МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БЕЖЕЦКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО
БЕЖЕЦКОЕ РАЙОННОЕ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЕ ОБЩЕСТВО
ТВЕРСКОГО ОБЛАСТНОГО СОЮЗА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ОБЩЕСТВ
Председатель Совета

_____ О.В. Хватова

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ БПЭК

_____ О.В. Викторова

ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ

ПО ПРОФЕССИИ

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

2018г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения .....

1.1. Нормативно-правовые основы разработки профессиональной программы подготовки квалифицированных рабочих

1.2. Нормативный срок освоения программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения профессиональной программы подготовки квалифицированных рабочих

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

3.2. План учебного процесса

3.3. График учебного процесса

3.4. Программы дисциплин общеобразовательного учебного цикла

3.4.1. Рабочая программа ОУД.01 «Русский язык и литература»

3.4.2. Рабочая программа ОУД.02 «Иностранный язык»

3.4.3. Рабочая программа ОУД.03 «Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия»

3.4.4. Рабочая программа ОУД.04 «История»

3.4.5. Рабочая программа ОУД.05 «Физическая культура»

3.4.6. Рабочая программа ОУД.06 «ОБЖ»

3.4.7. Рабочая программа ОУД.07 «Информатика»

3.4.8. Рабочая программа ОУД.08 «Физика»

3.4.9. Рабочая программа ОУД.09 «Химия»

3.4.10 Рабочая программа ОУД.10 «Обществознание (вкл. экономику и право)»

3.4.11 Рабочая программа ОУД.11 «Биология»

3.4.12 Рабочая программа ОУД.12 «География»

3.4.13 Рабочая программа ОУД.13 «Экология»

3.4.14 Рабочая программа ОУД.14 «Дисциплина по выбору»

3.5. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Программы общепрофессиональных дисциплин

3.5.1. Рабочая программа ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

3.5.2. Рабочая программа ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

3.5.3. Рабочая программа ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

3.5.4. Рабочая программа ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

3.5.5. Рабочая программа ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности»

3.5.6. Рабочая программа ОП.06 «Специальное рисование и лепка»

3.5.7. Рабочая программа ОП.07 «Основы калькуляции и учета»

3.5.8. Рабочая программа ОП.08 «Охрана труда»

Программы профессиональных модулей

3.5.а. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление блюд из овоще и грибов»

3.5.б. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

3.5.в. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление супов и соусов»
3.5.г. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы»
3.5.д. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»
3.5.е. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»
3.5.ё. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков»
3.5.ж. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
3.5.з. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.09 «Приготовление изделий быстрого питания»
3.6 Программы практик
3.6.1 Рабочая программа учебной практики
3.6.2 Рабочая программа производственной практики(по профилю специальности)
3.6.3 Рабочая программа производственной практики (преддипломной)
4. Пояснительная записка
5. Материально-техническое обеспечение реализации программы
6. Оценка результатов освоения программы
6.1 Контроль и оценка достижений обучающихся
6.2 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
6.3 Организация итоговой государственной аттестации выпускников

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Профессиональная программа подготовки квалифицированных рабочих (далее ППКР) базовой подготовки - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

ППКР регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Нормативную правовую основу разработки ППКР (далее - программа) составляют:

– федеральный закон «Об образовании»;

– федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер», утвержденный от 2 августа 2013г. № 798, зарегистрированный Министерством юстиции (№ 29749 от 20.08.2013г.)

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 14.06.2013 № 464 (редакция от 15.12.2014)

- Письма Министерства Образования и науки РФ и ФГАУ ФИРО №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20 октября 2010 года;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464;

-Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94, ОКПДТР);

- Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОК 029-2001, ОКВЭД); Общероссийский классификатор специальностей по образованию (ОКСО).

- нормативно-методические документы Минобрнауки России:

1. Рекомендации по формированию учебного плана образовательного учреждения среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования.
2. Календарный учебный график образовательного учреждения среднего профессионального образования.

- Постановление Правительства Российской Федерации от 18 июля 2008 г. №543 «Об утверждении типового положения об образовательном учреждении среднего профессионального образования.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по профессии «Повар, кондитер» при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатм освоения основной профессиоанльной образовательной программы

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
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 и 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.

