

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

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Квалификация:	повар кондитер
Форма обучения	очная
Нормативный срок обучения	3 года 10 мес.
Образовательная база приема:	основное общее образование
Профиль получаемого профессионального образования	естественнонаучный

г.Новороссийск, 2018г

РАССМОТРЕНА
Цикловой (предметной) комиссией
протокол от 25.06 2018 г. № 11
председатель

Новгородский
подпись ФИО

СОГЛАСОВАНО
ООО, Иван

Сидорова С.Г.
подпись ФИО

«30» 08 2018 г.

УТВЕРЖДЕНА
Решением педагогического совета
ГБПОУ КК «Новороссийский
профессиональный техникум»
Протокол от 30.08 2018 г. № 1
Председатель
С.А.Хузина

СОГЛАСОВАНО

подпись ФИО

« » _____ 20 г.

Основная профессиональная образовательная программа (далее- ОПОП)- программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее- ППКРС) разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее- ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016№1569.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Новороссийский профессиональный техникум» (далее- ГБПОУ КК НПТ).

Разработчики:

Методист
должность
мастер №0
должность

Пешкин Е. Н.
ФИО
Бондарева Е. Н.
ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

Оглавление

1 Общие положения	4
1.1 Нормативно-правовые основы разработки ОПОП	4
1.2 Нормативный срок освоения ОПОП	5
1.3 Трудоемкость ОПОП	5
1.4 Требования к абитуриенту	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	5
2.1 Область профессиональной деятельности	5
2.2 Объекты профессиональной деятельности	5
2.3 Виды деятельности и компетенции	6
3 Требования к результатам освоения ОПОП	6
3.1 Общие компетенции	6
3.2 Профессиональные компетенции	6
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП	8
4.1 Учебный план	8
4.2 Календарный учебный график	14
4.3 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	15
4.4 Программы учебной и производственной практики	15
5. Ресурсное обеспечение реализации ОПОП	15
5.1 Кадровое обеспечение	15
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение	15
5.3 Материально-техническое обеспечение	16
5.4 Базы производственной практики	16
6. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП	16
6.1 Текущий контроль успеваемости	17
6.2 Промежуточная аттестация	17
6.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников	18
7. Характеристика социокультурной среды	18
8. Приложения	20

1 Общие положения

1.1 Нормативно-правовые основы разработки ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее- ОПОП ПКРС) по профессии «Повар, кондитер», реализуемая ГБПОУ КК НПТ представляет собой систему документов, разработанных в соответствии с ФГОС СПО утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016№1569.

ОПОП ПКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программу практик, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

ОПОП ПКРС ежегодно пересматривается совместно с работодателями и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Нормативную правовую основу разработки Программы составляют:

-Закон Российской федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273;

-Закон Краснодарского края «Об образовании в Краснодарском крае» от 16.07.2013 №2770-кз;

-ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016№1569 **(Приложение №1)**

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14.06.2013 г. №464;

-Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП СПО»;

-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 образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259);

- Методические рекомендации по реализации федеральных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям, направленных для использования письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20.02. 2017 года №06-156.

-Устав ГБПОУ ККНПТ;

-Локальные нормативные акты ГБПОУ КК СПТ.

1.2 Нормативный срок освоения ОПОП

Сроки освоения ОПОП СПО при очной форме получения образования и соответствующие квалификации приводятся в таблице 1.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
основное общее образование	16675 повар 12901 кондитер	3 года 10 месяцев

1.3 Трудоемкость ОПОП

Срок получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура"	104нед.
Учебная практика обучающихся на базе основного общего образования	51нед.
Производственная практика обучающихся на базе основного общего образования	
Промежуточная аттестация обучающихся на базе основного общего образования	7нед.
Государственная итоговая аттестация обучающихся на базе основного общего образования	2нед.
Каникулы	35нед.
Итого	199

Количество часов на промежуточную аттестацию составляет 7 недель = **252 часа** (108 часов образовательного цикла, 108 часов по ФГОС, 1 неделя из вариативной части).

