*

«31» августа 2015 г.

Утверждена
Директор ГБПОУ КК КИТ

Приказ № 26 от «08» 08 2015 г.
Т.А. Шалогина



Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 31.08.2015 г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г. регистрационный № 798, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ от 20.08.2013 г. регистрационный № 29749, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Кореновский политехнический техникум»

Разработчики:

Заместитель директора по НМР Малородава Елена Николаевна *М.Сеев*

Заместитель директора по УР Томашпольская Татьяна Викторовна *Томашпольская*

Председатель цикловой комиссии социально-экономического и естественнонаучного профиля Симоненко Лариса Ивановна *Л.Симоненко*

Мастер производственного обучения Денисенко Валентина Григорьевна *В.Денисенко*

Мастер производственного обучения Строватикова Светлана Валентиновна *С.Строватикова*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	3
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ	6
3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	7
4.ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	10
5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК	18
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	20
ПРИЛОЖЕНИЯ	

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами,

	руководством, клиентами.
ОК7	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
ВПД1	Приготовление блюд из овощей и грибов.
ПК1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ВПД2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК2.3	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
ВПД3	Приготовление супов и соусов.
ПК3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК3.2	Готовить простые супы.
ПК3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ВДП4	Приготовление блюд из рыбы.
ПК4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ВДП5	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 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

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

К освоению образовательных программ среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего или среднего общего образования. Поступающий должен предоставить в приемную комиссию: оригинал документа, удостоверяющего личность, гражданство (паспорт) и документ государственного образца об основном общем или среднем общем образовании.

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

- Повар;
- Кондитер.

3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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 лабор. и практ. занятий	
О.00	Общеобразовательный цикл	57	3078	2052	764	1-3
ОУДб.01	Русский язык и литература		427	285	46	1-2
ОУДб.02	Иностранный язык		256	171	170	1-2
ОУДб.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия		342	228	100	1-2
ОУДб.04	История		256	171	60	1-3
ОУДб.05	Физическая культура		256	171	161	1-2
ОУДб.06	Основы безопасности жизнедеятельности		108	72	10	1
ОУДп.07	Информатика		162	108	60	1-2
ОУДб.08	Физика		162	108	22	1
ОУДп.09	Химия		256	171	31	1-3
ОУДб.10	Обществознание (включая экономику и право)		256	171	40	1-3
ОУДп.15	Биология		108	72	16	1
ОУДб.16	География		108	72	12	1
ОУДб.17	Экология		108	72	5	1-2
УД.18	Кубановедение		86	57	0	1
УД.19	Основы бюджетной грамотности		54	36	12	1
УД.20	Основы предпринимательской деятельности		54	36	12	2
УД.21	Этика и психология профессиональной деятельности		79	51	7	1
	Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»	14	756	504		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4,9	256 (232+24)	176 (160+16)	79 (77+2)	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		52 (46+6)	36 (32+4)	15	1
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		52 (46+6)	36 (32+4)	15 (13+2)	1
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		52 (46+6)	36 (32+4)	14	1

ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		52 (46+6)	36 (32+4)	19	1
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		48	32	16	2
П.00	Профессиональный цикл	13,1	716 (524+192)	472 (344+128)	225 (209+16)	
ПМ.00	Профессиональные модули	12,1	644 (452+192)	436 (308+128)	191 (175+16)	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов		49	36	10	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		49	36	10	1
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		81 (51+30)	54 (34+20)	24	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		81 (51+30)	54 (34+20)	24	2
ПМ.03	Приготовление супов и соусов		54 (41+13)	36 (27+9)	18	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		54 (41+13)	36 (27+9)	18	2
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы		75 (45+30)	50 (30+20)	22 (16+6)	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		75 (45+30)	50 (30+20)	22 (16+6)	2
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		81 (51+30)	54 (34+20)	10	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		81 (51+30)	54 (34+20)	10	3
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		54	36	24	
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		54	36	24	3
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков		53 (37+16)	36 (26+10)	16	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		53 (37+16)	36 (26+10)	16	3
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		197 (124+73)	134 (85+49)	67 (57+10)	

МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		197 (124+73)	134 (85+49)	67 (57+10)	3
ФК.00	Физическая культура	1	72	36	34	2-3
	Вариативная часть циклов ОПОП	4	216	144		
	Итого по циклам и разделу «Физическая культура»	18	972	648	304	
	Всего, включая общеобразовательный цикл	75	4050	2700	1068	
УП.00	Учебная практика (производственное обучение)	41	1476	1476		
ПП.00	Производственная практика					
ПА.00	Промежуточная аттестация	5 (3+2)				
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	2				
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы	2				
ВК.00	Время каникулярное	24 (22+2)				
Итого		147 (82+65)				

4. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Вариативная часть ОПОП составляет 30% обязательной части ОПОП СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, что составляет:

максимальная учебная нагрузка – 216 часов,
самостоятельная учебная нагрузка – 72 часа,
обязательная учебная нагрузка – 144 часов.

Распределение часов вариативной части ОПОП определялось потребностью местного рынка труда и требованиями работодателей к освоению выпускниками дополнительных умений и знаний, связанных с уникальными производственными технологиями, предметами, средствами труда, особенностями организации труда на передовых предприятиях региона, в целях расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника. В заседании рабочей группы на тему распределения вариативной части ОПОП профессии 19.01.17 Повар, кондитер участвовали работодатели и специалисты предприятий г. Кореновска. Работа с работодателями проводилась с учетом Постановления Правительства РФ от 24 декабря 2008 года №1015 «Правила участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования».

Максимальная учебная нагрузка вариативной части ОПОП специальности профессии 19.01.17 Повар, кондитер распределена следующим образом:

1. Общепрофессиональный цикл (ОП) увеличен на 24 часа максимальной учебной нагрузки. Часы распределены на углубление и расширение содержания учебных дисциплин.

2. Профессиональный цикл (П) увеличен на 192 часов максимальной учебной нагрузки. Часы распределены на углубление и расширение содержания междисциплинарных курсов профессиональных модулей.

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.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
1	2	3	4	5
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	24	16	
ОП.01	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине	6	4	Протокол заседания

	<p><u>«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»</u></p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - историю становления микробиологии как науки; - санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов, правила перевозки продуктов; - санитарное законодательство. 			рабочей группы
ОП.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»</u></p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять рацион детского и диетического питания; - распознавать дефекты пищевых продуктов, контролировать сроки годности продовольственных товаров. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептический метод оценки качества товаров; - контроль качества и дефекты продовольственных товаров. 	6	4	Протокол заседания рабочей группы
ОП.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Техническое оснащение и организация рабочего места»</u></p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация работы заготовочных, горячих, холодных, кондитерских цехов; инвентарь и посуда, используемые в цехах. 	6	4	Протокол заседания рабочей группы
ОП.04	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Экономические и правовые основы производственной деятельности»</u></p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и назначение основных фондов и оборотных средств предприятий общественного питания; - показатели деятельности предприятий общественного питания; - производительность труда в общественном питании. 	6	4	Протокол заседания рабочей группы
П.00	Профессиональный цикл	192	128	
ПМ.00	Профессиональные модули	192	128	
ПМ.02	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»</u></p>	30	20	

	обучающийся должен:			
МДК.02.01	<p>по междисциплинарному курсу <u>«Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»</u></p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления и оформления блюд и гарниров в различных кухнях мира; - приготавливать сложные блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, муки; - готовить макаронные изделия в соусе, фаршированные макаронные изделия; - применять энергосберегающие технологии приготовления блюд; - использовать различные варианты оформления сложных блюд в стиле креативной подачи в соответствии современными тенденциями <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста и изделий и сложных блюд из макаронных изделий; - технологию приготовления сложных блюд из макаронных изделий с учетом типа макаронных изделий: заправка макаронных изделий, порционирование; - технологию приготовления блюд из макаронных изделий у различных народов мира, варианты оформления блюд. 	30	20	Протокол заседания рабочей группы
ПМ.03	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>«Приготовление супов и соусов»</u> обучающийся должен:	13	9	
МДК.03.01	<p>по междисциплинарному курсу <u>«Технология приготовления супов и соусов»</u></p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Температурный режим и технология приготовления супов заправочных, картофельных с крупой, бобовыми и макаронными изделиями, молочных, супов-пюре, прозрачных супов, сладких и холодных Оформление и подача - Температурный режим и технология приготовления соусов молочных, сметанных, грибных, яично-маслянных. Оформление и подача. - Правила проведения бракеража супов, соусов. - Технология приготовления холодных 	13	9	Протокол заседания рабочей группы

