



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СПО ПО  
«Кузнецкий многопрофильный колледж»  
О.В. Емохонова  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2011 г.



## ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

государственного образовательного учреждения среднего  
профессионального образования Пензенской области  
«Кузнецкий многопрофильный колледж»  
по профессии начального профессионального образования  
260807.01 Повар, кондитер

2011

\_\_\_\_\_ год

Основная профессиональная образовательная программа Государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования Пензенской области «Кузнецкий многопрофильный колледж» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии «260807.01 Повар, кондитер»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
- .....
- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
- 1.2. Нормативный срок освоения программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
- 2.3. Специальные требования
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
- 3.1. Учебный план
- 3.2. Календарный учебный график

### 3.3 Программы общепрофессиональных дисциплин:

- |       |                      |         |       |   |
|-------|----------------------|---------|-------|---|
| 3.3.1 | Программа дисциплины | учебной | ОП.01 | « Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»     |
| 3.3.2 | Программа дисциплины | учебной | ОП.02 | «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» |
| 3.3.3 | Программа дисциплины | учебной | ОП.03 | «Техническое оснащение и организация рабочего места»                    |
| 3.3.4 | Программа дисциплины | учебной | ОП.04 | «Экономические и правовые основы производственной деятельности»         |
| 3.3.5 | Программа дисциплины | учебной | ОП.05 | «Безопасность жизнедеятельности»  |
| 3.3.6 | Программа            | учебной | ОП.06 | «Основы предпринимательской   |

дисциплины

деятельности» (вариативная часть).

3.3.7 Программа учебной ОП 07 «Эффективное поведение на рынке  
дисциплины труда»  
(вариативная часть).

### 3.4. Программы профессиональных модулей

3.4.1.	Программа профессионального модуля	ПМ.01	«Приготовление блюд из овощей и грибов»
3.4.2.	Программа профессионального модуля	ПМ.02	«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»
3.4.3.	Программа профессионального модуля	ПМ.03	«Приготовление супов и соусов»
3.4.4.	Программа профессионального модуля	ПМ 04	«Приготовление блюд из овощей»
3.4.5.	Программа профессионального модуля	ПМ 05	«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»
3.4.6.	Программа профессионального модуля	ПМ 06	«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»
3.4.7.	Программа профессионального модуля	ПМ 07	«Приготовление сладких блюд и напитков»
3.4.8.	Программа профессионального модуля	ПМ 08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
3.4.9.	Программа производственного модуля вариативная часть	МДК. 02.01 МДК. 02.02	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий

### 3.5. Программа производственной практики (преддипломной)

4.. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной

программы

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа НПО - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии **260807.01 Повар, кондитер**

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют: **260807.01 Повар, кондитер**

- 1) Федеральный закон «Об образовании».
- 2) Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии начального профессионального образования (НПО)
- 3) Нормативно-методические документы Министерства образования и науки России :

- Федеральный закон № 309-ФЗ от 1 декабря 2007 года «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта».

- Федеральный закон № 307-ФЗ от 1 декабря 2007 г. «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».

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 28.09.2009 № 354 «Об утверждении Перечня профессий начального профессионального образования».

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.11.09 № 03-2357 «О применении приказов Минобрнауки России о перечнях профессий НПО и специальностей СПО».

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 26.11.09 № 674 «Об утверждении положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования».

- Письмо Департамента государственной политики в сфере образования Министерства образования и науки РФ «О разработке примерных основных образовательных программ профессионального образования» от 28.12.09 г. № 03-2672).
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 21.12.2009 № 740 «Об установлении соответствия профессий начального профессионального образования, Перечень которых утвержден Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, профессиям начального профессионального образования, Перечень которых утвержден Постановлением Правительства Российской Федерации от 8 декабря 1999 г. № 1362».
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 15.01.2009 № 3 «Об утверждении порядка приема граждан в имеющие государственную аккредитацию образовательные учреждения начального профессионального образования».
- Приказ Минобразования России от 09.03.2004 № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования».
- Письмо Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 мая 2007 года № 03-1180 «Рекомендации по реализации среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования».
- Постановление Правительства РФ от 14 июля 2008 г. № 521 «Об утверждении Типового положения об образовательном учреждении начального профессионального образования».
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 июля 2009 г. «Об утверждении Положения об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в других формах».

