МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

«ГУЛЬКЕВИЧСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Основная профессиональная образовательная программа СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

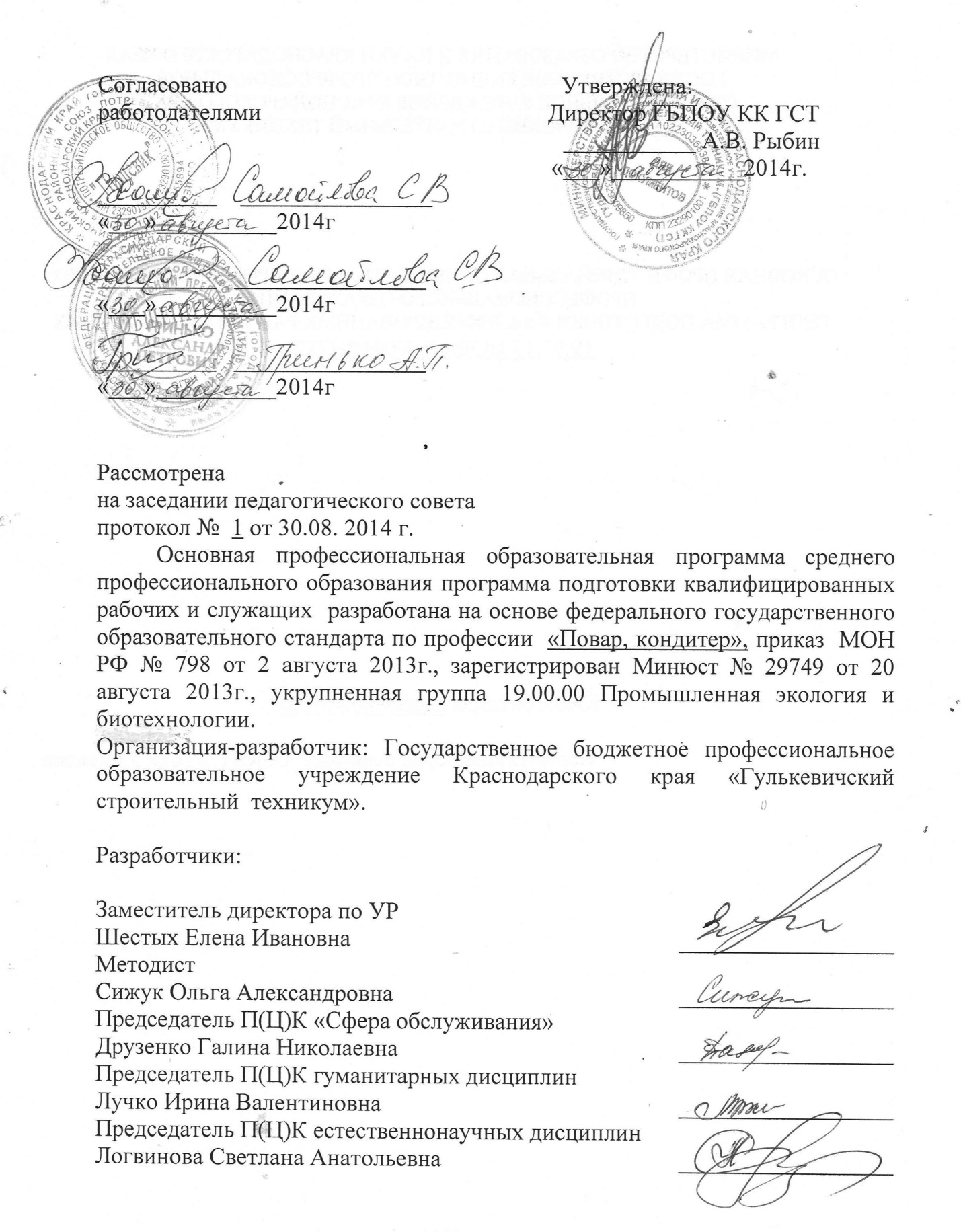
программа подготовки КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ

19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификация повар, кондитер

Нормативный срок освоения ОПОП 2 года 5 месяцев

2014



|  |  |
| --- | --- |
| **СОДЕРЖАНИЕ** | **стр.** |
| **1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП СПО ППКРС** | **4** |
| **2. Характеристика подготовки по профессии** | **6** |
| **3. рабочий учебный план** | **7** |
| **4.обоснование вариативной части опоп СПО ППКРС** | **12** |
| **5. перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик** | **16** |
| **6. Контроль и оценка результатов освоения опоп СПО** **ППКРС** | **18** |
| **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 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 опоп СПО ППКРС**

В результате освоения 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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВПД 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. |
| 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 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 5 мес.

**2.2. Требования к поступающим**

Поступающий должен иметь документ государственного образца:

# - аттестат об основном общем образовании.

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

1. Повар, кондитер

# **3. рабочий учебный план**

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

по профессии **260807.01 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

основного общего образования – 2 года 5 мес.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы** | **Время в неделях** | **Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.** | **Самостоятельная учебная работа** | **Обязательная учебная нагрузка** | | **Рекомен-дуемый курс изучения** |
| **Всего** | **В том числе лаб.и практ. занятий** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |  | **5** | **6** | **7** |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** | **57** | **3078** |  | **2052 (1656 + 396)** | ***282*** |  |
| **ОДБ.00** | **Базовые дисциплины** |  | **2179** | **727** | **1452(1294 +158)** |  |  |
| ОДБ.01 | Русский язык |  | 165 | 55 | 110(78 +32) |  |  |
| ОДБ.02 | Литература |  | 293 | 98 | 195 |  |  |
| ОДБ.03 | Иностранный язык |  | 243 | 81 | 162 (156 +6) |  |  |
| ОДБ.04 | История |  | 175 | 58 | 117 |  |  |
| ОДБ.05 | Обществознание(вкл. экономику и право) |  | 234 | 78 | 156 |  |  |
| ОДБ.06 | Математика |  | 498 | 166 | 332(273+59) |  |  |
| ОДБ.07 | Информатика и ИКТ |  | 123 | 41 | 82(78+4) |  |  |
| ОДБ.08 | Физическая культура |  | 257 | 86 | 171 | 162 |  |
| ОДБ.09 | Основы безопасности жизнедеятельности |  | 105 | 35 | 70 |  |  |
| ОДБ.010 | Кубановедение |  | 85 | *29* | *57* |  |  |
| **ОДП.00** | **Профильные дисциплины** |  | **899** | **299** | **600(362 +238)** |  |  |
| ОДП.011 | Физика |  | 322 | 107 | 215(172+43) |  |  |
| ОДП.012 | Химия |  | 313 | 104 | 209(90 +119) |  |  |
| ОДП.013 | Биология |  | 264 | 88 | 176(100 +76) |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  | **232** | **72** | **176(160+16)** | ***80*** |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |  | 46 | 14 | 36 | ***16*** | *1* |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров |  | 46 | 14 | 36 | ***16*** | *1* |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |  | 47 | 15 | 36 | ***16*** | *1* |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |  | 46 | 14 | 36(20+16) | ***16*** | *2* |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности |  | 47 | 15 | 32 | *16* | *2* |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  | **1496** | **252** | **1244** | ***257*** |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  | **1424** | **216** | **1208** | ***257*** |  |
