

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное профессиональное бюджетное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Новороссийский профессиональный техникум»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация:

- повар;
- кондитер.

Форма обучения: очная.

Нормативный срок обучения: 2 года 10 мес.

Образовательная база приема: основное общее образование

Профиль получаемого профессионального образования: технический.

Согласовано с работодателем

ООО ТЭК-Р
наименование организации
Директор
должность
Александр Владимирович Швец
ФИО / подпись
печать

Утверждена
Директор ГБПОУ КК
«Новороссийский
профессиональный техникум»
С.А.Хузина
«31» августа 2016 г.

Приказ № 0

Согласовано с работодателем

ООО "Аванти"
наименование организации
Директор
должность
Светлана С.Г. Жу
ФИО / подпись
печать

Рассмотрена и одобрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от «31» августа 2016 г.

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г., зарегистрировано Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013г.); приказа Минобрнауки России № 389 от 09.04.2015г. (рег. № 37216 от 08.05.2015г.) «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», укрупнённая группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»; профессионального стандарта «Кондитер» (регистрационный номер 549) утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер», зарегистрировано Министерством юстиции от 21 сентября 2015 г. регистрационный номер № 38940; профессионального стандарта «Повар» (регистрационный номер 557) утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар», зарегистрировано Министерством юстиции РФ 29 сентября 2015 г. регистрационный № 39023; и в соответствии с международными профессиональными методиками Ворлдскиллс (WorldSkills).

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Новороссийский профессиональный техникум».

ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ

основной профессиональной образовательной программы СПО ППКРС
19.01.17 Повар, кондитер 2016-2019 учебный год

ОПОП СПО ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер :
одобрена (без изменений/с изменениями) на 2016/2017 учебный год.

Протокол № 1 заседания педагогического совета от “31” 08 2016г.

Директор



С.А.Хузина

ОПОП СПО ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер :
одобрена (без изменений/с изменениями) на 2017/2018 учебный год.

Протокол № 1 заседания педагогического совета от “30” 08 2017г.

Директор



С.А.Хузина

ОПОП СПО ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер :
одобрена (без изменений/с изменениями) на 2018/2019 учебный год.

Протокол № 1 заседания педагогического совета от “30” 08 2018г.

Директор



С.А.Хузина

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	5
1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП.....	7
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ.....	10
3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА.....	11
4. ГРАФИК АТТЕСТАЦИЙ.....	16
5.ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП.....	17
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК.....	19
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП.....	20
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП.....	24

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ.

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) среднего профессионального образования (СПО) представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований, на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г., зарегистрировано Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013г.); приказа Минобрнауки России № 389 от 09.04.2015г. (рег.№37216 от08.05.2015г.) «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; профессионального стандарта «Кондитер» (регистрационный номер 549), утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер», зарегистрировано Министерством юстиции от 21 сентября 2015 г. регистрационный номер N 38940; профессионального стандарта «Повар» (регистрационный номер 557), утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар», зарегистрировано Министерством юстиции РФ 29 сентября 2015 г. регистрационный N 39023, международных профессиональных стандартов Ворлдскиллс (WorldSkills), а также примерной основной образовательной программы.

ОПОП СПО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: базисный учебный план, учебный план ОПОП, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную основу разработки ОПОП по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер», составляют:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г., зарегистрировано Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013г.);

- Приказ Минобрнауки России № 389 от 09.04.2015г. (рег.№37216 от 08.05.2015г.) «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Профессиональный стандарт «Кондитер» (регистрационный номер 549), утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер», зарегистрировано Министерством юстиции от 21 сентября 2015 г. регистрационный номер N 38940;
- Профессиональный стандарт «Повар» (регистрационный номер 557), утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар», зарегистрировано Министерством юстиции РФ 29 сентября 2015 г. регистрационный N 39023.
 - Международные профессиональные стандарты Ворлдскиллс (WorldSkills);
 - Закон РФ «Об Образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
 - Закон «Об образовании в Краснодарском крае» от 16.07.2013 г. № 2770-КЗ;
 - Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденное приказом Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 291;
 - Устав ГБПОУ КК «Новороссийский профессиональный техникум», утвержденный приказом министерства образования и науки Краснодарского края от 26.01.2016 года № 394;
 - - Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессией или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259);
 - - Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО: подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ПКРС) и программ подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).
 - Локальные акты:
 - 1) Положение «О формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ КК «Новороссийский профессиональный техникум».
 - 2) Положение «Об итоговой аттестации обучающихся ГБПОУ КК «Новороссийский профессиональный техникум».