- Рекомендации по формированию примерных программ учебных дисциплин НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО (утверждены 27 августа 2010 г.).

- Рекомендации по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО (утверждены 27 августа 2010 г.)

4) Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2003 г. N 2

"О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186-03".

## **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы по профессии **260807.01 Повар, кондитер** при очной форме получения образования на базе основного общего образования – 2 года 5 месяцев.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ<sup>1</sup>**

### **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.

#### Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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 и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
<b>ВПД 1</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов.</b>
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.
<b>ВПД 2</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>
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.
<b>ВПД 3</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>
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.
<b>ВПД 4</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы.</b>
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.
<b>ВПД 5</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</b>
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.
<b>ВПД 6</b>	<b>Приготовление холодных блюд и закусок.</b>
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.
<b>ВПД 7</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>
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.
<b>ВПД 8</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>
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.

### Общие компетенции выпускника

<b>Код</b>	<b>Наименование</b>
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	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 2.3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Согласно ФГОС на обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура» ФГОС по данной профессии предусмотрено 18 недель. Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 32 часа (таблица 2, структура ОПОП). Для выполнения требований ФГОС (п.6.3) на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» добавлено 4 часа из вариативной части, что в сумме составило 36 часов и соответствует недельному объему часов по данной дисциплине -2 часа в неделю в период теоретического обучения.

2. Учитывая особенности развития экономики региона, в ОПОП включены дополнительные дисциплины: ОП. 08 «Основы предпринимательской деятельности» и ОП. 09 «Эффективное поведение на рынке труда». На изучение каждой дисциплины отводится по 32 часа обязательной учебной нагрузки (часы взяты из вариативной части ОПОП).

3. Учитывая запросы работодателей, в профессиональный цикл ОПОП были добавлены МДК из ФГОС по профессии начального профессионального образования 260103.01 Пекарь : **МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий**, обязательная учебная нагрузка которого составляет 30 часов и **МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий**, обязательная учебная нагрузка которого составляет 46 часов (часы взяты из вариативной части ОПОП).

Выпускник, освоивший данные МДК, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими виду профессиональной деятельности **«Приготовление теста»**.

Код	Наименование
<b>ВПД</b>	<b>Приготовление теста</b>
ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 2.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста.

**ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ВИДА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
«Приготовление теста».**

**иметь практический опыт:**

хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;  
приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;  
обслуживания оборудования для приготовления теста;

**уметь:**

пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;  
взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;  
оценивать качество сырья по органолептическим показателям;  
оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;  
определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;  
определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

**знать:**

характеристики сырья и требования к его качеству;  
правила хранения сырья;  
правила подготовки сырья к пуску в производство;  
способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;  
способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;  
способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;  
рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;  
методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептов;  
методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;  
структуру и физические свойства различных видов теста;  
сущность процессов созревания теста;  
правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

**Рекомендуемое количество часов на освоение МДК 02.01 «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»:**

всего – 69 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 45 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 30 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 15 часов;  
учебной практики – 6 часов  
производственной практики – 18 часов.

**Рекомендуемое количество часов на освоение МДК 02.02 «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»**

всего – 111 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 69 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 23 часов;  
учебной практики – 18 часов,  
производственной практики – 24 часа.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ВИДУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА»

#### 3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	Раздел 1. МДК 02.01. Технология приготовления теста	69	30	18	15	6	18
	Раздел 2. МДК 02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	111	46	36	23	18	24
	<b>Всего:</b>	<b>170</b>	<b>76</b>	<b>54</b>	<b>38</b>	<b>24</b>	<b>42</b>

**3.2. Содержание обучения по виду профессиональной деятельности «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА»  
( Специальные требования (вариативная часть)**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 1.1. Подготовка сырья</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
	1.1.1 Подготовка сырья		
<b>Тема 1.2. Активизация дрожжей</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	1.2.1 Активизация дрожжей		
<b>Тема 1.3 Способ приготовления опары и закваски для различных видов теста</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	1.3.1 Способ приготовления опары и закваски для различных видов теста		
<b>Тема 1.4 Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста</b>	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	
	1.4.1 Способы замеса и приготовления ржаного теста	2	
	1.4.2 Способы замеса приготовления пшеничного теста	2	2
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	18	
	1 Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного хлеба		
<b>МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий</b>		<b>46</b>	
<b>Тема 1.1 Рецептуры приготовления</b>	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	

