



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области  
«Колледж технического и художественного образования г. Тольятти»

СОГЛАСОВАНО:

Акт согласования с ООО «Медея»

от «17» 07 2015 г. № 30

от «  »    201   г. №   

от «  »    201   г. №   



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ КТиХО

С.М. Медведева

Приказ №01-20/294

от «20» июля 2015г.

Последняя актуализация

Приказ директора ГАПОУ КТиХО

от «13» 01 2016 г. № 01-20/112

от «31» 05 2016 г. № 01-20/264

от «13» 04 2017 г. № 01-20/172

от «01» 06 2017 г. № 01-20/235

## ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

2015 год

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
  - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППКРС
  - 1.2. Нормативный срок освоения ППКРС
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС
  - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
  - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
  - 2.3. Специальные требования
    - 2.3.1. Реализация ФГОС среднего (полного) общего образования
    - 2.3.2. Использование вариативной части
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
  - 3.1. Базисный учебный план
  - 3.2. Рабочий учебный план
  - 3.3. Календарный учебный график
  - 3.4. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей
  - 3.5. Календарно-тематические планы учебных дисциплин и междисциплинарных курсов
  - 3.6. Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей
  - 3.7. Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию рабочих программ практик
4. Материально-техническое обеспечение реализации ППКРС
5. Организация контроля и оценка результатов освоения ППКРС
  - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
  - 5.2. Порядок проведения государственной итоговой аттестации
  - 5.3. Фонд оценочных средств

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Колледж технического и художественного образования г.Тольятти» составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «2» августа 2013г. № 798, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 20.08.2013г. № 29749, с изменениями (Приказ Минобрнауки РФ №390 от 09.04.2015г., зарегистрирован в Минюсте России 08.05.2015 № 37199) и согласована с работодателями.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер – комплекс нормативно-методической, учебно-планирующей, учебно-методической документации и оценочных материалов, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППКРС

Нормативно-правовую основу разработки ППКРС составляют:

#### **Нормативно-правовая база реализации ФГОС СПО**

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 г. N 307-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «2» августа 2013г. № 798 (зарегистрирован в Минюсте России 20.08.2013 № 29749), с изменениями Приказ Минобрнауки РФ №390 от 09.04.2015г. (зарегистрирован в Минюсте России 08.05.2015 № 37199);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» мая 2012г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции

Российской Федерации от «7» июня 2012г. № 24480) с изменениями от 29 декабря 2014г. №1645;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013г. N 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200) с изменениями от 22 января 2014г. N 31;
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.06. 2013 N 28785);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.11. 2013 N 30306);
- Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Колледж технического и художественного образования г. Тольятти»;

#### **Учебно-методическая база реализации ФГОС СПО (внешняя)**

- Рекомендации по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.);
- Рекомендации по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009г.);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 20.10.2010 №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки

России) от 17.03.2015г. №06-259 «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»;

- Распоряжение Министерства образования и науки Самарской области от 19.11.2012 №422-р «Об апробации региональной системы квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных и дополнительных профессиональных образовательных программ начального профессионального и среднего профессионального образования»;
- Концепция вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования в Самарской области.

### **Нормативно-методическая база реализации ФГОС СПО (внутренняя)**

#### **Локальные нормативные акты ГАПОУ Самарской области «Колледж технического и художественного образования г. Тольятти», регламентирующие реализацию ФГОС СПО**

- Правила приема в ГАПОУ КТиХО;
- Положение о порядке перевода, восстановления и отчисления обучающихся;
- Положение по планированию, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий;
- Положение об организации промежуточной и текущей аттестации обучающихся;
- Положение об организации выполнения и защиты курсовых работ/проектов;
- Положение об организации и проведении учебной и производственной практик;
- Положение о квалификационном экзамене по профессиональным модулям ППКРС;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ Самарской области «Колледж технического и художественного образования г. Тольятти» по образовательным программам среднего профессионального образования;

#### **Методические рекомендации и шаблоны (унифицированные формы) учебно-планирующей и учебно-методической документации, разработанные в ГАПОУ Самарской области «Колледж технического и художественного образования г.**

#### **Тольятти»**

- Методические рекомендации по разработке рабочей программы учебной дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП (включая шаблон);
- Методические рекомендации по разработке рабочей программы учебной дисциплины (включая шаблон);

- Методические рекомендации по разработке рабочей программы профессионального модуля ОПОП (включая шаблон);
- Методические рекомендации по разработке комплекта контрольно- оценочных средств по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу (включая шаблон);
- Методические рекомендации по разработке комплекта контрольно- оценочных средств по профессиональному модулю (включая шаблон);
- Структура и оформление методических разработок (методические рекомендации).