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.

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 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.

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8	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
<u>ВПД 1</u>	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.
<u>ВПД 2</u>	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 ворога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
<u>ВПД 3</u>	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.
<u>ВПД 4</u>	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.
<u>ВПД 5</u>	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.

<u>ВПД 6</u>	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.
<u>ВПД 7</u>	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.
<u>ВПД 8</u>	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 с получением среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев.

2.2. Требования к поступающим

Поступающие обязаны предоставить при поступлении следующие документы.

1. Паспорт
2. Документ об образовании государственного образца.

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

1. Повар – кондитер.

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПОВАР-КОНДИТЕР 2016 – 2019 гг.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам(час. в семестр)					
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
							17нед	23нед	16нед	23нед	16нед	21нед
ОУД.00	общеобразовательные учебные дисциплины	<u>43/18Д3/3Э</u>	3082	1030	2052	351	453	499	328	204	277	291
	базовые учебные дисциплины	<u>43/15Д3/2Э</u>	2264	743	1521	211	267	314	219	186	244	291
ОУД.01.1	Русский язык	<u>дз,3 э,5</u>	171	57	114	0	17	23	24	24	26	0
ОУД.01.2	Литература	<u>дз,2,4,6</u>	258	87	171	0	34	28	24	24	61	0
ОУД.02	Иностранный язык	дз,3,5	256	85	171	0	34	34	36	24	22	21
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	дз,2 э,4	325	97	228	0	68	68	48	44	0	0
ОУД.04	История	дз,3,6	256	85	171	0	27	25	24	24	29	42
ОУД.05	Физическая культура	з,1,2,3,4 дз,5	256	85	171	171	51	51	36	24	9	0
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	дз,2	108	36	72	0	36	36	0	0	0	0
ОУД.08	Физика	дз,6	162	54	108	40	0	0	0	0	37	71
ОУД.10	Обществознание (вкл.экономику и право)	дз,4,6	256	85	171	0	0	49	27	22	30	43
ОУД.16	География	дз,6	108	36	72	0	0	0	0	0	30	42

ОУД.17	Экология	-	108	36	72	0	0	0	0	0	0	72
	профильные учебные дисциплины	2ДЗ/1Э	551	200	351	140	93	149	109	0	0	0
ОУД.07	Информатика	дз,3	187	79	108	50	36	41	31	0	0	0
ОУД.09	Химия	э,3	256	85	171	60	57	57	57	0	0	0
ОУД.15	Биология	дз,3	108	36	72	30	0	51	21	0	0	0
УД.00	дополнительные учебные дисциплины	1ДЗ	267	87	180	0	93	36	0	18	33	0
УД.01	Кубановедение	дз,1	83	26	57	0	57	0	0	0	0	0
УД.02	Основы бюджетной грамотности	-	54	18	36	0	36	0	0	0	0	0
УД.03	Основы предпринимательской деятельности	-	54	18	36	0	0	36	0	0	0	0
УД.04	технология поиска работы		76	25	51	0	0	0	0	18	33	0
	* индивидуальный проект		25	25								
ОП.00	общепрофессиональный учебный цикл	3ДЗ/1Э	340	108	232	54	159	41	32	0	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз,1	58	22	36	12	36	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	дз,1	58	22	36	12	36	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	э,2	138	46	92	30	51	41	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	э,2	54	18	36	0	36	0	0	0	0	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	дз,3	32	0	32	0	0	0	32	0	0	0
П.00	профессиональный учебный цикл	13/25ДЗ/8Эк	2108	216	1892	1585	0	288	216	624	299	465
ПМ.00	профессиональные модули	24ДЗ/8Эк	2036	180	1856	1585	0	288	216	624	288	440
ПМ.01	приготовление блюд из овощей и грибов	3ДЗ/1Эк	160	16	144	113	0	144	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	дз,2	52	16	36	5	0	36	0	0	0	0