	<p>соусов и желе, сладких соусов, сложных горячих соусов.</p> <p>- Приготовление и оформление основных супов и соусов в различных кухнях мира. Оформление тарелки соусом.</p>			
ПМ.04	<p>В результате изучения вариативной части междисциплинарного курса профессионального модуля <u>«Приготовление блюд из рыбы»</u> обучающийся должен:</p>	30	20	
МДК.04.01	<p>по междисциплинарному курсу <u>«Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»</u></p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять органолептическим способом степень готовности и качества блюд из моллюсков и ракообразных, суши и ролл; - рассчитывать необходимое количество дополнительных ингредиентов к моллюскам и ракообразным при приготовлении блюд из моллюсков и ракообразных; - рассчитывать необходимое количество дополнительных ингредиентов к моллюскам и ракообразным при приготовлении суши и ролл; - использовать различные технологии приготовления блюд из моллюсков и ракообразных с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; - использовать различные технологии приготовления суши; - использовать различные технологии приготовления ролл; - сервировать и оформлять блюда из моллюсков и ракообразных с учетом требований к безопасности готовой продукции; - правила подачи суши и ролл; - обеспечивать правильный температурный режим при подаче блюд из моллюсков и ракообразных и хранении приготовленных моллюсков и ракообразных для последующего использования. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из моллюсков, ракообразных, суши и ролл; - технологию приготовления блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; 	30	20	<p>Протокол заседания рабочей группы</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из моллюсков и ракообразных;</i> - <i>методы сервировки и подачи блюд из моллюсков и ракообразных;</i> - <i>варианты оформления блюд из моллюсков и ракообразных;</i> - <i>температуру подачи блюд из моллюсков и ракообразных;</i> - <i>требования к безопасности хранения приготовленных моллюсков и ракообразных, предназначенных для последующего использования;</i> - <i>технологии приготовления блюд из моллюсков и ракообразных у различных народов мира;</i> - <i>технологии приготовления суши;</i> - <i>технологии приготовления ролл.</i> 			
ПМ.05	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»</u> обучающийся должен	30	20	
МДК.05.01	<p>по междисциплинарному курсу <u>«Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»</u></p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>технологии приготовления сложных блюд из мяса</i> - <i>технологический процесс приготовления, оформления и отпуска простых и основных блюд из отварного мяса и мясных продуктов</i> - <i>правила варки мяса, подбор гарниров и соусов, правила оформления и отпуска.</i> - <i>технологический процесс приготовления, оформления и отпуска простых</i> - <i>и основных блюд из жареного мяса</i> - <i>правила жарки крупнокусковых, порционных и мелкокусковых</i> - <i>полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.</i> - <i>технологический процесс приготовления, оформления и отпуска простых и</i> - <i>основных блюд из тушеного и запеченного мяса.</i> - <i>правила тушения крупнокусковых, порционных и мелкокусковых</i> - <i>полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.</i> - <i>приготовление мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них,</i> 	30	20	Протокол заседания рабочей группы