## **1.2. Нормативный срок освоения ППКРС и присваиваемая квалификация**

Срок получения СПО по ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер при очной форме получения образования:

- на базе среднего общего образования – 10 месяцев;
- на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев;

Присваиваемая квалификация (профессии по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов):

- повар (3-4 разряд);
- кондитер (3-4 разряд);

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПКРС**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускника: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускника 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.

### **2.2. Виды профессиональной деятельности. Образовательные результаты (профессиональные компетенции (ПК), общие компетенции (ОК))**

Обучающийся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

**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.

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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-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).

## **2.3. Специальные требования**

### **2.3.1. Реализация ФГОС среднего общего образования**

Освоение ППКРС на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. В учебный план ППКРС включен общеобразовательный цикл, состоящий, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, из общеобразовательных учебных дисциплин (общих и по выбору) из обязательных предметных областей: филология, иностранный язык, общественные науки, математика и информатика, естественные науки, физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

Общеобразовательный цикл сформирован 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 образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки №06-259 от 17.03.2015г.).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час. аудиторных занятий), в учебном плане распределено на учебные дисциплины, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся, предлагаемые образовательной организацией.

### 2.3.2. Использование вариативной части

Вариативная часть в объёме 216 час. распределена по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с запросами работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения.

Распределение вариативной части ППКРС по циклам учебного плана представлено в таблице:

| Индексы циклов    | Распределение вариативной части по циклам, час. |                                    |  |
|-------------------|---|------------------------------------|--|
|                   | Всего, час.                                     | в том числе                        |  |
|                   |   | на увеличение объема УД, МДК, час. | на введение дополнительных УД, МДК, час. |
| ОП.00             | 141   |                                    | 141                                      |
| ПМ. 00            | 75  | 75                                 | -  |
| Вариативная часть | 216   | 75                                 | 141                                      |

Распределение объёма вариативной части по циклам с конкретизацией введенных дисциплин и обоснование необходимости их введения, а также обоснование увеличения обязательной части представлены в таблице:

| Индексы циклов | Наименование дисциплин вариативной части   | Кол-во часов | Примечание   |
|----------------|--|--------------|--|
| ОП. 06         | Основы предпринимательства   | 42           | Концепция вариативной составляющей ОПОП НПО и СПО в Самарской области. |
| ОП. 07         | Введение в профессию: общие компетенции профессионала                                    | 63           |  |
| ОП. 08         | Эффективное поведение на рынке труда   | 36           |  |
| ПМ. 02         | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | 20           | Дополнительные знания и умения включены по требованию работодателей.   |
| ПМ. 04         | Приготовление блюд из рыбы   | 20           |  |
| ПМ.05          | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы  | 35           |  |
|                | Итого  | 216          |  |

