

Министерство образования Омской области  
Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области  
«Тарский индустриально-педагогический колледж»  
(БПОУ "ТИПК")

**Программа подготовки  
квалифицированных рабочих и служащих  
по профессии среднего профессионального  
образования 19.01.17 Повар, кондитер**

Квалификация – Повар, кондитер

Тара, 2016 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19. 01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798 с учетом профессиональных стандартов: «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н; «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.

Организация-разработчик: Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Тарский индустриально-педагогический колледж», (БПОУ "ТИПК")

Разработчики:

Амельянович О.В., заместитель директора

Фомина С.Л., методист

Пимкина О.А., председатель цикловой комиссии

Программа рассмотрена на заседании методического совета протокол № 1 от «29» августа 2016 г.

ППССЗ рекомендована к утверждению заседанием педагогического совета. Протокол № 4 от «30» августа 2016.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

ИП Янина Н.М.,  
кафе «Пригородное»

Директор БПОУ «ТИПК»



Янина Н.М.



В.В.Давыдов

«31» августа 2016г.

«31» августа 2016г.



## Содержание ППКРС

1.	Общие положения	4
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	9
3.	Требования к результатам освоения ОПОП	9
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	11
5.	Контроль и оценка результатов освоения ОПОП	16
6.	Ресурсное обеспечение ОПОП	20
7.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОПОП	22
8.	Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников	24
9.	Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	26
10.	Приложения	26

## **1. Общие положения**

### **1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих**

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер реализуется БПОУ «ТИПК» на базе основного общего образования.

ППКРС представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательным учреждением с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798 профессиональных стандартов: «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н; «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.

ППКРС регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППКРС ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППКРС реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников образовательного учреждения.

### **1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП**

Нормативную основу разработки ППКРС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» составляют:

- Закон Российской Федерации от 29.12.12г. №273-ФЗ «Об образовании».
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798
- Профессиональные стандарты: «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н; «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.

- Приказ от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства образования и науки России от 16.08.2013 №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденные распоряжением Правительства РФ от 31 марта 2014 года №487-р.
- Локальные акты колледжа.

### **1.3. Общая характеристика ППКРС**

#### **1.3.1. Цель (миссия) ППКРС**

ППКРС имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер».

Выпускник образовательного учреждения в результате освоения ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

### 1.3.2. Срок освоения ППКРС

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего общего образования	Повар Кондитер	10 месяцев
на базе основного общего образования	Повар Кондитер	2 года 10 месяцев

Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) при формировании основной профессиональной образовательной программы подготовки по профессиям СПО: повар – кондитер.

Выбранное для реализации в колледже сочетание профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94) при формировании основной профессиональной программы подготовки по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер:

**- Повар, кондитер.**

### 1.3.3. Трудоемкость ППКРС

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	75	2700
Самостоятельная работа		1300
Учебная практика	30	1080
Производственная практика (по профилю специальности)	11	396
Промежуточная аттестация	5	180
Государственная итоговая аттестация	2	72
Каникулярное время	24	864
<b>Итого:</b>	<b>147</b>	<b>6592</b>

### 1.3.4. Особенности ППКРС

Программа предусматривает реализацию компетентного подхода путем использования в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, тренингов в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Содержание ППКРС определяется конкретными видами

профессиональной деятельности, к которым готовится обучающийся.

ППКРС составляется на полный курс освоения и обновляется ежегодно с учетом запросов работодателей, особенностями развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы, на основании чего вносятся изменения в рабочие программы. При формировании индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения.

ППКРС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» предусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательного, который состоит из базовых дисциплин и профильного курса; общепрофессионального; профессионального; а также физической культуры, учебной и производственной практики, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей как рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, так и концентрировано, в несколько периодов, по мере освоения профессиональных модулей. Цели и задачи программы учебной и производственной практики, формы отчетности определяются по каждому виду практик образовательной организацией. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

При успешном завершении обучения выпускникам выдаются дипломы установленного образца.