ВПД 9 Приготовление изделий быстрого питания

ПК 9.1 Готовить и оформлять изделия быстрого питания и полуфабрикаты для них

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, потребителями;

ОК 7 - исполнять воинскую обязанность в т.ч. с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности СПО	преддипломная *(для СПО)*				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
I курс	*32,14*	*7,36*	*0*	*0*	*2*	*0*	*11*	*52,5*
II курс	29,31	5,69	4	0	2	0	*11*	*52*
III курс	*13,55*	*4,45*	19,5	0	1	2	*2*	*42,5*
Всего	**75**	**17,5**	**23,5**	**0**	**5**	**2**	**24**	**147**

3.2 План учебного процесса

3.3 Календарный график учебного процесса по специальности 19.01.17

Курсы	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март				
	1 -7	8 -14	15 -21	22- 28	29 -5	6 -12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5
1	3*	3*	3*	3*	3*	3*	3*	3*	3*	16	3*	3*	3*	3*	3*	3*	::	К	К	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	20
2	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	17	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	К	К	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	18
3	9*	9*	9*	9*	9*	9*	9*	9*	9*	14	9*	9*	9*	8*	Х	Х	Х	К	К	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х

Продолжение таблицы

Курсы	Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				Курсы	Теоретическое обучение		Промеж.аттестация, нед	Учебная и производственная практика				Каникулы, нед.	Всего недель
	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31		недель	часов		Учебная практика	Практика по проф.спец.	Преддипломная практ.	ГИА		
1	6*	6*	6*	6*	6*	7*			У	У	У	::	К	К	К	К	К	К	К	К	К	1	32,14	1157	2	7,36	0	0	0	11	52,5
2	6*	6*	6*	6*	7*		::	::	Х	Х	Х	Х	К	К	К	К	К	К	К	К	К	2	29,31	1055	2	5,69	4	0	0	11	52
3	Х	Х	Х	Х	Х	11	11	11	2	:	:	А	А	А								3	13,55	488	1	4,45	19,5	0	2	2	42,5
																		Итого					75	2700	5	17,5	23,5	0	2	24	147

-теоретическое обучение 75 недель

:: -промежуточная аттестация 5 недель

К -каникулы 24 недели

У -учебная практика 17,5 недели

Х производственная практика по профилю специальности 23,5 недели

П производственная практика (преддипломная) 0 недель

Г - государственная (итоговая) аттестация 2 недели

* Часов рассредоточенной практики

УТВЕРЖДАЮ:
Директор колледжа
_____ В.А.Михайлов
30 августа 2016 года

План учебного процесса по профессии 19.01.17 "Повар, кондитер"