### 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

#### 3.1. Базисный учебный план

#### БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии среднего профессионального образования

**19.01.17 Повар, кондитер**

Квалификации: Повар

Кондитер

Форма обучения - очная

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

| 1.            | Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы                | Время в неделях | Макс. учебная нагрузка и практика, час | Обязательная аудиторная учебная нагрузка |            | Рекомендуемый курс изучения |
|---------------|--|-----------------|--|--|------------|-----------------------------|
|               |  |                 |  | всего                                    | в т.ч. ЛПЗ |                             |
| 1.            | 2.   | 3.              | 4.                                     | 5.                                       | 6.         | 7.                          |
| <b>О.00</b>   | <b>Общеобразовательный учебный цикл</b>  | <b>57</b>       | <b>3078</b>                            | <b>2052</b>                              |            | <b>1,2</b>                  |
|               | <b>Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел "Физическая культура"</b>  | <b>14</b>       | <b>756</b>                             | <b>504</b>                               | <b>282</b> |                             |
| <b>ОП. 00</b> | <b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>   |                 | <b>232</b>                             | <b>160</b>                               | <b>92</b>  |                             |
| ОП. 01        | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве   |                 | 48                                     | 32                                       |            |                             |
| ОП. 02        | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров  |                 | 40                                     | 32                                       |            |                             |
| ОП. 03        | Техническое оснащение и организация рабочего места   |                 | 48                                     | 32                                       |            |                             |
| ОП. 04        | Экономические и правовые основы производственной деятельности  |                 | 48                                     | 32                                       |            |                             |
| ОП. 05        | Безопасность жизнедеятельности   |                 | 48                                     | 32                                       |            |                             |
| <b>П 00</b>   | <b>Профессиональный учебный цикл</b>   |                 | <b>452</b>                             | <b>308</b>                               | <b>154</b> |                             |
| <b>ПМ. 00</b> | <b>Профессиональные модули</b>   |                 | <b>452</b>                             | <b>308</b>                               | <b>154</b> |                             |
| <b>ПМ.01</b>  | <b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>   |                 | <b>46</b>                              | <b>32</b>                                |            |                             |
| МДК 01.01     | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов   |                 | 46                                     | 32                                       |            | 1                           |
| <b>ПМ.02</b>  | <b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>                        |                 | <b>46</b>                              | <b>32</b>                                |            |                             |
| МДК 02.01     | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |                 | 46                                     | 32                                       |            | 1,2                         |

| 1.            | 2.  | 3.        | 4.         | 5.          | 6.        | 7.         |
|---------------|---|-----------|------------|-------------|-----------|------------|
| <b>ПМ.03</b>  | <b>Приготовление супов и соусов</b>   |           | <b>56</b>  | <b>38</b>   |           |            |
| МДК<br>03.01  | Технология приготовления супов и соусов   |           | 56         | 38          |           | 2          |
| <b>ПМ.04</b>  | <b>Приготовление блюд из рыбы</b>   |           | <b>60</b>  | <b>40</b>   |           |            |
| МДК<br>04.01  | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы   |           | 60         | 40          |           | 3          |
| <b>ПМ.05</b>  | <b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>  |           | <b>66</b>  | <b>44</b>   |           |            |
| МДК<br>05.01  | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы                                  |           | 66         | 44          |           |            |
| <b>ПМ.06</b>  | <b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>   |           | <b>46</b>  | <b>32</b>   |           |            |
| МДК<br>06.01  | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок   |           | 46         | 32          |           |            |
| <b>ПМ.07</b>  | <b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>  |           | <b>46</b>  | <b>32</b>   |           |            |
| МДК<br>07.01  | Технология приготовления сладких блюд и напитков  |           | 46         | 32          |           |            |
| <b>ПМ.08</b>  | <b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>   |           | <b>86</b>  | <b>58</b>   |           |            |
| МДК<br>08.01  | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий                                     |           | 86         | 58          |           |            |
| <b>ФК</b>     | <b>Физическая культура</b>  |           | <b>72</b>  | <b>36</b>   | <b>36</b> | <b>2,3</b> |
|               | <b>Вариативная часть учебных циклов ППКРС</b>   | <b>4</b>  | <b>216</b> | <b>144</b>  |           |            |
|               | <b>Итого по обязательной части ППКРС, включая раздел «Физическая культура», и вариативной части ППКРС</b> | <b>18</b> | <b>972</b> | <b>648</b>  |           |            |
| <b>УП 00</b>  | <b>Учебная практика</b>   | <b>41</b> |            | <b>1476</b> |           |            |
| <b>ПП 00</b>  | <b>Производственная практика</b>  |           |            |             |           |            |
| <b>ПА 00</b>  | <b>Промежуточная аттестация</b>   | <b>2</b>  |            | <b>72</b>   |           |            |
| <b>ГИА 00</b> | <b>Государственная итоговая аттестация</b>  | <b>2</b>  |            | <b>72</b>   |           |            |
| <b>ВК. 00</b> | <b>Время каникулярное</b>   | <b>2</b>  |            |             |           |            |
| <b>Всего</b>  |   | <b>65</b> |            |             |           |            |

### 3.2. Рабочий учебный план (прилагается)

Распределение часов на вариативную часть учебного плана основывается на акте согласования ОПОП с ООО «Медея».