	<ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству, условия и сроки хранения - применять <i>энергосберегающие технологии приготовления блюд из мяса</i> - правила и режимы приготовления котлетной массы из домашней птицы с хлебом и без - правила приготовления кнельной массы из птицы - правила и режимы припускания простых и основных блюд - подготовка гарниров. - правила и режимы варки простых и основных блюд; подготовка гарниров. - правила и режимы жарки простых и основных блюд; подготовка гарниров. - правила и режимы тушения простых и основных блюд; подготовка гарниров. - правила и режимы запекания простых и основных блюд; подготовка гарниров. - виды заправки тушек, кулинарное назначение. - приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из сельскохозйственной птицы - технология приготовления блюд из мяса в различных кухнях мира - правила подачи блюд из мяса в стиле креативной подачи 			
ПМ.07	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>Приготовление сладких блюд и напитков</u> обучающийся должен	16	10	
МДК.07.01	по междисциплинарному курсу <u>«Технология приготовления сладких блюд и напитков»</u> знать: <ul style="list-style-type: none"> - простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки; - низкокалорийные сладкие блюда; - сладкие блюда из круп, пудинги, запеканки; - технологический процесс приготовления сложных сладких блюд, сладких блюд на основе желатина и агар-агара, сложных безалкогольных напитков; - приготовление сладких блюд и напитков из традиционных видов плодов и ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, компотов, киселей, кофе, чая, какао, коктейлей, кремов, масс, пудингов, мороженого и сорбе; - оформление сладких блюд и напитков в стиле креативной подачи. 	16	10	Протокол заседания рабочей группы

ПМ.08	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>«Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»</u> обучающийся должен	73	49	
МДК.08.01	<p>по междисциплинарному курсу <u>«Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»</u></p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить национальные хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия; комбинированные торты; - оценивать качество замороженного и размороженного теста; - готовить цветы, фигурки, объемные фигуры из сахара, карамели, мастики и марципана; - выпекать и оформлять тематические торты; - упаковывать и транспортировать хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальные направления в приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - основные предпочтения в приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий у различных народов мира; - правила замораживания, размораживания и хранения теста; - технологию приготовления творожных, йогуртовых тортов, суфле; - технологию приготовления и оформления обрядовой выпечки; - варианты комбинирования различных способов приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - виды и возможные причины брака хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - технику выполнения действий в соответствии с типом теста: взбивания, смешивания, измельчения орехов, подогревания ореховой массы; замешивания, заваривания, процеживания теста, отсаживания теста из кондитерского мешка, раскатывания теста, выливание теста в формы; формования изделий руками, выпечки, жарки во фритюре; - технику выполнения действий при приготовлении отделочных полуфабрикатов: варки сахарного сиропа до состояния пробы на карамель, уваривания 	73	49	Протокол заседания рабочей группы

	<p><i>сиропа, подогревания, смешивания, вымешивания, растягивания, растирания, отсаживания в горячем виде из корнетика, раскатывания, нарезки и вырубки фигурок, выливания в формы, вынимания из формы, выдувания объемных форм, литья фигурок, лепки руками, размягчения, окрашивания, сборки заготовок, склеивания деталей;</i></p> <p><i>- варианты оформления творожных, йогуртовых тортов различными отделочными полуфабрикатами;</i></p> <p><i>- варианты сочетания выпечных полуфабрикатов с отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных праздничных тортов;</i></p> <p><i>- способы упаковки хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</i></p> <p><i>- правила транспортировки хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</i></p>			
	Итого:	216	144	

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	4
О.00 Общеобразовательный цикл		1
ОУДб.01	Русский язык и литература	1.1
ОУДб.02	Иностранный язык	1.2
ОУДб.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	1.3
ОУДб.04	История	1.4
ОУДб.05	Физическая культура	1.5
ОУДб.06	Основы безопасности жизнедеятельности	1.6
ОУДп.07	Информатика	1.7
ОУДб.08	Физика	1.8
ОУДп.09	Химия	1.9
ОУДб.10	Обществознание (включая экономику и право)	1.10
ОУДп.15	Биология	1.11
ОУДб.16	География	1.12
ОУДб.17	Экология	1.13
УД.18	Кубановедение	1.14
УД.19	Основы бюджетной грамотности	1.15
УД.20	Основы предпринимательской деятельности	1.16
УД.21	Этика и психология профессиональной 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.00 Профессиональные модули		
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	3.1
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	3.2
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	3.3
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	3.4
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	3.5
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	3.6
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	3.7

ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	3.8
УП	Учебная практика	3.9
ПП	Производственная практика	3.10
ФК.00	Физическая культура	4
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	5

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся и осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Положением ГБПОУ КК КПТ «О государственной итоговой аттестации», утверждённым 31.08.2015 г. протоколом №1, Положением ГБПОУ КК КПТ «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся», утверждённым 31.08.2015 г. протоколом №1.