### **1.3.5. Требования к поступающим в образовательное учреждение на данную ППКРС**

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;
- аттестат о среднем общем образовании
- диплом о среднем профессиональном по специальности или диплом о высшем профессиональном образовании.

### **1.3.6. Востребованность выпускников**

Выпускники профессии 19.01.17 Повар, кондитер востребованы на предприятиях общественного питания в северных районах Омской области, в организациях и учреждениях независимо от их организационно-правовых форм.

### **1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии подготовлен:

- к освоению ООП ВПО;

- к освоению ОПОП ППССЗ.

### **1.3.8. Основные пользователи ППКРС**

Основными пользователями ППКРС являются:

- преподаватели, сотрудники образовательной организации;
- студенты, обучающиеся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
- администрация и коллективные органы управления;
- абитуриенты и их родители,
- работодатели.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

### **2.1. Область профессиональной деятельности**

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

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности**

Приготовление блюд из овощей и грибов.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Приготовление супов и соусов.

Приготовление блюд из рыбы.

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Приготовление холодных блюд и закусок.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

## **3. Требования к результатам освоения ППКРС**

### **3.1. Общие компетенции**

Осваивая ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими способность:

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.



ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### **3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

19.01.17 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

#### **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.

#### **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.

#### **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.

#### **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.

### **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

### **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.

### **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.

### **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.

ППКРС по профессии «Повар, кондитер» адаптирована требованиям профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер». С учетом профессиональных стандартов в ППКРС добавлено следующее:

индекс	учебная дисциплина, профессиональный модуль	уметь:	знать:
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;	- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения	- эстетично и безопасно паковать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия	- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические

	продовольственных товаров	на вынос;	методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;	- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - правила и технологии расчетов с потребителями;
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;	- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;	- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
ПМ.01 - ПМ.07	Профессиональные модули	- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.	- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - правила и технологии расчетов с потребителями
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	- готовить кондитерские изделия по технологическим картам под руководством повара; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию на вынос.	- правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской продукции; - принципы и приемы презентации кондитерской продукции; - правила и технологии расчетов с потребителями

### **3.3 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам**

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ППКРС представлена в Приложении 1.

## **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС**

### **4.1. Базисный учебный план**

В базисном учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения.

### **4.2. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

### **4.3. Учебный план**

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

Учебный план определяет следующие характеристики ППКРС по профессии:

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

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение квалификационных работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов по образовательной программе составляет в целом 50:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения квалификационных работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет-тренажеры» и т.д.

ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный;
- общепрофессиональный;
- профессиональный;
- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ППКРС по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на расширение и углубление подготовки, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Объем вариативной части составляет 216 часов, которые распределены между профессиональными модулями и добавлены на изучение общепрофессиональных предметов

Составная часть ППКРС	Всего максимальной учебной нагрузки	В т.ч. часов обязательных учебных занятий
Всего вариативная часть циклов ОПОП	216	144
ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	20	12
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	25	18
ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов	25	8
ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога,	20	6

теста		
ПМ. 03 Приготовление супов и соусов	20	10
ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы	25	12
ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	25	22
ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	56	56

Общеобразовательный цикл состоит из следующих дисциплин:

*Базовые дисциплины:*

Русский язык и литература

Иностранный язык

Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия

История

Физическая культура

Основы безопасности жизнедеятельности

Физика

Обществознание (вкл. экономику и право)

География

Экология

*Профильный курс:*

Информатика

Химия

Биология

*Дополнительные образовательные дисциплины:*

Культурология

Технология

Общепрофессиональный цикл состоит из дисциплин:

Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Экономические и правовые основы производственной деятельности

Безопасность жизнедеятельности.

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят междисциплинарные курсы учебная и производственная практика.

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

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

ПМ. 03 Приготовление супов и соусов

- ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы
- ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
- ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков
- ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ФК Физическая культура

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Учебный план представлен в Приложении 6.

