

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ООО

«СТРОЙСЕРВИС»

г Вязники



Е.П. Ардарова

2018 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ ВО «НАПК»

Д.В. Лопухов

2018 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН 1 КУРС

основной профессиональной образовательной программы
государственного автономного профессионального образовательного учреждения Владимирской области
«Никологорский аграрно – промышленный колледж»
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:

по профессии ОК 0160-94:

код 33.011 Повар 3-4 разряда;

код 33.010 Кондитер 3 -4 разряда

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

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 профессии СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	41						11	52
II курс	31	3	4		3		11	52
III курс	19	10	11		1		11	52
IV курс	19	8	10		2	2	2	43
Всего	110	21	25		6	2	35	199

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам							
			Нагрузка с учётом консультаций	консультации	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс		
					обязательная	в т. ч.		1 сем. 16 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 15 нед.	
						лекций	Практ и лаб. работ									
1	2	3	4	5	6	7	8	10	11	12	13	14	15	16	17	
О.00	Общеобразовательный цикл	Зэ/11 дз	2114	62	2052	1260	792		550+18	568+44	438	440	20	0	0	0
Общие дисциплины			1888	52	1836	1134	702		492	16	506	36	378	440	20	
ОУД .01	Русский язык и литература. Русский язык	-, -, -, Э	118	4	114	24	90		26	2	30	2	22	36		
ОУД .02	Русский язык и литература. Литература	-, -, -, ДЗ	175	4	171	141	30		42	2	44	2	26	59		
ОУД .03	Иностранный язык	-, -, -, -, ДЗ	175	4	171	0	171		34		34	4	26	57	20	
ОУД .04	Математика	-, -, -, Э	264	6	264	228	36		64	2	56	4	49	95		
ОУД .05	История	-, -, -, ДЗ	171	4	171	171	0		52	2	42	2	35	42		
ОУД .06	Физическая культура	-, -, -, -, ДЗ	171	4	171	0	171		51		63	4	32	25		
ОУД .07	ОБЖ	-, ДЗ	72	2	72	72	0		34		38	2				
По выбору из обязательных предметных областей																
ОУД .08	Информатика	-, -, -, ДЗ	108	6	108	38	70		32	2	40	4	36			
ОУД .09	Физика	-, -, -, Э	108	4	108	82	26		34		42	4	32			

ОУД .10	Химия	-, -, -, ДЗ	171	6	171	101	70		31	2	67	4	7	66				
ОУД .11	Обществознание (включ экономику и право	-, -, -, ДЗ	171	4	171		0		30	2	30	2	51	60				
ОУД .12	Биология	-, ДЗ	72	2	72	54	18		26		20	2	26					
ОУД .13	География	-, ДЗ	36	2	36	26	10		36	2								
ОУД .14	Астрономия	ДЗ	36		36	26	10						36					
Дополнительные дисциплины		0э/4дз	226	10	216	120	96		58	2	62	8	60					36
ДД 01	Основы проектной деятельности в профессии	-, ДЗ	60	6	60	30	30		26	2	34	4						
ДД 02	Основы предпринимательства и бизнеса	ДЗ	60	4	60	40	20		32		28	4						
ДД 03	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ	24		24	14	10						24					
ДД 04	Деловое общение и культура обслуживания	ДЗ	36		36	16	20											36
ДД 05	Основы финансовой грамотности	ДЗ	30		36	20	16						36					
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	0э/9дз	540	14	526	276	250		30	2	150	12	66	60	78	22	60	60
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-, ДЗ	64	4	60	32	28		30	2	30	2						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ	64	4	60	32	28				60	4						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, ДЗ	66	6	60	32	28				60	6						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, ДЗ	60		60	36	34											60
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-, ДЗ	66		66	40	26						66					
ОП.06	Охрана труда	-, ДЗ	60		60	32	28											60
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, ДЗ	60		60	50	10								60			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, ДЗ	60		60	32	28						60					
ОП.09	Физическая культура	-, -, -, ДЗ	40		40	0	40								18	22		
ПМ.00	Профессиональный цикл	10э/10 дз	3060	22	3038	2278	760		32	6	146	16	108	256	514	806	516	660
ПМ 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-, -, -, Э(к)	430		430 (178+252)	76	102											
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных		126	18	108	44	64		32	6	76	12						