Система текущего и промежуточного контроля качества обучения обучающихся предусматривает решение следующих задач:

- обеспечение целостного и полного усвоения обучающимися содержания образовательных программ среднего профессионального образования;
- широкое использование современных контрольно-оценочных технологий;
- организацию самостоятельной работы студентов с учетом их индивидуальных способностей;
- поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения обучающихся на уровне преподавателя, методического объединения, отделения и техникума.

Текущий контроль знаний оценивает результаты учебной деятельности в течение семестра по дисциплинам, профессиональным модулям.

Целью текущего контроля является повышение качества учебного процесса путём систематизации контроля знаний учащихся и студентов на протяжении всего семестра. Текущий контроль успеваемости предусматривает систематический мониторинг качества получаемых знаний и практических навыков по всем дисциплинам и профессиональным модулям учебного плана, а также самостоятельной работы студентов над изучаемой дисциплиной.

Текущий контроль знаний (успеваемости) проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения. Текущий контроль может включать опрос, выполнение заданий, контрольных работ, тестов и другие формы проверки уровня подготовки

Контроль по выполненным лабораторным и практическим работам проводится в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ и оценки отчетов по ним.

При оценке практических работ (на практических занятиях и на практике) учитываются все элементы действий обучаемого, составляющие результат (соблюдение техники безопасности, пользование инструментом и принадлежностями, показатели качества работы, соблюдение алгоритма и регламента действий и др.), что позволяет однозначно оценить умение.

Данные текущего контроля должны использоваться учебной частью, методическими объединениями и преподавателями для обеспечения эффективной учебной работы студентов, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Текущая и промежуточная аттестации оценивает результаты учебной деятельности обучающихся за семестр. Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и ее корректировку, и проводится с целью определения:

- соответствия уровня и качества подготовки специалиста Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части требований к результатам освоения основной образовательной программы полноты и прочности теоретических знаний по дисциплине;

- сформированности умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач и выполнении лабораторных работ;

- наличие умений самостоятельной работы с учебной литературой.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации утверждены рабочим учебным планом (зачет, дифференцированный зачет, дифференцированный зачет комплексный, экзамен, экзамен комплексный, экзамен квалификационный) и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Верхний предел числа экзаменов, проводимых в учебном году, установленный Федеральным государственным образовательным стандартом

– не более 8 экзаменов. Количество зачётов не более 10 в год, зачёт или дифференцированный зачёт по физической культуре в их число не входит.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточную аттестацию в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Если два экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т. ч. для проведения консультаций, предусматривается не менее 2 дней.

Экзамен квалификационный проводится по профессиональным модулям по завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождению всех видов практики, предусмотренных в модуле. Экзамены могут проводиться рассредоточено и концентрированно. Экзамен оценивается: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Промежуточная аттестация в условиях реализации модульно-компетентностного подхода проводится непосредственно после завершения освоения программ междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе МДК.

Предметом оценивания на промежуточной аттестации являются знания, умения, компетенции обучающихся техникума. Промежуточная аттестация обучающихся проводится по предметам и в сроки, предусмотренные учебными планами техникума. При проведении комплексного экзамена или дифференцированного зачета ведомость заполняется по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практикам.

Текущая аттестация проводится, когда экзамен, комплексный экзамен, зачет, дифференцированные зачёты, курсовой проект не предусмотрены учебным планом. В этом случае, по дисциплине или междисциплинарному курсу, по учебной или производственной практике по текущим оценкам выставляется итоговая оценка за семестр.

Учет учебных достижений обучающихся проводить при помощи различных форм текущего контроля. Для оценки результатов освоения ОПОП используются накопительные и рейтинговые системы оценивания.

Для оценивания уровня усвоения компетенции используются следующие формы контроля: индивидуальный опрос, тестирование, письменный опрос, контрольная работа, защита проекта, программированный фронтальный опрос, устный опрос с элементами деловой игры (проведение измерений, разработка технической документации, настройка прибора), создание производственных ситуаций

(постановка эксперимента, решение профессиональных технических, диагностических, экономических и т.д. задач).

