****

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования ГБПОУ «КМК» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 260807.01Повар, кондитер (далее19.01.17 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.Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

2.4. Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1Учебный план

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. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

6.Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

6.1. **Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла.**

6.1.1 Программа ОУДб.01 Русский язык и литература

6.1.2. Программа ОУДб.02 Иностранный язык

6.1.3. Программа ОУДб.03 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия

6.1.4. Программа ОУДб.04 История

6.1.5. Программа ОУДб.05 Физическая культура

6.1.6. Программа ОУДб.06 Основы безопасности жизнедеятельности

6.1.7 Программа ОУДп.07 Информатика

6.1.8 Программа ОУДб.08 Физика

6.1.9 Программа ОУДп.09 Химия

6.1.10 Программа ОУДп.10 Обществознание ( включая экономику и право)

6.1.11 Программа ОУДп.15 Биология

6.1.12 Программа ОУДб.16 География

6.1.13 Программа ОУДб.17 Экология

6.1.14 Программа ОУДб.18 Психология

6.1.15 Программа ОУДб.19 История родного края

6.1.16 Программа ОУДб.20 Эффективное поведение на рынке труда

6.2. **Программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла**

6.2.1. Программа ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

6.2.2. Программа ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

6.2.3. Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

6.2.4. Программа ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

6.2.5. Программа ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

6.2.6. Программа ОП.06 Основы предпринимательской деятельности

6.3. **Программы профессиональных модулей профессионального учебного цикла**

6.3.1. Программа ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.

6.3.2. Программа ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

6.3.3. Программа ПМ.03 Приготовление супов и соусов

6.3.4. Программа ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.

6.3.5. Программа ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

6.3.6. Программа ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

6.3.7. Программа ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.

6.3.8. Программа ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

6.4. **Программа раздела ФК.00 Физическая культура**

6.5. **Программы практик**

6.5.1 Программа учебной практики

6.5.2 Программа производственной практики

**Раздел 1. Общие положения**

**1.1.** Настоящая основная профессиональная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 года № 798, с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г (зарегистрировано Министерством юстиции России 20 августа 2013 г. № 29749), на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС ООО), утвержденного Приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. № 413(в редакции от 29.06.2017г.).

ОПОП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

**1.2.** Нормативные основания для разработки ПООП:

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798  
"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г. (зарегистрирован Министерством юстиции России 20 августа 2013 г. № 29749)

 - Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (в редакции от 29.06.2017г.)

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации поучения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и получаемой профессии\специальности среднего профессионального образования»;

* Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);
* Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306) (с изменениями и дополнениями);
* Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

**1.3.Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер – на базе основного общего образования – 2 года10 месяцев.

1. **ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**2.1.** **Область и объекты профессиональной деятельности выпускника:**

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**

**Общие компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-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). |

**Виды деятельности и профессиональные компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| **ВПД 1** | **Приготовление блюд из овощей и грибов.** |
| ПК 1.1 | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. |
| ПК 1.2 | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. |
| **ВПД 2** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.** |
| ПК 2.1 | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |
| ПК 2.2 | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. |
| ПК 2.3 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. |
| ПК 2.4 | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. |
| ПК 2.5 | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. |
| **ВПД 3** | **Приготовление супов и соусов** |
| ПК 3.1 | Готовить бульоны и отвары. |
| ПК 3.2 | Готовить простые супы. |
| ПК 3.3 | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. |
| ПК 3.4 | Готовить простые холодные и горячие соусы. |
| **ВПД 4** | **Приготовление блюд из рыбы.** |
| ПК 4.1 | Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.2 | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.3 | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| **ВПД 5** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.** |
| ПК 5.1 | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.2 | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.3 | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. |
| ПК 5.4 | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |
| **ВПД 6** | **Приготовление холодных блюд и закусок.** |
| ПК 6.1 | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. |
| ПК 6.2 | Готовить и оформлять салаты. |
| ПК 6.3 | Готовить и оформлять простые холодные закуски. |
| ПК 6.4 | Готовить и оформлять простые холодные блюда. |
| **ВПД 7** | **Приготовление сладких блюд и напитков** |
| ПК 7.1 | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |
| ПК 7.2 | Готовить простые горячие напитки. |
| ПК 7.3 | Готовить и оформлять простые холодные напитки. |
| **ВПД 8** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.** |
| ПК 8.1 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. |
| ПК 8.2 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК 8.3 | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 8.4 | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
| ПК 8.5 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
| ПК 8.6 | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |

**2.3. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | **Основной вид деятельности** |  | | **Требования к знаниям, умениям, практическому опыту** |
| Приготовление блюд из овощей и грибов | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;  уметь:  проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;  обрабатывать различными методами овощи и грибы;  нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;  охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;  знать:  ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;  характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;  технику обработки овощей, грибов, пряностей;  способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;  температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;  правила проведения бракеража;  способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;  правила хранения овощей и грибов;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования. |
| Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  уметь:  проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;  готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  знать:  ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;  способы минимизации отходов при подготовке продуктов;  температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  правила проведения бракеража;  способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;  правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. |
| Приготовление супов и соусов. | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  приготовления основных супов и соусов;  уметь:  проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;  использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;  оценивать качество готовых блюд;  охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;  знать:  классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;  правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;  температурный режим и правила приготовления супов и соусов;  правила проведения бракеража;  способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;  правила хранения и требования к качеству готовых блюд;  виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. |
| Приготовление блюд из рыбы | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  обработки рыбного сырья;  приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  уметь:  проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы  оценивать качество готовых блюд;  знать:  классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;  последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;  правила проведения бракеража;  способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;  правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;  температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;  виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. |
| Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  обработки сырья;  приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;  уметь:  проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;  использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;  оценивать качество готовых блюд;  знать:  классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;  последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;  правила проведения бракеража;  способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;  правила хранения и требования к качеству;  температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;  виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. |
| Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  подготовки гастрономических продуктов;  приготовления и оформления холодных блюд и закусок;  уметь:  проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;  использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;  оценивать качество холодных блюд и закусок;  выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;  знать:  классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;  правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;  последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;  правила проведения бракеража;  правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;  требования к качеству холодных блюд и закусок;  способы сервировки и варианты оформления;  температуру подачи холодных блюд и закусок;  виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. |
| Приготовление сладких блюд и напитков | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  приготовления сладких блюд;  приготовления напитков;  уметь:  проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;  использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;  оценивать качество готовых блюд;  знать:  классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;  последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;  правила проведения бракеража;  способы сервировки и варианты оформления,  правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;  температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;  требования к качеству сладких блюд и напитков;  виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. |
| Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  уметь:  проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  оценивать качество готовых изделий;  знать:  ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,  последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  правила поведения бракеража;  способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. |

**2.4. Специальные требования**

В соответствии с региональными требованиями введена новая дисциплина

**ОП. 06 Основы предпринимательской деятельности**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами:

- нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;

- состояние и тенденции развития предпринимательства в Пензенской области;

- способы поддержки развития малого предпринимательства в Пензенской области;

- основы экономики предприятия.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;

- заполнять формы заявления на регистрацию ИП и юридического лица;

- применять различные методы исследования рынка;

- принимать управленческие решения в повседневной деловой жизни;

- собирать и анализировать информацию из различных источников;

- использовать знания основ предпринимательства и разрабатывать бизнес-план;

- проводить презентации.

1. **Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

## 3.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии среднего профессионального образования

**19.01.17 Повар, кондитер**

Квалификация: повар, кондитер.