1.4 Требования к абитуриенту

Лица, поступающие на обучение, должны иметь аттестат об основном общем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1 Область профессиональной деятельности

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

2.2 Объекты профессиональной деятельности

- 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;

2.3 Виды деятельности и компетенции

Обучающийся по профессии готовится к следующим видам деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

3. Требования к результатам освоения ОПОП

3.1 Общие компетенции

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.2 Профессиональные компетенции

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

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППКРС регламентируется учебным планом с учетом его профиля; рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей, программами учебных и производственных практик, календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающих реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Учебный план

4.1.1 В рабочем учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

Учебный план определяет следующие характеристики ППКРС по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации, учебной и производственной практики;
- сроки прохождения и продолжительность учебной и производственной практики;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы, времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной итоговой аттестации (далее- ГИА);
- объем каникул по годам обучения.

4.1.2. Рабочий учебный план ОПОП по профессии предусматривает изучение следующих

учебных циклов:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика;
- государственная итоговая аттестация.

4.1.3 Учебный план по профессии приведен в **Приложении 2**.

4.1.4 Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС и консультации.

4.1.5. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

4.1.6. Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год.

4.1.7. По дисциплине «Физическая культура» могут быть предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

4.1.8. Для подгрупп девушек 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, используется на освоение основ медицинских знаний.

4.1.9 Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

4.1.10. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы

4.1.11. Распределение вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям определено следующим образом:

Общий объем образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемый на базе основного общего образования, увеличивается на **2952** часа.

Объем для реализации общеобразовательного цикла составляет **2052** часа. В соответствии с Рекомендациями 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 профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России, от 17.03.2015 г. №06-259), выбран **естественнонаучный профиль**.

Дополнительные учебные дисциплины для изучения в общеобразовательном цикле рекомендованы следующие:

- УД.01 Кубановедение - 57 часов,
- УД.02 Основы бюджетной и финансовой грамотности - 36 часов,
- УД.03 Основы предпринимательской деятельности - 36 часов,
- УД.04 Технология проекта - 16 часов,
- УД.05 Астрономия – 35 часов.

Получаем **720 часов вариативной части**, выделенной на изучение учебных дисциплин, направленных на формирование личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных ФГОС СОО, а также на элементы программы на освоение

общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом ФГОС СПО, в том числе на учебные дисциплины, практики и МДК для достижения результатов по осваиваемой профессии, указанные в разделе III ФГОС СПО.

Из 720 часов выделено 68 часов на изучение учебных дисциплин: УОУД.05 Физическая культура – 58 часов, ОУД.10 Обществознание (вкл.экономику и право) – 10 часов на изучение тем антитеррористической безопасности.

Итого по учебному плану на изучение общеобразовательного цикла – **2120 часов.**

Часов самостоятельной работы для общеобразовательного цикла не предусмотрено.

Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла завершается экзаменами по учебным дисциплинам:

- ОУД.01.1 Русский язык;
- ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия;
- ОУД.15 Биология

Объем нагрузки на консультации предусматривается из расчета не более **100 часов** на группу обучающихся на весь срок обучения. Время, отводимое на консультации, предусмотрено из часов на промежуточную аттестацию. Консультации предусмотрены на учебные дисциплины и модули, по которым запланированы экзамены или подготовка курсового проекта. Поэтому в общеобразовательном цикле выделены часы консультаций на предметы: Русский язык; Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия; Биология, а также на подготовку и защиту индивидуального проекта.

Распределение часов общеобразовательного цикла

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Обязательная учебная нагрузка			консультации	экзамены
		всего без вариатива	вариатив	всего с вариативом		
О.00	Общеобразовательный цикл	2052	68	2120	48	18
ОУД.01.1	Русский язык	114	0	114	4	6
ОУД.01.2	Литература	171	0	171		
ОУД.02	Иностранный язык	171	0	171		
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	228	0	228	4	6
ОУД.04	История	171	0	171		
ОУД.05	Физическая культура	171	58	229		
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	72	0	72		
ОУД.07	Информатика	108	0	108		
ОУД.08	Физика	108	0	108		
ОУД.09	Химия	171	0	171		
ОУД.10	Обществознание (вкл.экономику и право)	171	10	181		
ОУД.15	Биология	72	0	72	4	6
ОУД.16	География	72	0	72		
ОУД.17	Экология	72	0	72		
УД.01	Кубановедение	57	0	57		
УД.02	Основы бюджетной и финансовой грамотности	36	0	36		