<b>кексов.</b>	1	Рецептуры приготовления кексов	1	2
	2	Структура и физические свойства теста	1	
	3	Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептуры	1	
	4	Методы определения готовности кексов	1	
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>		18	
	1	Приготовление кексов		
<b>Тема 1.2 Рецептуры приготовления мучных кондитерских изделий без крема</b>	<b>Содержание</b>		<b>24</b>	2
	1	Рецептуры приготовления мучных кондитерских изделий без крема	2	
	2	Правила работы на тестоприготовительном оборудовании	2	
	3	Определение готовности мучных кондитерских изделий без крема	2	
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>		18	
	1	Приготовление мучных кондитерских изделий без крема		
<b>Самостоятельная работа при изучении МДК 02.01</b>			<b>15</b>	
1.	Ответы на вопросы темы			
2.	Работа с основной и дополнительной литературой			
3.	Составление рефератов «Процессы, происходящие при замесе теста», «Процессы, происходящие при брожении теста»			
4.	Составление технологических карт приготовления пшеничного хлеба, ржаного хлеба.			
5.	Составление технологических схем «Дрожжевое тесто», «Пшеничный хлеб, ржаной хлеб», хлебобулочных изделий.			
6.	Работа с Интернет-ресурсами			
7.	Составление кроссвордов			

<b>Самостоятельная работа при изучении МДК 02.02</b>		<b>23</b>
1.	Ответы на вопросы темы	
2.	Работа с основной и дополнительной литературой	
3.	Составление рефератов	
4.	Составление технологических карт приготовления мучных кондитерских изделий без крема.	
5.	Составление технологических схем приготовления мучных кондитерских изделий без крема.	
6.	Составление кроссвордов	
7.	Работа с Интернет-ресурсами	
8.	Оформление презентаций	
<p style="text-align: center;"><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изготовление технологических схем различных видов теста;</li> <li>2. Изготовление технологических карт по темам.</li> <li>3. Подготовка к лабораторно-практическим занятиям.</li> <li>4. Оформление лабораторно-практических работ.</li> </ol>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</p> <p>взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;</p> <p>оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</p> <p>оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</p> <p>определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;</p> <p>определять различными методами готовность теста в процессе созревания;</p>		24
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;</p> <p>приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;</p> <p>обслуживания оборудования для приготовления теста;</p>		42
<b>Всего</b>		<b>170</b>





## 5. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Распределение по семестрам:			Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Практика учебная и производственная час (нед.)	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)						
		экзаменов	зачетов	контрольных работ	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная нагрузка, час	Обязательная		учебная (производственное обучение)	производственная		I курс		II курс		III курс		
							Всего	в том числе:				1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	
								теоретических занятий				лабораторных и практических занятий	17 нед.	21 нед.	15 нед.	13 нед.	9 нед.	нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
	<b>Теоретическое обучение</b>				<b>4050</b>	<b>1350</b>	<b>2700</b>	<b>1643</b>	<b>1057</b>			<b>612</b>	<b>756</b>	<b>540</b>	<b>468</b>	<b>324</b>		
	Федеральный компонент государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования (социально-экономический профиль)				<b>2484</b>	<b>828</b>	<b>1656</b>	<b>1189</b>	<b>467</b>			<b>408</b>	<b>546</b>	<b>406</b>	<b>296</b>			
	<b>Базовые дисциплины</b>				<b>1656</b>	<b>549</b>	<b>1099</b>	<b>726</b>	<b>373</b>			<b>272</b>	<b>404</b>	<b>268</b>	<b>155</b>			
ОДБ.01	Русский язык	4	2	2,3	117	39	78	78	-				42	15	21	-	-	
ОДБ.02	Литература	4	2	1-4	292	97	195	195	-			68	84	23	20			
ОДБ.03	Иностранный язык		2,4	1-4	234	78	156	-	156			34	42	44	36			
ОДБ.04	История		2,4	3	175	58	117	117				34	42	30	11			
ОДБ.05	Обществознание		4	2-3	117	39	78	78					26	30	22			
ОДБ.09	Естествознание	4	2	1-4	292	97	195	160	35			68	84	30	13			
ОДБ.11	География		4	2,3	59	20	39	34	5					23	16			
ОДБ.12	Физическая культура		1,2 3,4		257	86	171	4	167			51	63	45	12			
ОДБ.13	ОБЖ		4		105	35	70	60	10			17	21	28	4			
	<b>Профильные дисциплины</b>				<b>836</b>	<b>279</b>	<b>557</b>	<b>463</b>	<b>94</b>			<b>136</b>	<b>142</b>	<b>138</b>	<b>141</b>			
ОДП.14	Математика	4	2	1-4	410	137	273	273				68	84	60	61			
ОДП.15	Информатика и ИКТ		4	2,3	135	45	90	40	50				26	30	34			
ОДП.17	Право		2		150	50	100	90	10			68	32					