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования- 2 года 10 месяцев

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | | | Рекомендуемый курс изучения |
| количество недель | Максимальная учебная  нагрузка | Самостоятельная учебная нагрузка, час | Обязательная | | |
| Всего | в том числе: | |
| теоретических занятий | лабораторных и практических занятий |
|  | **Теоретическое обучение** |  | **4050** | **1350** | **2700** | **1364** | **1336** |  |
|  | **ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ** | **57** | **3078** | **1026** | **2052** | **1108** | **944** |  |
|  | **ОБЩИЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ** |  | **1647** | **549** | **1098** | **463** | **635** |  |
| ОУДб.01 | Русский язык и литература |  | 428 | 143 | 285 | 198 | 87 | 1,2 |
| ОУД.б.01.01 | Ч.1 Русский язык |  | *172* | *58* | *114* | *32* | *82* | *1* |
| ОУД.б.01.02 | Ч.2 Литература |  | *256* | *85* | *171* | *166* | *5* | *1,2* |
| ОУДб.02 | Иностранный язык |  | 256 | 85 | 171 | - | 171 | 1,2 |
| ОУДб.03 | Математика : алгебра и начала математического анализа; геометрия |  | 342 | 114 | 228 | 71 | 157 | 1,2 |
| ОУДб.04 | История |  | 256 | 85 | 171 | 126 | 45 | 1,2 |
| ОУДб.05 | Физическая культура |  | 257 | 86 | 171 | 8 | 163 | 1,2 |
| ОУДб.06 | Основы безопасности жизнедеятельности |  | 108 | 36 | 72 | 60 | 12 | 1 |
|  | **УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЛАСТЕЙ** |  | **1161** | **387** | **774** | **567** | **207** |  |
| ОУДп.07 | Информатика |  | 162 | 54 | 108 | 58 | 50 | 1 |
| ОУДб.08 | Физика |  | 162 | 54 | 108 | 60 | 48 | 1,2 |
| ОУДп.09 | Химия |  | 257 | 86 | 171 | 158 | 13 | 1,2 |
| ОУДб.10 | Обществознание (включая экономику и право) |  | 256 | 85 | 171 | 147 | 24 | 1,2 |
| ОУДп.15 | Биология |  | 108 | 36 | 72 | 64 | 8 | 1 |
| ОУДб.16 | География |  | 108 | 36 | 72 | 20 | 52 | 3 |
| ОУДб.17 | Экология |  | 108 | 36 | 72 | 60 | 12 | 3 |
|  | **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ** |  | **270** | **90** | **180** | **78** | **102** |  |
| ОУДб.18 | Психология |  | 81 | 27 | 54 | 26 | 28 | 3 |
| ОУДб.19 | История родного края |  | 81 | 27 | 54 | 30 | 24 | 3 |
| ОУДб.20 | Эффективное поведение на рынке труда |  | 108 | 36 | 72 | 22 | 50 | 2,3 |
|  | Обязательная часть циклов ОПОП, раздел «Физическая культура» и вариативная часть | **18** | **972** | **324** | **648** | **256** | **392** |  |
| ОП.00 | **Общепрофессиональный цикл** |  | **271** | **85** | **186** | **124** | **62** |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |  | 48 | 14 | 34 | 34 | - | 1 |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров |  | 48 | 14 | 34 | 28 | 6 | 2 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места\* |  | 70 | 22 | 48\* | 36 | 12 | 1 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |  | 51 | 17 | 34 | 16 | 18 | 2 |
| ОП. 05 | Безопасность жизнедеятельности\* |  | 54 | 18 | 36\* | 10 | 26 | 2 |
|  | ***Вариативная часть*** |  | **48** | **16** | **32** | **22** | **10** |  |
| ОП.06 | Основы предпринимательской деятельности |  | 48 | 16 | 32 | 22 | 10 | 3 |
| П.00 | **Профессиональный цикл** |  | **581** | **187** | **394** | **106** | **288** |  |
| ПМ.00 | Профессиональные модули |  | 581 | 187 | 394 | 106 | 288 |  |
| **ПМ.01** | **Приготовление блюд из овощей и грибов** |  | **50** | **16** | **34** | **10** | **24** |  |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов |  | 50 | 16 | 34 | 10 | 24 | 1 |
| УП.01 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  | 2 |
| ПП.01 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  | 2 |
| **ПМ.02** | **Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** |  | **66** | **20** | **46** | **10** | **36** |  |
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |  | 66 | 20 | 46 | 10 | 36 | 1,2 |
| УП.02 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  | 2 |
| ПП.02 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  | 2 |
| **ПМ.03** | **Приготовление супов и соусов** |  | **70** | **22** | **48** | **12** | **36** |  |
| МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов |  | 70 | 22 | 48 | 12 | 36 | 2 |
| УП.03 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  | 2 |
| ПП.03 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  | 2 |
| **ПМ.04** | **Приготовление блюд из рыбы** |  | **50** | **16** | **34** | **10** | **24** |  |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы |  | 50 | 16 | 34 | 10 | 24 | 2 |
| УП.04 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  | 2,3 |
| ПП.04 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  | 3 |
| **ПМ.05** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** |  | **66** | **20** | **46** | **10** | **36** |  |
| МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы |  | 66 | 20 | 46 | 10 | 36 | 3 |
| УП.05 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  | 3 |
| ПП.05 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  | 3 |
| **ПМ.06** | **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** |  | **54** | **18** | **36** | **12** | **24** |  |
| МДК.06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок |  | 54 | 18 | 36 | 12 | 24 | 3 |
| УП.06 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  | 3 |
| ПП.06 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  | 3 |
| **ПМ.07** | **Приготовление сладких блюд и напитков** |  | **48** | **16** | **32** | **8** | **24** |  |
| МДК.07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков |  | 48 | 16 | 32 | 8 | 24 | 2 |
| УП.07 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  | 2 |
| ПП.07 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  | 2 |
| **ПМ.08** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** |  | **177** | **59** | **118\*** | **34** | **84** |  |
| МДК.08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий\* |  | 177 | 59 | 118\* | 34 | 84 | 2,3 |
| УП.08 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  | 3 |
| ПП.08 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  | 3 |
| **ФК.00** | **Физическая культура** |  | **72** | **36** | **36** | **4** | **32** | **3** |
|  | **Практика:** |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.00 | учебная | **22** |  |  |  |  |  |  |
| ПП.00 | производственная | **19** |  |  |  |  |  |  |
| ПА.00 | Промежуточная аттестация | **5** |  |  |  |  |  |  |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | **2** |  |  |  |  |  |  |
| ВК.00 | Время каникулярное | **24** |  |  |  |  |  |  |
|  | ВСЕГО: | **147** |  |  |  |  |  |  |