Индекс	Наименование дисциплины	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагр. обучающихся (час.)					Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Максимальная	Самостоятельная работа	обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					всего занятий	в том числе		1 семестр 16,5 недель	2 семестр 21 неделя	3 семестр 17 недель	4 семестр 18 недель	5 семестр 14 недель	6 семестр 3 недели	7 семестр недель	8 семестр недель
						лаб. и практ. Занятий	курсовых работ (проектов								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОУД.00	**Общеобразовательный учебный цикл**	**-/11/3**	**3078**	**1026**	**2052**	**342**		**400**	**493**	**444**	**416**	**241**	**58**		
	Общие дисциплины	**-/4/2**	**1652**	**554**	**1098**	**342**		**256**	**309**	**262**	**244**	**27**			
ОУД.01	Русский язык и литература	-,-,-,Э	428	143	285			64	84	68	69				
ОУД.02	Инстранный язык	-,-,-,-,ДЗ	216	45	171	171		32	42	34	36	27			
ОУД.03	Математика	-,-,-,Э	342	114	228			48	42	58	80				
ОУД.04	История	-,-,-,ДЗ	216	45	171			32	38	51	50				
ОУД.05	Физическая культура	-,-,-,ДЗ	342	171	171	171		48	63	51	9				
ОУД.06	ОБЖ	-,ДЗ	108	36	72			32	40						
	По выбору из обязательных предметных областей	**-/7/1**	**1426**	**472**	**954**			**144**	**184**	**182**	**172**	**214**	**58**		
ОУД.07	Информатика	-,ДЗ	162	54	108							84	24		
ОУД.08	Физика	-,-,ДЗ	162	54	108			32	42	34					
ОУД.09	Химия	-,-,-,Э	256	85	171			32	42	34	63				
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	-,-,-,ДЗ	256	85	171					48	31	74	18		
ОУД.11	Биология	-,ДЗ	108	36	72					32	40				
ОУД.12	География	-,ДЗ	108	36	72					34	38				
ОУД.13	Экология	-,ДЗ	108	36	72							56	16		
ОУД.14	Технология	-,ДЗ	266	86	180			80	100						
П.00	**Профессиональный учебный цикл**	**-/22/10**	**2376**	**288**	**2088**	**1764**		**178**	**351**	**168**	**347**	**364**	**680**		
ОП.00	***Общепрофессиональные дисциплины***	***-/8/-***	***384***	***128***	***256***	***128***		***96***	***32***	***32***	***32***	***64***			
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	48	16	32	16		32							
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения проодовольственных товаров	ДЗ	48	16	32	16			32						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	48	16	32	16		32							
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	48	16	32	16						32			
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	16	32	16					32				
ОП.06	Специальное рисование и лепка	ДЗ	48	16	32	16						32			
ОП.07	Основы калькуляции и учета	ДЗ	48	16	32	16		32							
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	16				32					
ПМ.00	***Профессиональные модули***	**-/22/10**	**1992**	**160**	**1832**	**1636**		**82**	**319**	**136**	**315**	**300**	**680**		
ПМ.01	*Приготовление блюд из овощей и грибов*	-/2/1	99	17	82	65		82							
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	51	17	34	17		34							
УП.01	Учебная практика	ДЗ	48		48	48		48							
ПМ.02	*Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста*	-/2/1	201	17	184	167			112		72				
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	КДЗ1	51	17	34	17			34						
УП.02	Учебная практика	КДЗ1	78		78	78			78						
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	72		72	72					72				
ПМ.03	*Приготовление супов и соусов*	-/2/1	129	17	112	95			112						
МДК.03.01	Технология приготоления супов и соусов	ДЗ	51	17	34	17			34						
УП.03	Учебная практика	ДЗ	78		78	78			78						
ПМ.04	*Приготовление блюд из рыбы*	-/3/1	292	17	275	258			95		36		144		
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготвления блюд из рыбы	ДЗ	51	17	34	17			34						
УП.04	Учебная практика	КДЗ1	61		61	61			61						
ПП.04	Производственная практика	-,КДЗ2	180		180	180					36		144		
ПМ.05	*Приговление блюд из мяса и домашней птицы*	-/2/2	333	17	316	299				136	36	36	108		
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Э	51	17	34	17				34					
УП.05	Учебная практика	ДЗ	102		102	102				102					
ПП.05	Производственная практика	-,-,КДЗ2	180		180	180					36	36	108		
ПМ.06	*Приготовление и оформление холодных блюд и закусок*	-/2/1	243	17	226	209					82	36	108		
МДК.06.01	Технология приговления и оформления холодных блюд и закусок	КДЗ6	51	17	34	17					34				
УП.06	Учебная практика	КДЗ6	48		48	48					48				
ПП.06	Производственная практика	-,КДЗ2	144		144	144						36	108		

ПМ.07	*Приготовление сладких блюд и напитков*	-/2/1	250	17	233	216					89	36	108		
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	КД35	51	17	34	17					34				
УП.07	Учебная практика	КД35	55		55	55					55				
ПП.07	Производственная практика	-,КД32	144		144	144						36	108		
ПМ.08	*Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий*	-/3/1	278	20	258	208						166	92		
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	КД34	90	20	70	20						41	29		
УП.08	Учебная практика	КД34	125		125	125						125			
ПП.08	Производственная практика	КД32	63		63	63							63		
ПМ.09	*Приготовление изделий быстрого питания*	-/2/1	167	21	146	119						26	120		
МДК.09.01	Технология приготовления блюд быстрого питания	КД33	69	21	48	21						26	22		
УП.09	Учебная практика	КД33	35		35	35							35		
ПП.09	Производственная практика	КД32	63		63	63							63		
ФК.00	Физическая культура	-,ДЗ	36	36	36	36					29	7			
	ВСЕГО	**0/34/13**	**5490**	**1350**	**4176**	**2142**		**578**	**844**	**612**	**792**	**612**	**738**		
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**														**2 нед.**