| **ПМ.01** | **Приготовление блюд из овощей и грибов** |  | **131** | **19** | **112** | ***24*** | ***1,2*** |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. |  | 59 | 19 | 40 | *24* |  |
| УП.01. | Учебная практика |  | 36 |  | 36 |  |  |
| ПП.01. | Производственная практика |  | 36 |  | 36 |  |  |
| **ПМ.02** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** |  | **167** |  | **148** | ***30*** | ***2*** |
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |  | 59 |  | 40 | ***30*** |  |
| УП.02. | Учебная практика |  | 36 |  | 36 |  |  |
| ПП.02. | Производственная практика |  | 72 |  | 72 |  |  |
| **ПМ.03** | **Приготовление супов и соусов** |  | **171** |  | **151** | **22** | ***2*** |
| МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов |  | 63 |  | 43 | 22 |  |
| УП.03. | Учебная практика |  | 36 |  | 36 |  |  |
| ПП.03. | Производственная практика |  | 72 |  | 72 |  |  |
| **ПМ.04** | **Приготовление блюд из рыбы** |  | **174** |  | **153** | **30** | ***2*** |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы |  | 66 |  | 45 | 30 |  |
| УП.04. | Учебная практика |  | 36 |  | 36 |  |  |
| ПП.04. | Производственная практика |  | 72 |  | 72 |  |  |
| **ПМ.05** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** |  | **209** |  | **176** | **40** | ***2,3*** |
| МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы |  | 101 |  | 68 | 40 |  |
| УП.05. | Учебная практика |  | 36 |  | 36 |  |  |
| ПП.05. | Производственная практика |  | 72 |  | 72 |  |  |
| **ПМ.06** | **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** |  | **135** |  | **43** | **22** | ***3*** |
| МДК.06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок |  | 59 |  | 43 | 22 |  |
| УП.01. | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |
| ПП.01. | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.07** | **Приготовление сладких блюд и напитков** |  | **58** |  | **43** | **22** | ***3*** |
| МДК.07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков |  | 58 |  | 43 | 22 |  |
| УП.01. | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |
| ПП.01. | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.08** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** |  | **196** |  | **130** | **67** | ***3*** |
| МДК.08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |  | 196 |  | 130 | 67 |  |
| УП.01. | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |
| ПП.01. | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |
| **ФК.00** | **Физическая культура** |  | **72** |  | **36** | ***36*** | ***2,3*** |
|  | **Всего по циклам и разделу «Физическая культура»** | **18** | **972** |  | **648** | ***389*** |  |
| **УП.00** | **Учебная практика (производственное обучение)** | **21** |  |  | **756** |  |  |
| **ПП.00** | **Производственная практика** |  |
| **ПА.00** | **Промежуточная аттестация** | **1** |  |  |  |  |  |
| **ГИА.00** | **Государственная (итоговая) аттестация** | **1** |  |  |  |  |  |
| ГИА.01 | Защита выпускной квалификационной работы | 1 |  |  |  |  |  |
| **ВК.00** | **Время каникулярное** | **2** |  |  |  |  |  |
| **Всего** | | **43** |  | | | | |