**4. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы**

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

ГБПОУ «КМК» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

**Перечень кабинетов, мастерских и других помещений**

**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

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

1. **Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы**

**5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся**

Оценка освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию студентов по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, государственную итоговую аттестацию. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

-оценка уровня освоения дисциплин;

-оценка освоенных профессиональных и общих компетенций.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер создаются фонды оценочных средств. ФОС для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются предметно-цикловой комиссией. Программа государственной итоговой аттестации согласовывается с профильными предприятиями и утверждается директором ГБПОУ «КМК».

Текущий контроль и промежуточная аттестация студентов, обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер*,* проводится в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Кузнецкий многопрофильный колледж».

Текущая аттестация осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения домашних заданий. Промежуточная аттестация осуществляется по всем разделам ОПОП в соответствии с учебным планом. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре. Промежуточная аттестации проводится в отведенное время :

- промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки;

- промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Возможно, проведение экзаменов промежуточной аттестации непосредственно после завершения освоения учебных дисциплин (предметов), программ профессиональных модулей, прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.

Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен, зачет, дифференцированный зачет.

Форма промежуточной аттестации по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре его изучения формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и выявляет уровень его компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих» ФГОС СПО. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Знания, умения и компетенции по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям определяются оценками «отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «неудовлетворительно» («2»), «зачтено» («зачет»).

**5.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Цель государственной итоговой аттестации - установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа выполняется выпускниками в виде выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы*.*

Обязательное требование - соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

На ГИА отводится 2 недели. Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и сроков выполнения) за студентами оформляется приказом директора колледжа. По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Для проведения защиты ВКР приказом директора ГБПОУ «КМК» создается государственная экзаменационная комиссия, председатель которой утверждается Министерством образования Пензенской области. Председателем ГЭК является представитель предприятия – социального партнера колледжа. График проведения ГИА утверждается директором ГБПОУ «КМК».

Задача государственной экзаменационной комиссии – оценка качества подготовки выпускников в виде интегральной оценки результатов защиты профессии 19.01.17 Повар, кондитер*.*

Требования к организации и методическому сопровождению выполнения выпускной квалификационной работы устанавливает Положение о выпускной квалификационной работе студентов государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Кузнецкий многопрофильный колледж», обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Защита ВКР производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третий ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя.

Лицам, успешно прошедшим ГИА, решением ГЭК присваивается квалификация повар, кондитер.