ОДП 18	Экономика		4	3	141	47	94	60	34				48	46		
	<b>Всего</b>				<b>2484</b>	<b>828</b>	<b>1656</b>	<b>1189</b>	<b>467</b>			<b>408</b>	<b>546</b>	<b>406</b>	<b>296</b>	
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП, раздел «Физическая культура» и вариативная часть</b>				<b>1566</b>	<b>522</b>	<b>1044</b>	<b>454</b>	<b>590</b>			<b>204</b>	<b>210</b>	<b>134</b>	<b>172</b>	<b>324</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>				<b>432</b>	<b>132</b>	<b>300</b>	<b>182</b>	<b>118</b>			<b>204</b>	<b>64</b>		<b>14</b>	<b>18</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		1	1	51	17	34	30	4			34				
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		1	1	102	34	68	53	15			68				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2	1,2	156	40	116	44	72			68	48			
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		2	1,2	75	25	50	44	6			34	16			
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности*		5		48	16	32	11	21						14	18
	<b>Вариативная часть</b>				<b>96</b>	<b>32</b>	<b>64</b>	<b>44</b>	<b>20</b>						<b>4</b>	<b>60</b>
ОП.05	*Безопасность жизнедеятельности				6	2	4	4							4	
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности		5	5	48	16	32	22	10							32
ОП.07	Эффективное поведение на рынке труда		5	5	48	16	32	22	10							32
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				<b>846</b>	<b>282</b>	<b>564</b>	<b>198</b>	<b>366</b>				<b>146</b>	<b>104</b>	<b>136</b>	<b>178</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>				<b>846</b>	<b>282</b>	<b>564</b>	<b>198</b>	<b>366</b>				<b>146</b>	<b>104</b>	<b>136</b>	<b>178</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>				<b>63</b>	<b>21</b>	<b>42</b>	<b>12</b>	<b>30</b>	<b>24</b>	<b>6</b>		<b>42</b>			
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	2	2	2	54	12	42	12	30	24	6		42			
УП.01	Учебная практика												24			
ПП.01	Производственная практика														6	
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>				<b>90</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>24</b>	<b>36</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>60</b>			
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	2	2	2	90	30	60	24	36	30	60		60			
УП.02	Учебная практика												30			
ПП.02	Производственная практика														60	
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>				<b>159</b>	<b>53</b>	<b>106</b>	<b>52</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>66</b>			<b>44</b>	<b>62</b>	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	4		4	159	53	106	52	54	54	66			44	62	
УП.03	Учебная практика													24	30	
ПП.03	Производственная практика														66	
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>				<b>66</b>	<b>22</b>	<b>44</b>	<b>14</b>	<b>30</b>	<b>18</b>	<b>36</b>		<b>44</b>			
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	2	2	2	66	22	44	14	30	18	36		44			
УП.04	Учебная практика												18			
ПП.04	Производственная практика														36	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>				<b>117</b>	<b>39</b>	<b>78</b>	<b>24</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>66</b>			<b>30</b>	<b>48</b>	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	4		4	117	39	78	24	54	54	66			30	48	
УП.05	Учебная практика													24	30	
ПП.05	Производственная практика														66	
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>				<b>45</b>	<b>15</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>60</b>					<b>30</b>

МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	5		5	45	15	30	12	18	36	60					30	
УП.06	Учебная практика															36	
ПП.06	Производственная практика															60	
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>				42	14	28	10	18	18	30					28	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	5	5	5	42	14	28	10	18	18	30					28	
УП.07	Учебная практика															18	
ПП.07	Производственная практика															30	36
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>				264	88	176	50	126	66	66			30	26	120	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	5*		5	264	88	176	50	126					30	26	120	
УП.08	Учебная практика														30	36	
ПП.08	Производственная практика															30	36
	<b>Вариативная часть*</b>				<b>114</b>	<b>38</b>	<b>76</b>	<b>22</b>	<b>54</b>					<b>30</b>		<b>46</b>	
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	4	5		45	15	30	12	18					30			
УП.02.01В	Учебная практика													6			
ПП.02.01В	Производственная практика														18		
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	5*			69	23	46	10	36							46	
УП.02.02В	Учебная практика															18	
ПП.02.02В	Производственная практика															24	
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>				<b>72</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>4</b>	<b>32</b>							<b>18</b>	<b>18</b>
	<b>Всего по циклам и разделу «Физическая культура»</b>				1566	522	1044	450	594								
	<b>Практика:</b>						<b>756</b>						<b>72</b>	<b>72</b>	<b>324</b>	<b>252</b>	<b>36</b>
УП.00	учебная (производственное обучение)						324						72	72	72	108	
ПП.00	производственная						432								252	144	36
ПА.00	Промежуточная аттестация											1		2	1		
ГИА.00	Государственная(итоговая) аттестация																1
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы																1
ВК.00	Время каникулярное											2	9	2	9	2	
	Всего каникул-24 недели																
								<b>Всего</b>									
								Учебных дисциплин		21	12	13	12	14	4		
								Междисциплинарных курсов		10	-	3	4	3	4		
								Экзаменов		12	-	3	-	6	3		
								Зачетов		23	3	7	2	8	3		
								Контрольных работ		42	8	13	10	6	5		

### **3.3 Программы общепрофессиональных дисциплин:**

3.3.1.	Программа дисциплины	учебной ОП.01	« Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»
3.3.2	Программа дисциплины	учебной ОП.02	«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»
3.3.3	Программа дисциплины	учебной ОП.03	«Техническое оснащение и организация рабочего места»
3.3.4	Программа дисциплины	учебной ОП 04	«Экономические и правовые основы производственной деятельности»
3.3.5	Программа дисциплины	учебной ОП 05	«Безопасность жизнедеятельности»
3.3.6	Программа дисциплины	учебной ОП 06	«Основы предпринимательской деятельности» (вариативная часть).
3.3.7	Программа дисциплины	учебной ОП 07	«Эффективное поведение на рынке труда» ( вариативная часть).

### **3.4. Программы профессиональных модулей**

3.4.1.	Программа модуля	профессионального	ПМ.01	«Приготовление блюд из овощей и грибов»
3.4.2.	Программа модуля	профессионального	ПМ.02	«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»
3.4.3.	Программа модуля	профессионального	ПМ.03	«Приготовление супов и соусов»
3.4.4.	Программа модуля	профессионального	ПМ 04	«Приготовление блюд из овощей»
3.4.5.	Программа модуля	профессионального	ПМ 05	«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»
3.4.6.	Программа модуля	профессионального	ПМ 06	«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

3.4.7	Программа профессионального модуля	ПМ 07	«Приготовление сладких блюд и напитков»
3.4.8.	Программа профессионального модуля	ПМ 08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
3.4.9.	Программа междисциплинарного курса	МДК. 02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий (вариативная часть)
3.4.10	Программа междисциплинарного курса	МДК. 02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий (вариативная часть)

## 5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 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.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

#### **Входной контроль**

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме **тестирования**.

#### **Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий<sup>2</sup> или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного

- материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

### **Рубежный контроль**

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений ГБОУ СПО ПО «Кузнецкий многопрофильный колледж». Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения рейтинга обучающегося в соответствии с принятой в ГБОУ СПО ПО «Кузнецкий многопрофильный колледж» рейтинговой системой, и коррекции процесса обучения (самообучения).

### **Итоговый контроль**

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов, назначаемой педагогическим советом ГБОУ СПО ПО «Кузнецкий многопрофильный колледж», с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

## **5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы** *типовое*

## **5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников** *типовое*