# 

# **4. обоснование вариативной части опоп**

В соответствии с пунктом 6.2 ФГОС НПО по профессии 19.01.17. Повар, кондитер вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентноспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Так как анализ в потребностях региональных работодателей на 2014 – 2015 учебный год не выявил необходимости введения дополнительных компетенций при подготовке обучающихся по профессии НПО 19.01.17. «Повар, кондитер», вариативная часть ОПОПСПО ППКРс в количестве 144-х часов обязательной учебной нагрузки направлена на углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части ФГОС. Был увеличен объем часов на дисциплину: Экономические и правовые основы производственной деятельности в количестве 16 часов и междисциплинарные курсы: МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы – 15 часов, МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы – 29 часов, МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 84 часа.

В ходе подготовки формирования программ учебных дисциплин и профессиональных модулей были проведены следующие мероприятия: заседания круглого стола методической комиссии с приглашением работодателей. Анализ проведённых мероприятий не выявил необходимости введения в учебный план дополнительных учебных дисциплин и модулей. Поэтому вариативная часть ФГОС распределена на углубление и расширение знаний и умений, содержащихся в ЕТКС по профессии, но не предусмотренных ФГОС.

Вариативная часть программы согласована с работодателями и отвечает актуальным запросам предприятий: знать принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; При изучении МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы обучающийся должен знать правила обработки рыбы осетровых пород, нерыбных морепродуктов и правила приготовления из них блюд, уметь приготавливать блюда из данных продуктов. При изучении МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы заседание приняли решение включить в программу изучение обработки мяса кролика и блюда из кролика, обработку мясопродуктов и блюд из них. При изучении МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий целесообразно расширить ассортимент изучения кондитерских изделий, применять различные технологии приготовления и современные технологии. Включить изучение кондитерских изделий с пониженной калорийностью.

**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 |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **50**  **(36+14)** | **36**  **(20+16)** |  |
| ОП.04 | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Экономические и правовые основы производственной деятельности»  уметь:  *ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;*  *применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;*  *защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;*  знать:  *принципы рыночной экономики;*  *организационно-правовые формы организаций;*  *основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;*  *механизмы формирования заработной платы;*  *формы оплаты труда* | (36+14/) | (20+16) | Протокол заседания методических комиссий совместно с работодателями № 11 от 04.06.2014 г. |
| П.00 | **Профессиональный цикл** | **1480**  (1228+252) | **1228**  (1100+128) |  |
| ПМ.00 | **Профессиональные модули** | **1408**  (1192+216) | **1192**  (1064+128) |  |
| **ПМ.04** | **Приготовление блюд из рыбы** | **147**  (122+25) | **50**  (35+15) |  |
| МДК  04.01. | В результате изучения вариативной части междисциплинарного курса «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»  обучающийся должен  **уметь:**  *проверять органолептическим способом качество рыбы осетровых пород, морепродуктов и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам;*  *выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы осетровых пород и морепродуктов;*  *использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;*  *оценивать качество готовых блюд;*  **знать:**  *классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбы осетровых пород, морепродуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;*  *правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы осетровых пород и морепродуктов;*  *последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы осетровых пород и морепродуктов;*  *правила проведения бракеража;*  *способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;*  *правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы осетровых пород и морепродуктов;*  *температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы осетровых пород и морепродуктов;*  *виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.* | 75  (50+25) | 50  (35+15) |  |
| **ПМ.05** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | **168**  (136+32) | **64**  (35+29) |  |
| МДК.  05.01 | В результате изучения вариативной части междисциплинарного курса  «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» обучающийся должен  **уметь:**  *использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;*  *оценивать качество готовых блюд;*  **знать:**  *классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;*  *правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;*  *последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.* | 96  (64+32) | 64  (35+29) |  |
| **ПМ.08** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | **393**  (334+59) | **118**  (34+84) |  |
| МДК.  08.01 | В результате изучения вариативной части междисциплинарного курса  «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» обучающийся должен  **Уметь:**  *проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;*  *определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;*  *выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;*  *использовать различные технологии приготовления и оформления*  *печенья, коврижек, кексов, изделий из песочного теста, бисквитного;*  *оценивать качество готовых изделий;*  **знать:**  *ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;*  *правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;*  *правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;*  *последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении печенья, коврижек, кексов, изделий из песочного теста, бисквитного;*  *вести технологический процесс приготовления изделий из теста с пониженной калорийностью;*  *правила поведения бракеража;*  *способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – тортов, рулетов;*  *правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;* | 177  (118+59) | 118  (34+84) |  |