#### **4.4. Рабочие программы дисциплин**

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин, примерными рабочими программами, согласованы цикловыми комиссиями и утверждены заместителем директора.

#### **Рабочие программы дисциплин**

<b>Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом</b>	<b>Наименование дисциплин</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
ОУД.01	Русский язык и литература
ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	ОБЖ
ОУД.07	Информатика
ОУД.08	Физика
ОУД.09	Химия
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)
ОУД.15	Биология
ОУД.16	География
ОУД.17	Экология
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ФК.00	Физическая культура

#### **4.5. Рабочие программы профессиональных модулей, производственной практики**

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в

соответствие с Положением по разработке рабочих программ профессиональных модулей и утверждены заместителем директором образовательного учреждения, согласованы с работодателями.

**Рабочие программы профессиональных модулей,  
производственной практики**

<b>Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом</b>	<b>Наименование профессиональных модулей</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
ПП.01	Рабочая программа производственной практики по ПМ.01
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПП.02	Рабочая программа производственной практики по ПМ.02
ПМ.03	Приготовление супов и соусов
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
ПП.03	Рабочая программа производственной практики по ПМ.03
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
ПП.04	Рабочая программа производственной практики по ПМ.04
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
ПП.05	Рабочая программа производственной практики по ПМ.05
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
ПП.06	Рабочая программа производственной практики по ПМ.06
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
ПП.07	Рабочая программа производственной практики по ПМ.07
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПП.08	Рабочая программа производственной практики по ПМ.08



## **4.6. Программа производственной практики**

Программы производственных практик разработаны на основе Положения об учебной и производственной практике студентов.

Производственная практика проводится на предприятиях, в организациях и учреждениях независимо от их организационно – правовых форм.

Цель производственной практики:

- непосредственное участие студента в деятельности организации;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков;
- приобщение студента к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере;
- сбор необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

## **5. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС**

### **5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

В соответствии с ФГОС СПО профессии 19.01.17 Повар, кондитер оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает: текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональным модулям разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Формами текущего контроля персональных достижений студентов и оценки качества их подготовки по учебным дисциплинам являются контрольные задания, курсовые работы, рефераты, тесты. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, зачета или дифференцированного зачета, по междисциплинарным курсам - экзамены, по профессиональным модулям - квалификационные экзамены.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются

образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

В учреждении созданы условия для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся, к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели и преподаватели, читающие смежные дисциплины.

## **5.2. Требования к выпускным квалификационным работам**

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в Положении по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) – итоговая исследовательская работа студента, где выпускник подтверждает свое умение самостоятельно осуществлять поиск, подбор и анализ необходимых источников, демонстрирует умение грамотно сформулировать и изложить свои мысли и выводы. Деятельность над выпускной квалификационной работой проводится под руководством цикловой комиссии, утверждающей руководителя.

Тематика выпускной квалификационной работы должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость, отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

В соответствии с утвержденным рабочим учебным планом:

- на Государственную итоговую аттестацию отводится 2 недели.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются ведущими преподавателями, обсуждаются на заседании цикловой и утверждаются приказом директора на основании заявления студента.

Темы работ утверждаются не позднее, чем за один месяц до начала выполнения. Изменение темы работы возможно с разрешения цикловой комиссии, но не позднее, чем по истечении 1/3 срока выполнения ВКР.

Важное требование, предъявляемое к выпускной квалификационной работе, её грамотное написание, тщательное редактирование и правильное

оформление. Оформление регламентируют правила, установленные действующими государственными стандартами.

Выполнение ВКР осуществляется студентом с соблюдением сроков, установленных в календарном плане. В случае нарушения сроков выполнения одного из этапов ВКР руководитель ставит в известность заведующего отделением.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения осуществляет заведующий отделением, ведущие преподаватели цикловой комиссии и руководитель ВКР. Руководитель и консультанты составных частей ВКР проводят консультации студентов в соответствии с разработанным графиком консультаций и индивидуальным календарным планом студента.