уп.01	учебная практика	дз,2	36	0	36	36	0	36	0	0	0	0
пп.01	производственная практика	дз,2	72	0	72	72	0	72	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	3ДЗ/1Эк	160	16	144	120	0	144	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	дз,2	52	16	36	12	0	36	0	0	0	0
уп.02	учебная практика	дз,2	36	0	36	36	0	36	0	0	0	0
пп.02	производственная практика	дз,2	72	0	72	72	0	72	0	0	0	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	2ДЗ/Эк	160	16	144	124	0	0	144	0	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	дз,3	52	16	36	16	0	0	36	0	0	0
уп.03	учебная практика	дз,3	36	0	36	36	0	0	36		0	0
пп.03	производственная практика	дз,3	72	0	72	72	0	0	72		0	0
ПМ.04	приготовление блюд из рыбы	3ДЗ/1Эк	378	30	348	308	0	0	72	276	0	0
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	дз,4	90	30	60	20	0	0	36	24	0	0
уп.04	учебная практика	дз,4	108	0	108	108	0	0	36	72	0	0
пп.04	производственная практика	дз,4	180	0	180	180	0	0	0	180	0	0
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	2ДЗ/Эк	378	30	348	302	0	0	0	348	0	0
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	дз,4	90	30	60	14	0	0	0	60	0	0
уп.05	учебная практика	дз,4	108	0	108	108	0	0	0	108	0	0
пп.05	производственная практика	дз,4	180	0	180	180	0	0	0	180	0	0

ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	ЗДЗ/1Эк	196	16	180	151	0	0	0	0	180	0	
МДК.06.01	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	дз,5	52	16	36	7	0	0	0	0	36	0	
уп.06	учебная практика	дз,5	72	0	72	72	0	0	0	0	72	0	
пп.06	производственная практика	дз,5	72	0	72	72	0	0	0	0	72	0	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	ЗДЗ/1Эк	124	16	108	77	0	0	0	0	108	0	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	дз,5	52	16	36	5	0	0	0	0	36	0	
уп.07	учебная практика	дз,5	36	0	36	36	0	0	0	0	36	0	
пп.07	производственная практика	дз,5	36	0	36	36	0	0	0	0	36	0	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ЗДЗ/1Эк	480	40	440	390	0	0	0	0	0	440	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	дз,6	120	40	80	30	0	0	0	0	0	80	
уп.08	учебная практика	дз,6	108	0	108	108	0	0	0	0	0	108	
пп.08	производственная практика	дз,6	252	0	252	252	0	0	0	0	0	252	
ФК.00	Физическая культура	з,5 дз,6	72	36	36		0	0	0	0	11	25	
	ИТОГО	53/46ДЗ/4Э/8 Эк	5530	1354	4176	1819	612	828	576	828	576	756	
ГИА.00	государственная(итоговая) аттестация	2 НЕДЕЛИ											
Консультации 4 часа на одного учащегося в год							дисциплины и МДК	612	612	432	288	360	396
							учебной практики		72	72	180	108	108
							производственная практика		144	72	360	108	252

экзаменов		1Э,2Э к	1Э,1Э к	1Э,2Э к	1Э,2Э к	1Эк
диф. зачётов	3	10	9	8	8	9
зачетов	1	1	1	1	1	