### 3.3. Календарный учебный график (прилагается)

### 3.4. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

#### Программы дисциплин общеобразовательного цикла

Примерные программы общеобразовательных дисциплин для профессий среднего профессионального образования рекомендованы Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») (протокол №3 от 21.07. 2015г., регистрационный номер рецензии 377 от 23.07.2015г. ФГАУ «ФИРО»).

| Индексы циклов   | Наименование дисциплин   |
|--|--|
| ОУДб 01.00 Общеобразовательные учебные дисциплины базовые    |  |
| ОУДб 01.01   | Русский язык и литература                                      |
| ОУДб 01.02   | Иностранный язык   |
| ОУДб 01.03   | История  |
| ОУДб 01.04   | Обществознание (включая экономику и право)                     |
| ОУДб 01.05   | География  |
| ОУДб 01.06   | Экология   |
| ОУДб 01.07   | Физическая культура  |
| ОУДб 01.08   | ОБЖ  |
| ОУДб 01.09   | Физика   |
| ОУДб 01.10   | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия |
| ОУДп 02.00 Общеобразовательные учебные дисциплины профильные |  |
| ОУДп 02.01   | Информатика  |
| ОУДп 02.02   | Химия  |
| ОУДп 02.03   | Биология   |
| УД.00 Учебные дисциплины дополнительные                      |  |
| УД. 01   | Особенности национальных кухонь                                |
| УД. 02   | Основы здорового питания                                       |

Комплект рабочих программ находится в папке «Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла. Профессия СПО 19.01.17 Повар, кондитер»

#### Программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла

| Индексы циклов | Наименование дисциплин  |
|----------------|---|
| ОП 01          | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве      |
| ОП 02          | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров |
| ОП 03          | Техническое оснащение и организация рабочего места                    |
| ОП 04          | Экономические и правовые основы производственной деятельности         |
| ОП 05          | Безопасность жизнедеятельности  |
| ОП 06          | Основы предпринимательства  |
| ОП 07          | Введение в профессию: общие компетенции профессионала                 |
| ОП 08          | Эффективное поведение на рынке труда                                  |

Комплект рабочих программ находится в папке «Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла. Профессия СПО 19.01.17 Повар, кондитер»

### **Программы профессиональных модулей профессионального учебного цикла**

| Индексы циклов | Наименование профессиональных модулей  |
|----------------|--|
| ПМ 01          | Приготовление блюд из овощей и грибов  |
| ПМ 02          | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| ПМ 03          | Приготовление супов и соусов   |
| ПМ 04          | Приготовление блюд из рыбы   |
| ПМ 05          | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы  |
| ПМ 06          | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок                                       |
| ПМ 07          | Приготовление сладких блюд и напитков  |
| ПМ 08          | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий                               |

Комплект рабочих программ находится в папке «Рабочие программы профессиональных модулей профессионального цикла. Профессия СПО 19.01.17 Повар, кондитер»

### **Программы учебной дисциплины «Физическая культура»**

| Индексы циклов | Наименование дисциплин |
|----------------|------------------------|
| ФК. 00         | Физическая культура    |

Рабочая программа находится в папке «Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла. Профессия СПО 19.01.17 Повар, кондитер»

### **3.5. Календарно-тематические планы учебных дисциплин и междисциплинарных курсов**

Комплект календарно-тематических планов находится в папке «Календарно-тематические планы. Профессия СПО 19.01.17 Повар, кондитер»

### **3.6. Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей**

**Учебно-методический комплекс для обучающихся по общеобразовательной подготовке**  
Комплект учебно-методических и дидактических материалов, изданных в техникуме, находится в папке «Учебно-методический комплекс. Общеобразовательная подготовка. Естественнонаучный профиль»