Консультации 4 часа на человека в год
Государственная итоговая аттестация
1. Программа базовой подготовки
1.1. Выпускная квалификационная работа
Защита выпускной квалификационной работы с 16.06 по 30.06 (всего 2нед

Всего								
дисциплин и МДК	530	627	510	545	379	109		
учебной практики	48	217	102	103	125	35	0	0
производст. практики / преддипл. практика	0	0	0	144	108	594	0	0
экзаменов	1	1	1	3	1	6	0	0
дифф. зачетов	5	7	3	7	6	6	0	0
зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0

Согласовано:
Председатель цикловой комиссии общих гуманитарных, социально-экономических и естественно-научных дисциплин
_____ Н.В.Филиппова

Председатель цикловой комиссии дисциплин профиля "Экономика, технологии и право"
_____ Н.Г.Васильева

Председатель цикловой комиссии дисциплин профиля "Математика, физика, информатика и вычислительная техника"
_____ И.А.Кувина

Заместитель директора по учебной работе
_____ М.Ю.Рудакова

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Бежецкий промышленно-экономический колледж» разработан на основе Федерального Государственного образовательного стандарта по профессии «Повар, кондитер», утвержденный от 2 августа 2013г. № 798, зарегистрированный Министерством юстиции (№ 29749 от 20.08.2013г.) и рабочих программ профессиональных модулей и дисциплин:

1) ПМ. 01 **Приготовление блюд из овощей и грибов**
2) ПМ. 02 **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста**
3) ПМ. 03 **Приготовление супов и соусов**
4) ПМ. 04 **Приготовление блюд из рыбы**
5) ПМ.05 **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**
6) ПМ.06 **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**
7) ПМ.07 **Приготовление сладких блюд и напитков**
8) ПМ.08 **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**
9) ПМ.09 **Приготовление изделий быстрого питания**
10) Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
11) Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
12) Техническое оснащение и организация рабочего места
13) Экономические и правовые основы производственной деятельности
14) Безопасность жизнедеятельности
15) Специальное рисование и лепка
16) Основы калькуляции и учета
17) Физическая культура
18) Охрана труда, а так же рабочих программ общеобразовательных дисциплин:
19) Русский язык и литература
20) Иностранный язык
21) Математика
22) История
23) Физическая культура
24) ОБЖ
25) Информатика
26) Физика
27) Химия
28) Обществознание (вкл. экономику и право)
29) Биология
30) География
31) Экология
32) Технология

Организация учебного процесса и режим занятий:

- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность занятий – группировка парами;
- формы и процедуры текущего контроля знаний: контрольные работы и задания, отчеты по практическим и лабораторным, творческим работам, тестирование и др.
- проводятся консультации: групповые и индивидуальные, письменные и устные;
- учебная практика организована в учебных мастерских колледжа, производственная практика проводится в организациях на основе заключенных договоров;

- промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации колледжа;

- государственная (итоговая) аттестация проводится в форме выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (письменной экзаменационной работы и практической квалификационной работы).

4.1 Формирование вариативной части программы

Профессиональная программа состоит из инвариантной части – объемом **504** часа и вариативной части - объемом – **144** часов. Часы, выделенные на вариативную часть, были использованы на:

- Введение общепрофессиональных дисциплин
  Всего **96,** в том числе: «Специальное рисование и лепка» - 32 часа,
  «Основы калькуляции и учета» - 32 часа,
  «Охрана труда» - 32 часа.
- Введение дисциплин *профессионального модуля «Приготовление изделий быстрого питания» - 48 часов*

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

Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

Лабораторные и практические занятия по общеобразовательным и общепрофессиональным дисциплинам проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

4.2 Формы проведения консультаций

В Федеральном государственном образовательном стандарте предусмотрено проведение консультаций в размере 4часов в год на студента.