УД.03	Основы предпринимательской деятельности	36	0	36		
УД.04	Технология проекта	16	0	16		
УД.05	Астрономия	35		35		
	Индивидуальный проект				36	

Также из вариативной части (720) выделены часы на изучение учебных дисциплин общепрофессионального цикла:

- ОП.12 Специальный рисунок и лепка - 72 часа;
- ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов - 72 часа;
- ОП.14 Психология общения - 64 часа

На учебную дисциплину ОП.05 Основы калькуляции и учета добавлено 4 часа.

На учебную дисциплину ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров добавлено - 8 часов

Оставшиеся часы направлены на увеличение часов учебной и производственной практик по профессиональным модулям раздела III ФГОС СПО.

Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе Примерной основной образовательной программы.


Структура и объем образовательной программы


Структура образовательной программы	Объем часов по ФГОС	Часы вариативной части (720)	Часы вариативной части по ФГОС СПО (612)	Всего часов по учебному плану
Общеобразовательный цикл	2052	68	0	2120
Общепрофессиональный цикл	324	220	282	826
Профессиональный цикл	1872	432	330	2634
МДК	648	0	150	798
Учебная практика	504	0	108	612
Производственная практика	720	432	72	1224
Итого	4248	720	612	5580

Распределение часов общепрофессионального цикла

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Обязательная учебная нагрузка				консультации	экзамены
		всего по ФГОС	самостоятельная работа	вариатив	всего с вариативом		

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.	36	10	20	56	4	6
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	10	30 8	74	4	6
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	12	30	66		
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	36	10	10	46		
ОП. 05	Основы калькуляции и учёта	32	6	4	36	4	6
ОП. 06	Охрана труда	36	6	0	36		
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	24	92	128		
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	36	4	0	36		
ОП. 09	Физическая культура	40		0	40		
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0	10	50	50		
ОП. 11	Организация обслуживания	0	10	50	50	4	6
ОП. 12	Специальный рисунок и лепка	0		72	72		
ОП. 13	Художественная резка овощей и фруктов	0		72	72		
ОП. 14	Психология общения	0		64	64		
	Итого	324	102	502	826	16	24

 - часы вариативной части из ФГОС СПО (612)

 - часы вариативной части (720)

Общепрофессиональные дисциплины: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Основы товароведения продовольственных товаров, Основы калькуляции и учёта, Организация обслуживания заканчиваются экзаменами из часов, выделенных на промежуточную аттестацию. На указанные общепрофессиональные дисциплины предусмотрены часы консультаций, выделенных на промежуточную аттестацию.

Часы самостоятельной работы обучающихся учитываются в общем количестве часов учебного плана и стоят в расписании учебных занятий по учебной дисциплине, на которые они выделены.

Распределение часов профессионального цикла

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Обязательная учебная нагрузка				консультации	экзамены
		всего по ФГОС	самостоятельная работа	вариатив	всего с вариативом		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	248	26	102	350	4	6
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	8	10	42		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	18	20	92		
УП.01	Учебная практика	72		36	108		
ПП.01	Производственная практика	72		72	144		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	556	38	210	766	4	6
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	8	10	42		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	30	20	148	4	6
УП.02	Учебная практика	144		36	180		
ПП.02	Производственная практика	252		108	360		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	308	30	138	446	4	6
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	8	10	42	2	3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	22	20	116	2	3
УП.03	Учебная практика	72		36	108		
ПП.03	Производственная практика	108		72	180		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	240	17	46	286	4	6

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	32	7	10	42	2	3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	64	10	0	64	2	3
УП.04	Учебная практика	72		0	72		
ПП.04	Производственная практика	72		36	108		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	520	67	266	786	4	6
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	12	10	42		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	55	40	168	4	6
УП.05	Учебная практика	144			144		
ПП.05	Производственная практика	216		72			
ПП.05	Производственная практика			144	432		
Итого по профессиональному циклу		1872	178	762	2634	36	54

В профессиональном цикле предусмотрены экзамены на междисциплинарные курсы и экзамены квалификационные по всем профессиональным модулям.