## Учебно-методический комплекс для обучающихся по дисциплинам и профессиональным модулям

Комплект учебно-методической документации находится в папке «Учебно-методический комплекс. Профессия СПО 19.01.17 Повар, кондитер»

### 3.7. Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию рабочих программ практик

Комплект рабочих программ практик, КТП, методических рекомендаций для обучающихся по прохождению практик находится в папке «Практика. Профессия СПО 19.01.17 Повар, кондитер»

| № п/п | Наименование практик  |
|-------|---|
| 1.    | Рабочая программа учебной и производственной практик ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов   |
| 2.    | Рабочая программа учебной и производственной практик ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| 3.    | Рабочая программа учебной и производственной практик ПМ 03. Приготовление супов и соусов  |
| 4.    | Рабочая программа учебной и производственной практик ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы  |
| 5.    | Рабочая программа учебной и производственной практик ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы   |
| 6.    | Рабочая программа учебной и производственной практик ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок                                      |
| 7.    | Рабочая программа учебной и производственной практик ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков   |
| 8.    | Рабочая программа учебной и производственной практик ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий                              |
| 9.    | Методические рекомендации по прохождению практики ПМ 01.  |
| 10.   | Методические рекомендации по прохождению практики ПМ 02.  |
| 11.   | Методические рекомендации по прохождению практики ПМ 03   |
| 12.   | Методические рекомендации по прохождению практики ПМ 04.  |
| 13.   | Методические рекомендации по прохождению практики ПМ 05.  |
| 14.   | Методические рекомендации по прохождению практики ПМ 06.  |
| 15.   | Методические рекомендации по прохождению практики ПМ 07.  |
| 16.   | Методические рекомендации по прохождению практики ПМ 08.  |

#### 4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС

Реализация ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер имеет необходимое материально-техническое обеспечение.

В колледже созданы условия для проведения всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Реализация ППКРС обеспечивает:

- выполнение обучающимися практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в ГАПОУ КТиХО и в организациях в реальных условиях профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин по специальности.

Профессия 19.01.17 Повар, кондитер обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, в том числе:

- Windows 7 Professional
- Microsoft Office 2007 (Microsoft Office Excel 2007, Microsoft Office Word 2007, Microsoft Office PowerPoint 2007, Microsoft Office Publisher 2007, Microsoft Office Access 2007)
- CorelDRAW
- Adobe Illustrator
- Adobe Photoshop
- 3D Max
- ArchiCAD
- Компас – 3D

В образовательном учреждении обеспечен доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. 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 и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов учебного плана по специальности, 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, состоящего не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Материально-техническая база ГАПОУ КТиХО соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Для организации образовательной деятельности по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в колледже созданы кабинеты, лаборатории, мастерские.

### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

#### **Кабинеты:**

- русского языка и литературы;
- истории, географии и обществознания;
- физики, химии и биологии;
- математики;
- информатики;
- технологии кулинарного производства;
- технологии кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

#### **Лаборатории:**

- материаловедения;
- 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 (место для стрельбы).

**Залы:**

– библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

– актовый зал.

## 5. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПКРС

### 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

С целью регламентации деятельности структурных подразделений в колледже разработано и действует «Положение об организации промежуточной и текущей аттестации обучающихся». Данное положение регламентирует:

- порядок проведения текущего контроля знаний;
- порядок проведения промежуточной аттестации;
- порядок ликвидации текущих задолженностей;
- подготовку и проведение экзамена по дисциплине или МДК;
- порядок ликвидации задолженностей по результатам промежуточной аттестации;
- передачу с целью повышения оценки.

*Входной контроль.* Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится преподавателем в форме устного опроса и/или тестирования в рамках учебной дисциплины/МДК.

*Текущий контроль.* Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий (ИДЗ) или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении (и правильности выполнения) обучающимися требуемых действий в процессе учебной деятельности и соответствии формы действия данному этапу освоения учебного материала.

*Рубежный контроль.* Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по модулям/разделам учебной дисциплины/МДК. Рубежный контроль проводится преподавателем на основе календарно-тематического плана. Положительные оценки по точкам рубежного контроля являются условием допуска обучающихся к промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета и экзамена. Результаты рубежного

контроля учитываются преподавателем при выставлении оценки промежуточной аттестации по учебной дисциплине/МДК.