# **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** |  |
| **ОДб.00** | **Базовые дисциплины** | 1 |
| ОДб.01 | Русский язык | 1.1 |
| ОДб.02 | Литература | 1.2 |
| ОДб.03 | Иностранный язык | 1.3 |
| ОДб.04 | История | 1.4 |
| ОДб.05 | Обществознание (включая экономику и право) | 1.5 |
| ОДб.06 | Математика | 1.6 |
| ОДб.07 | Информатика и ИКТ | 1.7 |
| ОДб.08 | Физическая культура | 1.8 |
| ОДб.09 | Основы безопасности жизнедеятельности | 1.9 |
| ОДб.10 | Кубановедение | 1.10 |
| ОДб.011 | Основы предпринимательской деятельности | 1.11 |
| ОДб.12 | Основы бюджетной грамотности | 1.12 |
| **ОДп.00** | **Профильные циклы** | 2 |
| ОДп.013 | Физика | 2.1 |
| ОДп.014 | Химия | 2.2 |
| ОДп.015 | Биология | 2.3 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | 3 |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 3.1 |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 3.2 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 3.3 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 3.4 |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | 3.5 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | 4 |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  |
| ПМ. 01 | Приготовление блюд из овощей и грибов | 4.1 |
| ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. | 4.2 |
| ПМ.03 | Приготовление супов и соусов. | 4.3 |
| ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы. | 4.4 |
| ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. | 4.5 |
| ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. | 4.6 |
| ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков. | 4.7 |
| ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | 4.8 |
| **ФК.00** | **Физическая культура** | 5 |
| **УП.00** | **Учебная практика** | 6 |
| **ПК.00** | **Производственная практика** | 7 |

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**

Текущий контроль проводится по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки.

По выполненным лабораторным и практическим работам - в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним.

При оценке практических работ (на практических занятиях и на практике) - в оценочной ведомости формализованного наблюдения указываются 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 освоил/не освоил умение.

Оценочные материалы текущего контроля разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения заблаговременно по каждой дисциплине, МДК, по каждому виду работ на практике, согласуются и одобряются методической (цикловой) комиссией, утверждаются заместителем директора техникума по УПР и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и оценки компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в форме «Зачета» (З), «Дифференцированного зачета» (ДЗ), Экзамена (Э), по МДК в форме Дифференцированного зачета, по профессиональным модулям (ПМ) в форме Экзамена (квалификационного), являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю, проверкой сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

Администрация техникума определяет перечень дисциплин по каждой форме аттестации, который отражается в графе 3 учебного плана по профессии.

Формы оценочных ведомостей для промежуточной аттестации устанавливает администрация техникума. В оценочной ведомости по учебной практике отражаются результаты итогов. В оценочной ведомости по производственной практике отражаются элементы контроля практики.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене (квалификационном) является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Промежуточная аттестация по отдельным элементам программы профессионального модуля проводится, если таковая предусмотрена учебным планом.

В оценочной ведомости результатов экзамена по каждой ПК отражаются результаты оценки каждого показателя, указанные в таблице 5-го раздела программы ПМ.

Оценочные материалы на учебную группу по каждому показателю оценки результата освоения каждой ПК, разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения заблаговременно, согласуются и одобряются методической комиссией, утверждаются заместителем директора техникума по УПР и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

В состав комиссии по экзамену (квалификационному) включаются представители работодателей.

Оценку всех ОК указанных в ФГОС по каждой дисциплине, профессиональному модулю осуществляют все преподаватели дисциплин, разделов и тем МДК, мастера производственного обучения по каждому виду учебной деятельности в процессе освоения ОПОП в форме наблюдения и оценки (интерпретации):

- на теоретических занятиях:

- на лабораторных и практических занятиях;

- при выполнении самостоятельной работы;

- на учебной и производственной практике;

-по результатам участия в общественной, спортивной, волонтерской деятельности техникума;

- при выполнении обучающимся внутреннего распорядка техникума.

**6.2. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников**

Государственная (итоговая) аттестация проводится с целью установить соответствие уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС и работодателей и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Письменную экзаменационную работу обучающиеся выполняют самостоятельно, используя учебную литературу, интернет ресурсы внеаудиторно. Выпускную практическую квалификационную работу обучающиеся выполняют в период производственной практики и/или в учебных мастерских и лабораториях техникума.

Подготовка выпускной квалификационной работы сопровождается консультациями. Руководители разрабатывают графики консультаций и выполнения выпускной квалификационной работы.

Защита выпускной квалификационной работы проводится за счет времени определенного ФГОС.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является успешное прохождение всех видов промежуточной аттестации.

В состав Государственной экзаменационной комиссии по защите выпускных квалификационных работ включаются представители работодателей.