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

Итоговая аттестация выпускника среднего профессионального учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Целью государственной (итоговой) аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Этот вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Проведение итоговой аттестации в форме выпускной практической квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ✓ ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- ✓ позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- ✓ систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- ✓ расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;

✓ значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

Защита ВКР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. К выпускной квалификационной работе прилагается отзыв руководителя.

#### ***Процедура защиты:***

На защиту ВКР отводится до 25 минут. Процедура защиты включает доклад студента (не более 5-10 минут), чтение отзыва, необходимый раздаточный и демонстрационный материалы, вопросы членов комиссии, ответы студента.

#### ***Критерии оценки***

Окончательную оценку ВКР выносит, по результатам защиты Государственная аттестационная комиссия. При определении окончательной оценки учитываются:

- ✓ доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы;
- ✓ ответы на вопросы;
- ✓ отзыв руководителя

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит балльная система.

**«Отлично»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

**«Хорошо»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется

последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

**«Удовлетворительно»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

**«Неудовлетворительно»** выставляется за следующую дипломную работу:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;

- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

Итоговая государственная аттестация выпускников при её успешном прохождении завершается выдачей диплома установленного образца.

## **6. Ресурсное обеспечение ППКРС**

### **6.1. Кадровое обеспечение**

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное образование или высшее профессиональное образование, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ или и систематически занимающиеся учебно-методической деятельностью. Мастера производственного обучения имеют на 1 разряд по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Все педагогические работники раз в три года получают дополнительное профессиональное образование по программам курсов повышения квалификации, в том числе проходят стажировку в профильных

организациях.

В таблице приводятся следующие сведения

- общая численность преподавателей, привлекаемых к реализации ППКРС;
- квалификация преподавателей (образование, ученая степень, ученое звание);
- опыт профессиональной деятельности, преподавательской деятельности);
- участие в повышении квалификации;
- квалификация преподавателей, привлекаемых к проведению практик.

## **6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

Библиотечный фонд для освоения данной профессии укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературой по дисциплинам всех циклов, включая официальные, справочно-библиографические и периодические издания согласно нормативам.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

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

## **6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ППКРС:

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;

Залы:  
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
Актный зал.

### **6.5. Базы практики**

Основными базами практики студентов являются предприятия общественного питания Омской области независимо от форм собственности. Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОПОП**

### **7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника**

В соответствии с ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- комплекты контрольно-оценочных средств;
- фонд тестовых заданий;
- экзаменационные билеты;
- методические указания к выполнению практических, контрольных и курсовых работ;
- методические указания по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ОПОП:

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по

образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968, локальные акты колледжа.

## **7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций**

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии Машинист дорожных и строительных машин конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие: типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: контрольные работы, тестирование и др. Тестовый компьютерный контроль качества знаний студентов (компьютерное тестирование) является инновационной технологией оценки качества знаний студентов по дисциплинам ОПОП. Они позволяют оценить в короткие сроки без привлечения квалифицированных специалистов и преподавателей качественно и количественно уровень подготовки студентов и скорректировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу.



Компьютерное тестирование студентов проводится для получения объективной информации о соответствии содержания, уровня и качества подготовки студентов требованиям ФГОС по дисциплинам всех циклов ОПОП.

Оценка качества подготовки студентов и освоения ОПОП проводится в ходе тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисциплинам учебного плана.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- государственная итоговая аттестация.

### **8. Характеристика среды образовательного учреждения, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников**

В основу воспитательной деятельности образовательного учреждения положена, утвержденная Педагогическим советом ОУ Концепция воспитательной работы, включающая гражданское, патриотическое, духовно-нравственное и трудовое воспитание, как процесс систематического и целенаправленного воздействия на студента с целью формирования гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка студента к профессиональной и общественной деятельности, развитию общих компетенций. Реализация концепции осуществляется в рамках тесного сотрудничества со студенческим советом ОУ, студенческим советом общежития.