*Итоговый контроль.* Итоговый контроль проводится на основе комплекта контрольно-оценочных средств (КОС), утвержденного заместителем директора по учебно-методической работе. Утвержденные комплекты КОС хранятся у преподавателя, электронные версии – у председателей ПЦК укрупнённых групп специальностей. При освоении профессионального модуля итоговый контроль проводится в виде квалификационного экзамена на основе КОС, согласованного с работодателем (работодателями) и утвержденного заместителем директора по учебно-методической работе.

## **5.2. Порядок проведения государственной итоговой аттестации**

Порядок государственной итоговой аттестации (ГИА) определен локальным актом «Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ Самарской области «Колледж технического и художественного образования г. Тольятти» по образовательным программам среднего профессионального образования», в котором регламентирована деятельность ответственных лиц в части:

- организации работы государственной экзаменационной комиссии (ГЭК);
- порядка подготовки и проведения ГИА;
- требований к содержанию и оформлению рабочей программы ГИА;

С целью оказания методической помощи обучающимся при подготовке к ГИА в колледже разработаны методические рекомендации по подготовке и прохождению государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

При подготовке к ГИА разрабатывается программа государственной итоговой аттестации, которая утверждается директором колледжа после предварительного положительного заключения работодателей. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения выпускников, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА. К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены

отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., характеристики с мест прохождения практики и т.д.

Формой ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы (далее - ВКР).

ВКР по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих выполняется в виде выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы. Темы ВКР определяются ведущими преподавателями по профессии совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, обсуждаются и одобряются на заседании ПЦК, утверждаются директором колледжа. Подготовка ВКР сопровождается консультациями.

Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК. Ход заседания ГЭК протоколируется, в протоколе фиксируются: оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.

### 5.3. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер формируется из КОС учебных дисциплин, МДК и профессиональных модулей в соответствии с учебным планом.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

#### Оценочные материалы по учебным дисциплинам/ПМ (МДК) 1 курса

| Код        | Наименование учебных дисциплин/ ПМ (МДК)                              | Форма аттестации |
|------------|---|------------------|
| ОУДб 01.02 | Иностранный язык  | диф.зачет        |
| ОУДб 01.05 | География   | диф.зачет        |
| ОУДб 01.06 | Экология  | диф.зачет        |
| ОУДб 01.07 | Физическая культура   | зачет            |
| ОУДб 01.09 | Физика  | диф.зачет        |
| ОУДб 01.10 | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия        | диф.зачет        |
| ОУДп 02.02 | Химия   | экзамен          |
| ОУДп 02.03 | Биология  | диф.зачет        |
| ОП. 01     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве      | экзамен          |
| ОП. 02     | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | диф.зачет        |
| ОП. 03     | Техническое оснащение и организация рабочего места                    | экзамен          |
| ОП. 07     | Введение в профессию: общие компетенции профессионала                 | зачет            |
| ПМ.01      | Приготовление блюд из овощей и грибов                                 | кв.экзамен       |

|           |  |           |
|-----------|--|-----------|
| МДК 01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | диф.зачет |
| УП. 01    | Учебная практика   | зачет     |
| ПП. 01    | Производственная практика  | диф.зачет |

### Оценочные материалы по учебным дисциплинам/ПМ (МДК) 2 курса

| Код        | Наименование учебных дисциплин/ ПМ (МДК)   | Форма аттестации |
|------------|--|------------------|
| ОУДб 01.01 | Русский язык и литература  | экзамен          |
| ОУДб 01.02 | Иностранный язык   | диф.зачет        |
| ОУДб 01.03 | История  | диф.зачет        |
| ОУДб 01.04 | Обществознание (включая экономику и право)   | диф.зачет        |
| ОУДб 01.07 | Физическая культура  | диф.зачет        |
| ОУДб 01.08 | ОБЖ  | диф.зачет        |
| ОУДб 01.10 | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия   | экзамен          |
| ОУДп 02.01 | Информатика  | диф.зачет        |
| УД. 01     | Особенности национальных кухонь  | диф.зачет        |
| ОП. 04     | Экономические и правовые основы производственной деятельности  | диф.зачет        |
| ОП. 05     | Безопасность жизнедеятельности   | диф.зачет        |
| ПМ.02      | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста                               | кв.экзамен       |
| МДК 02.01  | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | экзамен          |
| УП. 02     | Учебная практика   | зачет            |
| ПП. 02     | Производственная практика  | диф.зачет        |
| ПМ.03      | Приготовление супов и соусов   | кв.экзамен       |
| МДК 03.01  | Технология приготовления супов и соусов  | экзамен          |
| УП. 03     | Учебная практика   | зачет            |
| ПП. 03     | Производственная практика  | диф.зачет        |
| ФК. 00     | Физическая культура  | зачет            |