4. ГРАФИК АТТЕСТАЦИЙ

курс	№ семестра	Дисциплина/МДК/Модуль	Вид аттестации	Кол-во
1	1 семестр	Аттестация не предусмотрена		0
	2 семестр	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	экзамен	1
		ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	Экзамен квалификационный	1
		ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Экзамен квалификационный	1
ВСЕГО				3
2	3 семестр	ОУД.09 Химия	экзамен	1
		ПМ.03 Приготовление супов и соусов	Экзамен квалификационный	1
	4 семестр	ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	экзамен	1
		ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	Экзамен квалификационный	1
		ПМ.05 04 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Экзамен квалификационный	1
ВСЕГО				5
3	5 семестр	ОУД.01.1 Русский язык	экзамен	1
		ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Экзамен квалификационный	1
		ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	Экзамен квалификационный	1
	6 семестр	ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Экзамен квалификационный	1
ВСЕГО				4
ИТОГО				12

5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП

Для формирования вариативной части обязательных аудиторных занятий циклов ОПОП проводилось анкетирование с участием основных работодателей – директора ООО «ТВК-Р». Кроме того, проводился методический совет училища по актуальным проблемам формирования профессиональных компетенций по профессии «Повар, кондитер». По решению методического совета и результатам анкетирования были сформулированы основные требования к выпускникам училища со стороны работодателей, согласно которым выделенные часы вариативной части ОПОП (216 часов, в том числе 144 часа обязательных учебных занятий) использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и распределены следующим образом:

Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимально учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ на основании которого введена вариативная часть
1	2	3	4	5
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	108	72	
ОП.03	В результате изучения вариативной части общепрофессиональной дисциплины <u>«Техническое оснащение и организация рабочего места»</u> , обучающийся должен: уметь: - обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кондитерского и кулинарного цеха - производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства знать: - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	108	72	Протокол заседания методической комиссии от _____ года; анкеты работодателей
ПМ.00	Профессиональные модули	108	72	
ПМ.04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>«Приготовление блюд из рыбы»</u> , обучающийся должен: уметь: - <i>проверять качество сырья для</i>	30	20	Протокол заседания методической комиссии от _____ года; анкеты

	<p>приготовления блюд из рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь для обработки рыбы; - использовать различные технологии обработки рыбы; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления блюд из рыбы; - правила обработки рыбы; - различные методы обработки рыбы. 			работодателей
ПМ.05	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»</u>, обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обрабатывать мясо и домашнюю птицу наиболее оптимальными способами; - применять различные методы для обработки мяса и домашней птицы; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления блюд из мяса и домашней птицы; - правила обработки сырья; - различные методы обработки мяса и домашней птицы. 	30	20	<p>Протокол заседания методической комиссии от _____ года;</p> <p>анкеты работодателей</p>
ПМ.08	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>«Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»</u>, обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять соответствие сырья технологическим требованиям к кондитерским изделиям; - применять различные методы для обработки сырья при приготовлении кондитерских изделий; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для изготовления кондитерских изделий - правила обработки сырья; - правила хранения сырья для изготовления кондитерских изделий. 	48	32	<p>Протокол заседания методической комиссии от _____ года;</p> <p>анкеты работодателей</p>
ИТОГО		216	144	

**6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН,
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК
19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу ОПОП
ОУД.00	общеобразовательные учебные дисциплины	1.0
	базовые учебные дисциплины	
ОУД.01.1	Русский язык	1.1.1
ОУД.01.2	Литература	1.1.2
ОУД.02	Иностранный язык	1.2
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического 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 (вкл. Экономику и право)	1.8
ОУД.16	География	1.9
ОУД.17	Экология	1.10
	профильные учебные дисциплины	
ОУД.07	Информатика	1.11
ОУД.09	Химия	1.12
ОУД.15	Биология	1.13
УД.00	дополнительные учебные дисциплины	
УД.01	Кубановедение	1.14
УД.02	Основы бюджетной грамотности	1.15
УД.03	Основы предпринимательской деятельности	1.16
УД.04	Технология поиска работы	1.17
ОП.00	общефессиональные дисциплины	2.0
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
ПМ.00	профессиональные модули	3.0
ПМ.01	приготовление блюд из овощей и грибов	3.1
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	3.1.1
уп.01	учебная практика	3.01
пп.01	производственная практика	3.02
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	3.2
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	3.2.1
уп.02	учебная практика	3.01
пп.02	производственная практика	3.02
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	3.3
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	3.3.1
уп.03	учебная практика	3.01
пп.03	производственная практика	3.02
ПМ.04	приготовление блюд из рыбы	3.4
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	3.4.1
уп.04	учебная практика	3.01
пп.04	производственная практика	3.02
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	3.5.1
уп.05	учебная практика	3.01
пп.05	производственная практика	3.02

ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	3.6
МДК.06.01	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	3.6.1
уп.06	учебная практика	3.01
пп.06	производственная практика	3.02
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	3.7
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	3.7.1
уп.07	учебная практика	3.01
пп.07	производственная практика	3.02
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	3.8
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	3.8.1
уп.08	учебная практика	3.01
пп.08	производственная практика	3.02
ФК.00	Физическая культура	4.0
ГИА.00	государственная(итоговая) аттестация	5.0

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

7.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций проводится в соответствии с Положением «О формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ КК «Новороссийский профессиональный техникум».

В тех случаях, когда по теоретическим предметам не предусмотрен экзамен, преподаватель проводит для групп зачет или дифференцированный зачет. Время на проведение зачета и дифференцированного зачета выделяется за счет общего количества часов, отводимых на изучение предмета по учебному плану.

Экзамены по предметам общеобразовательного и технического циклов проводятся комиссиями, утвержденными приказом директора училища не позднее, чем за две недели до начала аттестации, в составе указанном в «Положении о текущем контроле и промежуточной аттестации».

Аттестация в письменной форме по русскому языку и математике проводится по материалам и заданиям, утвержденным педагогическим советом училища.

Аттестация в устной форме по теоретическим предметам проводится по билетам, составленными предметными (цикловыми) комиссиями училища с учетом требований программ по этим предметам; содержание аттестационных билетов утверждается педагогическим советом училища.

Аттестация учащихся проводится в сроки, определенные рабочим учебным планом, и начинается с 9 часов по местному времени. На аттестацию в письменной форме отводится 4 астрономических часа, а в устной форме отводится 6 астрономических часов.

7.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

7.2.1. Государственная итоговая аттестация выпускников осуществляется государственной экзаменационной комиссией, состав которой формируется согласно Положения «Об итоговой аттестации обучающихся ГБПОУ КК «Новороссийский профессиональный техникум».

7.2.2. Содержание государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по программам начального профессионального образования. Государственная итоговая аттестация выпускников обучающихся по программам начального профессионального образования, состоит из нескольких испытаний, следующих видов:

- выпускная практическая квалификационная работа,
- письменная экзаменационная работа

Выпускная практическая квалификационная работа по профессии должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристики.

7.3. Требования к выпускным квалификационным работам

7.3.1 Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать присвоение выпускнику квалификации выше средней квалификации для данной профессии.

7.3.2. Письменная экзаменационная работа должна соответствовать содержанию производственной практики по профессии, а также объему профессиональных и общих компетенций, предусмотренных ФГОС среднего профессионального образования (СПО). Письменная экзаменационная работа должна содержать описание разработанного технологического процесса, выполнения практической квалификационной работы и краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов, приспособлений, а также параметров и режимов ведения процесса. При необходимости, кроме описательной части, может быть представлена и графическая часть.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ГБПОУ КК «Новороссийский профессиональный техникум» располагает материальной базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебных планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

ГБПОУ КК «Новороссийский профессиональный техникум» обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских
и других помещений:

Кабинеты:

Кабинет технологии кулинарного производства;

Кабинет технологии кондитерского производства;

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены;

Лаборатория товароведения продовольственных товаров;

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места.

Цеха:

Цех учебный кулинарный,

Цех учебный кондитерский.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.