Вопросы воспитательной работы рассматриваются на педагогическом совете, методическом совете классных руководителей. Концепция воспитательной деятельности конкретизируются в планах воспитательной работы отделений, групп и других структурных подразделений.

В образовательной организации существует и совершенствуется работа методического объединения классных руководителей учебных групп. Преподаватель – классный руководитель закрепляется за студенческой группой с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов.

Классные руководители студенческих групп используют в своей деятельности разнообразные формы работы: тематические классные часы, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, посещение студентов в общежитии. Классные часы в студенческих группах проводятся один раз в неделю. На классных часах обсуждаются различные темы, такие как: «Пропаганда здорового образа жизни», «Подготовка к экзаменационной сессии», «Беседы по профилактике употребления алкоголя, курения», «Культура поведения в общественных местах», «Организация досуга», «Подготовка к проведению

различных мероприятий», «Самоуправление в студенческой среде» и многое другое.

Проводится комплекс социологических исследований, позволяющих, с одной стороны, выявить проблемы, имеющие место в области организации внеучебной деятельности студентов и воспитательной работы, а с другой определить наиболее эффективные пути и способы их решения.

Культурно – массовая работа является основой внеучебной деятельности. Проводится ежегодно конкурс для первокурсников «Посвящение в студенты», конкурсные мероприятия, «День матери», «День Российского студенчества» «Татьянин день», «День защитника Отечества», «Международный женский день», «Праздник Мира и Труда», «День Победы», конкурсы профессионального мастерства.

В целях профилактики негативных привычек, наркомании и ВИЧ-инфекции, предусмотрен целый ряд мер, предполагающих привлечение, как потенциальных возможностей педагогического коллектива, так и помощь различных сфер социальной направленности, таких как Центр «Семья» и Тарская центральная районная больница. Совместно с ними разрабатывается план мероприятий по различным асоциальным явлениям в студенческой среде, который включает в себя открытые лекции по профилактике употреблению спиртных напитков и табакокурению, употреблению наркотических и психотропных препаратов, показ и обсуждение видео-фильмов о толерантности и существующих проблемах в студенческой среде. Социально-психологической службой колледжа проводится работа по профилактике суицидального поведения среди студентов.

Студенческое самоуправление представлено такой общественной организацией как студенческий совет. Основная задача - это создание условий для успешной самореализации социокультурной личности в процессе профессионального обучения. Студенческий совет ведет свою деятельность по следующим направлениям:

- культурный досуг студентов (развитие у студентов нравственных качеств, социальной зрелости)

- спортивные мероприятия (приобщение студентов к активным занятиям физкультурой и спортом, здоровому образу жизни, заботе о собственном здоровье).

В колледже работает клуб «Золотое перо закона», так как в условиях современного общества студенту необходимо ориентироваться в области законов, определяющих их права и обязанности, и иметь представление о законности и не законности тех или иных действий. С этой целью проводится работа по правовому воспитанию, профилактике правонарушений среди студентов, содействие в работе правоохранительных органов, общежитиях, на молодежных мероприятиях, воспитание в духе уважения законов.

## **9. Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**

9.1 Методические рекомендации ФГАУ ФИРО: Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению; Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования.

9.2. Локальные акты колледжа.

**МАТРИЦА соответствия компетенций и составных частей ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

Цикл	Индексы дисциплин	Наименование дисциплины, МДК	Компетенции														
			Общие							Профессиональные							
			ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ПК 1.1.-1.3	ПК 2.1-2.5	ПК 3.1-3.4	ПК 4.1-4.3	ПК 5.1-5.4	ПК 6.1-6.4	ПК 7.1-7.3	ПК 8.1-8.6
Общепрофессиональный цикл	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Профессиональный цикл	ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов															
	МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	+	+	+	+	+	+	+	+							
	ПП.01	Рабочая программа производственной практики по ПМ.01	+	+	+	+	+	+	+	+							
	ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	+	+	+	+	+	+	+	+		+					
	МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	+	+	+	+	+	+	+	+		+					
	ПП.02	Рабочая программа производственной практики по ПМ.02	+	+	+	+	+	+	+	+		+					
	ПМ.03	Приготовление супов и соусов	+	+	+	+	+	+	+	+			+				
	МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	+	+	+	+	+	+	+	+			+				
	ПП.03	Рабочая программа производственной практики по ПМ.03	+	+	+	+	+	+	+	+			+				
	ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	+	+	+	+	+	+	+	+				+			

МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	+	+	+	+	+	+	+	+				+				
ПП.04	Рабочая программа производственной практики по ПМ.04	+	+	+	+	+	+	+	+				+				
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	+	+	+	+	+	+	+	+					+			
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	+	+	+	+	+	+	+	+					+			
ПП.05	Рабочая программа производственной практики по ПМ.05	+	+	+	+	+	+	+	+					+			
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	+	+	+	+	+	+	+	+						+		
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	+	+	+	+	+	+	+	+						+		
ПП.06	Рабочая программа производственной практики по ПМ.02	+	+	+	+	+	+	+	+						+		
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	+	+	+	+	+	+	+	+							+	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	+	+	+	+	+	+	+	+							+	
ПП.07	Рабочая программа производственной практики по ПМ.07	+	+	+	+	+	+	+	+							+	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+								+
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+								+
ПП.08	Рабочая программа производственной практики по ПМ.08	+	+	+	+	+	+	+	+								+
УП	Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП	Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК	Физическая культура		+	+				+	+								

**Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

Индекс	Название цикла, дисциплины	Ф.И.О., должность по штатному расписанию	Какое образование окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	квалификационная категория	Стаж работы		Повышение квалификации	Условия привлечения к трудовой деятельности
					всего	в том числе педагог-ий		
ОУД.01	Русский язык и литература	Сафаралеева Р.Г. преподаватель	ОмГПУ, 2005 филология	первая	15	15	-	Трудовой договор
ОУД.02	Иностранный язык	Минвалиева З.М. преподаватель	Омский педагогический институт, 1985г филология	первая	34	16	2014	Трудовой договор
		Королева О.В. преподаватель	Тарский филиал ОмГПУ, филология	-	19	4	2014	Трудовой договор
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Ковалева Г. И. преподаватель	ГОУ ВПО Ом ГПУ, 2006	-	9	8	2013	Трудовой договор
ОУД.04 ОУД.10	История Обществознание (вкл. экономику и право)	Воробьева Н.Г. преподаватель	Омский государственный педагогический институт им.Горького, 1986	первая	35	2	2013	Трудовой договор
ОУД.09 ОУД.11 ОУД.12	Химия Биология География	Обухова Л.Г. Преподаватель	ОмГПУ, 2008	первая	3	3	2014	Трудовой договор

ОУД.13	Экология	Скороженко О.А.	Сельхоз. институт им. Кирова	первая	33	33		
ОУД.05	Физическая культура	Пантелеев С.В. преподаватель	Тарский педагогический колледж	-	8	6	2014	Трудовой договор
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	Васильев С.В. преподаватель	ОмГПУ, 2000	-	13	3	-	Трудовой договор
ОУД.08	Физика	Перепелкина Н.В. преподаватель	ОмГПИ им.Горького	СЗД	25	22	2014	Трудовой договор
ОДП.03	Информатика	Егошин М.И. преподаватель	Тарский филиал ОмГПУ, 2013	-	-	-	2014	Трудовой договор
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве	Пимкина О.А. преподаватель	Новокуйбышевский индустриально-педагогический техникум, 1991. ГОУ ВПО "ОмГПУ", филиал г.Тара, 1998	первая	25	24	2014	Трудовой договор
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места							
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности							
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности							
ПМ.01	МДК.01-МДК.08							
ПМ.08								
УП.01-УП.08	Учебная практика (производственное обучение)	Чиндарева А.А. Мастер п.о	Профессиональный лицей №11 Г.Кокшетау	-	2	2	2014	Трудовой договор
ПП.01-ПП.08	Производственная практика							