4.3 Формы проведения промежуточной аттестации

За весь период обучения по специальности 19.01.17 «Повар, кондитер» Федеральным государственным образовательным стандартом предусмотрено 5 недель промежуточной аттестации.

В учебном плане предусмотрено проведение промежуточной аттестации во 1 семестре – в количестве 1 недели; во втором семестре – в количестве 1 недели; в 4 семестре – в количестве 2 недели; в 6 семестре – в количестве 1 недели .

В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрено проведение устных экзаменов по дисциплинам:

В первом семестре:

- Квалификационный экзамен по ПМ.01 **«Приготовление блюд из овощей и грибов»**

Во втором семестре:

- МДК.05.01 «Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

Во четвертом семестре:

- Русский язык и литература
- Математика

- Химия
- Квалификационный экзамен по ПМ.02. **«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»**

В пятом семестре:

- Комплексный квалификационный экзамен по ПМ. 03-08.

4.4 Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Согласно Федерального государственного образовательного стандарта и Положения о проведение ГИА (утвержденного ГБПОУ БПЭК) формой проведения государственной (итоговой) аттестации является выполнение практической квалификационной работы и защита письменной экзаменационной работы, на которые отводится 2 недели.

5. Материально-техническое обеспечение реализации профессиональной программы

5.1 ГБПОУ «Бежецкий промышленно-экономический колледж», для реализации основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования **19.01.17 «Повар, кондитер»** располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация программы обеспечивает:

выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий ГБПОУ БПЭК обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

ГБПОУ БПЭК обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

5.2 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

№	Наименование
	Кабинеты
1.	Технологии кулинарного производства
2.	Технологии кондитерского производства
3.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории
4.	Микробиологии, санитарии и гигиены
5.	Товароведения продовольственных товаров
6.	Технического оснащения и организации рабочего места
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
7.	Спортивный зал
8.	Стрелковый тир
9.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы
10.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
11.	Актовый зал

6. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

6.1. 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;
- промежуточный контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов, разработанным ГБПОУ БПЭК

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 устного опроса, тестирования.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения внеаудиторной самостоятельной работы или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемыми требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с выполнения и др.) и т.д.

Рубежный контроль

- должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты. 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 и специалистов ГБПОУ БПЭК.

Промежуточный контроль

Промежуточный контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется в форме зачетов или экзаменов комиссией, назначаемой заместителем директора по учебной работе ГБПОУ БПЭК с участием ведущего преподавателя.

6.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

6.2.1. Общие положения

Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Выпускная квалификационная работа состоит из двух частей: письменной экзаменационной работы и практической квалификационной работы. Дипломная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

Объем времени, отводимый на Государственную итоговую аттестацию, составляет 6 недель.

6.2.2. Разработка тематики и порядка выполнения выпускных квалификационных работ

Тематика ВКР разрабатывается преподавателями ГБПОУ БПЭК совместно со специалистами предприятий и рассматривается цикловой комиссией.

Темы ВКР должны соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы вплоть до предложения своей тематики с обоснованием целесообразности ее разработки.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускной работы осуществляют зам. директора по учебной работе, зав. отделением, председатель цикловой комиссии.

При подготовке письменной экзаменационной работы каждому студенту назначается руководитель. Закрепление за студентами руководителя выпускной работы, тем выпускных работ и сроков их выполнения и защиты оформляется приказом директора ГБПОУ БПЭК

Основные функции руководителя выпускной работы:

- разработка индивидуального задания;
- консультирование по выполнению выпускной работы;
- оказание помощи студенту в подборе литературы;
- контроль за ходом выполнения выпускной работы;
- подготовка письменного отзыва на выпускную работу.

По утвержденным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Задание на ВКР рассматривается цикловой комиссией, подписывается руководителем работы и утверждается заместителем директора по учебной работе.

Для руководства и контроля за ходом выполнения дипломной работы руководитель организует консультации. Консультации проводятся по графику, утвержденному заместителем директора по учебной работе ГБПОУ БПЭК.

Выпускная практическая работа выполняться в колледже в специально оборудованных помещениях или на производстве.