По МДК профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предусмотрены **комплексные экзамены**. По учебному и производственному практике модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предусмотрен **комплексный дифференцированный зачет**.

Консультации распределены аналогично общепрофессиональному циклу.

4.2 Календарный учебный график

4.2.1 Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ОПОП для студентов всех форм обучения и формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО по профессии к срокам освоения ОПОП и учебных планов.

4.2.2 Календарный учебный график приведен в **Приложении 3**.

4.2.3 Календарный учебный график групп, обучающихся по профессии, составляется на начало каждого учебного года на основе учебных планов соответствующих форм обучения и позволяет организовать учебный процесс в соответствии с требованиями ФГОС СПО по видам учебной работы, перечню дисциплин, объему нагрузки студентов.

4.2.4 Календарный учебный график оформляется на учебный год в виде сводного учебного графика по формам обучения и годам набора и утверждается директором ГБПОУ КК НПТ

4.2.5 Для каждой формы обучения и года набора составляется ежегодно годовой рабочий календарный график учебного процесса, в котором указаны последовательность и продолжительность теоретического обучения, промежуточной аттестаций, практик и каникул.

4.3 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

В **Приложении 4** представлены аннотации к рабочим программам всех учебных дисциплин (далее- УД) и профессиональных модулей (далее – ПМ).

4.4 Программы учебной и производственной практики

4.4.1 Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

4.4.2 Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

4.4.3 Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются локальным нормативным актом.

4.4.4 Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.4.5 Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

5. Ресурсное обеспечение реализации ОПОП.

5.1 Кадровое обеспечение.

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1- 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Информация о укомплектованности кадрами систематизируется в отделе кадров ГБПОУ КК НПТ.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными или электронными изданиями

основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

5.3 Материально-техническое обеспечение

Материально-техническая база ГБПОУ КК НПТ обеспечивает проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий с использованием персональных компьютеров обеспечивается наличием компьютерных классов.

Реализация ОПОП ППКРС обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Кабинеты:

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

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

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

5.4 Базы производственной практики.

Основными базами производственной практики обучающихся по профессии являются предприятия г.Новороссийска и Краснодарского Края, с которыми у ГБПОУ КК НПТ оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения производственной практики в соответствии с учебным планом.

Производственная практика проводится в рамках профессионального модуля в соответствии с учебным планом и является его составной частью. Задания на практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

6. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП

Для оценки качества освоения образовательных программ осуществляется текущий контроль знаний, промежуточная аттестация и государственная (итоговая) аттестация студентов.

6.1. Текущий контроль успеваемости.

Формы и порядок текущего контроля определяются утвержденным учебным планом, тематическим содержанием учебной дисциплины или междисциплинарным курсам в рамках программы профессионального модуля.

Текущий контроль успеваемости проводится по общеобразовательным и общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам (в рамках программы профессионального модуля) в соответствии с тематическим содержанием.

Методы текущего контроля успеваемости студентов:

- устный опрос;
- итоговое тестирование по дисциплине (бланочное или компьютерное)
- выполнение и защита практических и расчетно-графических работ;
- презентация и защита результатов лабораторных и практических работ;
- контрольные работы;
- письменные отчеты;
- выполнение и защита комплексной практической работы;
- другие формы текущего контроля успеваемости студентов.

Текущий контроль в любой форме проводится за счет времени отведенного в рамках учебного плана по учебной дисциплине.

Текущий контроль успеваемости студентов осуществляется самостоятельно преподавателем (мастером производственного обучения). Методы осуществления текущего контроля успеваемости определяются преподавателем (мастером производственного обучения).

Для организации и проведения текущего контроля успеваемости студентов преподавателем (мастером производственного обучения) разрабатываются и формируются фонды оценочных средств в форме контрольно-оценочных материалов. Текущий контроль в течение семестра может проводиться на основании результатов количества зачетных единиц освоения рабочей программы учебной дисциплины или и междисциплинарным курсам.