### Оценочные материалы по учебным дисциплинам/ПМ (МДК) 3 курса

| Код       | Наименование учебных дисциплин/ ПМ (МДК)                                 | Форма аттестации |
|-----------|--|------------------|
| УД. 02    | Основы здорового питания   | диф.зачет        |
| ОП. 06    | Основы предпринимательства   | зачет            |
| ОП. 08    | Эффективное поведение на рынке труда                                     | зачет            |
| ПМ.04     | Приготовление блюд из рыбы   | кв.экзамен       |
| МДК 04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы                  | диф.зачет        |
| УП. 04    | Учебная практика   | диф.зачет        |
| ПП. 04    | Производственная практика  | диф.зачет        |
| ПМ.05     | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы                              | кв.экзамен       |
| МДК 05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | диф.зачет        |
| УП. 05    | Учебная практика   | диф.зачет        |
| ПП. 05    | Производственная практика  | диф.зачет        |
| ПМ.06     | Приготовление и оформление холодных блюд и                               | кв.экзамен       |

|           |   |            |
|-----------|---|------------|
|           | закусок   |            |
| МДК 06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок         | диф.зачет  |
| УП. 06    | Учебная практика  | диф.зачет  |
| ПП. 06    | Производственная практика   | диф.зачет  |
| ПМ.07     | Приготовление сладких блюд и напитков                                 | кв.экзамен |
| МДК 07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков                      | диф.зачет  |
| УП. 07    | Учебная практика  | диф.зачет  |
| ПП. 07    | Производственная практика   | диф.зачет  |
| ПМ.08     | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий            | кв.экзамен |
| МДК 08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | диф.зачет  |
| УП. 08    | Учебная практика  | диф.зачет  |
| ПП. 08    | Производственная практика   | диф.зачет  |
| ФК. 00    | Физическая культура   | диф.зачет  |

### **Материалы, обеспечивающие государственную итоговую аттестацию**

| №<br>п/п | Наименование материалов   |
|----------|---|
| 1.       | Программа государственной итоговой аттестации   |
| 2.       | Методические рекомендации для обучающихся по подготовке к государственной итоговой аттестации |

## ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В ОПОП

Актуализировано: проведено перераспределение часов, отведенных на дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемые образовательной организацией.

### БЫЛО:

- Особенности национальных кухонь – 108 час.
  - Основы здорового питания – 72 час.
  - Организация производства предприятий общественного питания – 72 час.
- Всего – 180 час.

### СТАЛО:

- Особенности национальных кухонь – 72 час.
  - Основы здорового питания – 72 час.
  - Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – 72 час.
  - Основы калькуляции – 36 час.
- Всего – 180 час.

### Основание:

- 1) Приказ директора ГАПОУ КТиХО № 01-20/11а от 13.01.2016г. «О приведении содержания образовательных программ в соответствие с требованиями профессиональных стандартов»
- 2) Требования профессиональных стандартов Кондитер (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н), Повар (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. №610н);

Протокол № 10 от « 18.05 » 2016 г.

Председатель: \_\_\_\_\_

  
подпись

  
И.О.Фамилия





## ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В ОПОП

Образовательная программа актуальна на 2017-2018 учебный год.

Основание: Приказ директора ГАПОУ КТиХО № 01-20/235 от 01.06.2017г.

Протокол № 11 от «27.06» 2017 г.

Председатель: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
*подпись* / *И.О.Фамилия*