6.2.3. Структура письменной экзаменационной работы (ПЭР)

Содержание ПЭР включает:

введение;

теоретическую часть;

практическую часть;

выводы и заключения, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;

список используемой литературы;

приложения (оформленные документы, таблицы, графики, схемы и т.п.).

По структуре ПЭР состоит из теоретической и практической части. В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы. Практическая часть может содержать методику, расчеты, анализ полученных данных, являться продуктом творческой деятельности выпускника. Содержание теоретической и практической части определяется темой ПЭР.

6.2.4. Рецензирование выпускных квалификационных работ

ПЭР подлежат обязательному рецензированию.

ПЭР рецензируются специалистами предприятий общественного питания, опытными преподавателями колледжа.

Рецензенты выпускных работ назначаются приказом директора ГБПОУ БПЭК Рецензия должна содержать:

- заключение о соответствии ПЭР заданию;

- оценку качества выполнения каждого раздела ПЭР;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений, теоретической и практической значимости работы;
- общую оценку ПЭР.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за 2 дня до защиты ПЭР. Внесение изменений в ПЭР после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с рецензией и отзывом руководителя решает вопрос о допуске студента к защите и передает ПЭР в Государственную экзаменационную комиссию.

6.2.5. Защита выпускных квалификационных работ

Защита ПЭР проходит в специально подготовленном помещении на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии.

На защиту дипломной работы отводится не более 45 минут, в том числе:

- доклад выпускника до 15 минут;
- чтение отзыва и рецензии;
- вопросы членов комиссии;
- ответы выпускника.

Процедура защиты устанавливается председателем Государственной экзаменационной комиссии. Он может предоставить слово руководителю ПЭР и рецензенту, если они присутствуют на заседании.

При определении окончательной оценки при защите ПЭР учитываются:

- доклад выпускника;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Заседание Государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе записываются: Тема ПЭР, оценка выполнения практической квалификационной работы, итоговая оценка выпускной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы подписываются председателем, ответственным секретарем и членами комиссии.

6.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

6.3.1. Общие положения

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение программе профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» является обязательной.

Итоговая государственная аттестация выпускников проводится в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» и завершается выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Итоговая государственная аттестация осуществляется Государственной экзаменационной комиссией, организуемой в ГБПОУ БПЭК.

Основные функции Государственной экзаменационной комиссии:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и соответствия его подготовки требованиям государственного образовательного стандарта;

- решение вопроса о присвоении квалификации «повар, кондитер» по результатам итоговой государственной аттестации и выдаче выпускнику соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;

- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» Государственная экзаменационная комиссия руководствуются в своей деятельности Типовым положением об итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в Российской Федерации и Положением об итоговой государственной аттестации выпускников по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», разработанным ГБПОУ БПЭК на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии.

6.3.2. Состав государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» состоит из двух испытания: - защиты письменной экзаменационной работы и выполнения практической квалификационной работы.

Выпускные квалификационные работы призваны способствовать систематизации и закреплению знаний студента по профессии при решении конкретных задач, а также выяснить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе в сфере поварского и кондитерского дела.

6.3.3. Структура государственной аттестационной комиссии

По программе профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» создается одна Государственная экзаменационная комиссия.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем Государственной экзаменационной комиссии может быть высококвалифицированный специалист, работающий в сфере общественного питания. Заместителем председателя Государственной экзаменационной комиссии является директор ГБПОУ БПЭК или его заместитель по учебной работе.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей ГБПОУ БПЭК по профессиональным модулям и общепрофессиональным дисциплинам и лиц, приглашенных из сторонних учреждений: преподавателей других образовательных учреждений по профилю профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» и специалистов сферы общественного питания.

Состав членов Государственной экзаменационной комиссии утверждается директором ГБПОУ БПЭК.

6.3.4. Порядок проведения итоговой государственной аттестации

Форма и условия проведения аттестационных испытаний доводятся до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации.

К итоговой государственной аттестации допускаются лица, завершившие полный курс обучения по программе профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Результаты итоговой государственной аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются выпускникам в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. В заседании должно участвовать не менее двух третей ее состава. При равном числе голосов голос председателя является решающим.