Информация о формах и процедурах текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации доводится до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

6.2. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация освоения общепрофессиональных учебных дисциплин и программ профессиональных модулей проводится непосредственно после завершения освоения программ УД, междисциплинарных курсов (далее – МДК) или профессиональных модулей, а также после прохождения учебной практики (далее – УП) и производственной практики (далее – ПП) в составе ПМ.

Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля (МДК, УП и ПП) проводится по усмотрению образовательного учреждения при соблюдении ограничений на количество экзаменов и зачетов в учебном году. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится 72 часа (2 недели) в году, в последний год обучения – 36 часов (1 неделя). В каждом учебном году количество экзаменов не должно превышать 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Не рекомендуется проводить промежуточную аттестацию по составным элементам профессионального модуля (МДК, УП и ПП), если объем обязательной аудиторной нагрузки по ним составляет менее 32 часов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и проводить его возможно на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если два экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий, то между ними, для подготовки ко второму экзамену, в том числе для проведения консультаций, необходимо предусмотреть не менее двух дней. Промежуточную аттестацию в форме зачета или дифференцированного зачета следует проводить за счет часов, отведенных на освоение

соответствующей учебной дисциплины или ПМ. Если ПМ содержит несколько МДК, возможно проведение комплексного экзамена или комплексного дифференцированного зачета по всем МДК в составе этого модуля. При выборе УД для комплексного экзамена по двум или нескольким дисциплинам необходимо учитывать наличие между ними междисциплинарных связей.

Для промежуточной аттестации обучающихся кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов необходимо привлекать преподавателей смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям необходимо привлекать в качестве внештатных экспертов работодателей.

При проведении промежуточной аттестации руководствуемся Положением «О формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся» на официальном сайте <http://nptech.ru>.

6.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании курса обучения, имеющего профессиональную завершённость, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федеральных государственных образовательных стандартов с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении 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 профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Организация и проведение ГИА в образовательном учреждении определяется Положением государственной итоговой аттестации обучающихся на официальном сайте <http://nptech.ru>.

7. Характеристика социокультурной среды

Приоритетными направлениями внеучебной работы в техникуме являются:

- сохранение, развитие и приумножение традиций техникума;
- организация поддержки творческой инициативы у студентов: создание творческих коллективов, организация культурно-массовых и спортивных мероприятий;
- развитие системы студенческого самоуправления;
- развитие системы информационного обеспечения: оформление информационных стендов, выпуск газеты поддержка Интернет-сайта и др.;
- работа со студентами в рамках воспитания патриотизма и активной гражданской позиции;
- развитие системы социальной помощи студентам;
- формирование и развитие системы поощрения студентов.

Одним из традиционных направлений внеучебной деятельности стало социальное

партнерство и совместные проекты с учреждениями, образования, здравоохранения, социальной защиты, воинскими частями, общественными организациями, органами исполнительной и законодательной власти.

Основополагающими документами по организации и осуществлению внеучебной общекультурной работы являются документы, на основании которых строится данная деятельность в техникуме, а именно:

- Федеральная программа развития образования в России, Государственная программа «Патриотическое воспитание граждан РФ»;
- Концепция воспитательной работы, нормативно-методические материалы по студенческому самоуправлению, Устав техникума.

Документами, реализующими данную программу, являются планы работы техникума, цикловых комиссий, воспитательной работы.

Отчеты о результатах воспитательной работы анализируются по полугодиям и заслушиваются на заседаниях Педагогического совета, Совета техникума.

Студенческое самоуправление проявляется через деятельность Студенческого совета, в состав которого входят представители всех профессий техникума.

Для проведения внеучебной работы, культурно-массовых мероприятий (концертов, выставок творческих работ студентов, творческих коллективов, используются актовые залы техникума.

Спортивно-оздоровительные мероприятия проводятся в спортзалах, а также открытых спортивных площадок.

Для работы студенческих клубов, кружков используются учебные аудитории.

Приобщение студентов к культурным ценностям и достижениям, привлечение их к изучению национальной самобытности осуществляется через образовательные программы, воспитательные и досуговые мероприятия.

Существующая структура организации внеаудиторной деятельности и самоуправления направлена на профессиональную социализацию личности.

8. Приложения