Оценка текущего контроля знаний студентов осуществляется преподавателем по пятибалльной системе отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» с обязательным выставлением их в журнал учета занятий.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	Вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 90	4	хорошо
50 - 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Зачёты оцениваются отметками «зачтено», «не зачтено».

Для текущего и промежуточного контроля успеваемости создаются фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Этот фонд включает: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, тематику курсовых работ проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

6.2. Требования к выпускным квалификационным работам.

Государственная итоговая аттестация выпускников при реализации основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер проводится в форме выпускной квалификационной работы в виде выполнения практической квалификационной работы и защиты письменной экзаменационной работы. Присваиваются квалификации повар 4 разряда, кондитер 4 разряда.

Обязательные требования — соответствие тематики выпускной квалифицированной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Объем времени на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы установлен ФГОС и рабочим учебным планом по профессии.

Требования к содержанию и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Выпускная квалификационная работа подлежит обязательному рецензированию.

Выполненная выпускная практическая квалификационная работа оценивается государственной аттестационной комиссией в баллах: отлично (5); хорошо (4); удовлетворительно (3); неудовлетворительно (2). В критерии оценки уровня подготовленности выпускника входят освоенные им в результате обучения общие и профессиональные компетенции по профессиональному модулю:

Критерии оценки дипломного проекта	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
<ul style="list-style-type: none"> – тема раскрыта полностью в соответствие с заданием; – доклад выпускника изложен в логической последовательности; – речь технически грамотная; – письменная экзаменационная работа оформлена в соответствие с требованиями стандартов; – ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии четкие, краткие, правильные. 	5	отлично
<ul style="list-style-type: none"> – тема раскрыта; – доклад выпускника характеризуется связанностью; – имеются небольшие неточности в оформлении письменной экзаменационной работы; – ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии правильные, но технически не грамотные. 	4	хорошо
<ul style="list-style-type: none"> – тема раскрыта недостаточно точно, полно; – в докладе выпускника нет четкости, последовательности изложения мысли 	3	удовлетворительно
<ul style="list-style-type: none"> – обнаружено значительное непонимание темы; – основная мысль не выражена; – в ответе учащегося нет смыслового единства, связанности, материал излагается бессистемно. 	2	неудовлетворительно

Для подготовки студентов к государственной итоговой аттестации используются учебные аудитории:

- кабинет специальных дисциплин, оснащенный методическими указаниями по выполнению дипломного проекта; информационной и справочной литературой для выполнения разделов дипломного проекта; оборудованием для выполнения чертежей, рисунков и эскизов;

- кабинет информатики и документационного обеспечения управления, оснащенный современным оборудованием с программным содержанием, обеспечивающим качественное выполнение разделов дипломной работы

- Учебный кулинарный цех.

- Учебный кондитерский цех.

6.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

Форма государственной итоговой аттестации, порядок проведения такой аттестации определяются Положением ГБПОУ КК КПТ «О государственной итоговой аттестации», утвержденным 31.08.2015 г. протоколом №1, которая составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по, устава техникума, приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», приказа Минобрнауки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Государственная итоговая аттестация проводится по завершению курса обучения, имеющего профессиональную завершенность. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы, которая состоит из выпускной практической квалификационной работы и выпускной письменной экзаменационной работы.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности, и в полном объеме выполнившие учебный план. Необходимым условием является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождения учебной и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства

(дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Форма и условия проведения аттестационных испытаний доводятся до сведения обучающихся, но позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам выпускной практической квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций.

Государственная экзаменационная комиссия является единой для всех форм обучения. Расписание проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором техникума и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии. Допуск студента к государственной итоговой аттестации объявляется приказом по техникуму.

Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании при обязательном присутствии председателя комиссии и его заместителя (при равном числе голосов голос председателя является решающим), в соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. Протоколы подписываются председателем, всеми членами и секретарем комиссии.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдаются документы об образовании и о квалификации: диплом о среднем

профессиональном образовании и свидетельства о профессиях рабочего, должности служащего.

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

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию, или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, вправе пройти повторно не ранее чем через шесть месяцев государственную итоговую аттестацию, с правом восстановления в ГБПОУ КК КПТ на период времени, установленный техникумом.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается не более двух раз.