	полуфабрикатов	- , Э																
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		74	4	70	32	38				34	4	36					
УП.01.	Учебная практика	ДЗ	108		108								108					
ПП01	Производственная практика	ДЗ	144		144									144				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э(к)	676		676 (280+396)	130	150											
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, Э	208		208	98	110							112	96			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		72		72	32	40								72			
УП 02.	Учебная практика	ДЗ	180		180										180			
ПП 02	Производственная практика	ДЗ	216		216										60	156		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-, -, -, Э(к)	646		646 (322+324)	136	186											
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, Э	80		80	34	46								80			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		242		242	102	140								26	216		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	144		144											144		
ПП 03	Производственная практика	ДЗ	180		180											180		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-, -, -, Э(к)	430		430 (178+252)	82	96											
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		132		132	60	72								74	58		

МДК 04.02	Процессы приготовления , подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	→→→→ →→Э	46		46	22	24									46	
УП 04	Учебная практика	ДЗ	108		108											36	72
ПП 04	Производственная практика	ДЗ	144		144												144
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	→→→→ →→Э(к)	856		856 (424+ 432)	198	226										
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	→→→→ →→Э	298		298	138	160									166	132
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		126		126	60	66									30	96
УП 05	Учебная практика	ДЗ	216		216												216
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	216		216												216
		13 Э 35ДЗ															
	Всего		5874		5616				612	828	648	756	612	828	576	756	
	Промежуточная аттестация				6 недел ь							108		36	36	36	
	Государственная (итоговая) аттестация Демонстрационный экзамен.				2 недел и												72
	ВСЕГО				5904												
	консультаций				98												

Государственная (итоговая) аттестация:	Всего	дисциплин и МДК	612	828	540	612	372	312	360	324
		учебной практики			108		180	180	72	216
		производственн ой практики				144	60	336	144	216
		экзаменов		1	1	3	1	3	2	2

Демонстрационный экзамен	дифф. зачетов	1	6	7	7	3	4	3	4
	зачетов								

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1	Кабинет русского языка и литературы
2	Кабинет математики
3	Кабинет химии и биологии
4	Кабинет истории и обществознания
5	Кабинет иностранного языка
6	Кабинет технологии кулинарного производства
7	Кабинет технологии кондитерского производства
8	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
9	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
	Лаборатории:
1	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
2	Лаборатория - Учебный кондитерский цех
3	Лаборатория - Учебный кухня ресторана
	Учебно - производственная мастерская (кондитерский цех)
	Учебно - производственная мастерская (кафе)
	Учебно - производственная мастерская (столовая)
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актальный зал

Департамент образования администрации Владимирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Владимирской области
НИКОЛОГОРСКИЙ АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

ВЫПИСКА

из заседания Методического Совета

Протокол № 1 от 30.08.2018 года

1. «Об утверждении учебно-планирующей документации на 2018-2019 учебный год»
2. «Об утверждении учебных планов на 2018-2019 учебный год»

Постановили:

1. Утвердить учебные планы на 2018-2019 учебный год в редакции 2017-18 года без изменений и корректировки:

35.02.07 «Механизация сельского хозяйства» - 2,3,4 курсы

23.02.03 «Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта» - 2 курс

19.02.10 «Технология продукции общественного питания» -1, 2,3,4 курсы

43.01.09 «Повар, кондитер» - 1, 2 курсы

2. Утвердить учебные планы на 2018-2019 учебный год в редакции 2017-18 года с изменениями и корректировками:

23.01.03 «Автомеханик» - 1,3 курс

16675 «Повар» - 1 курс

3. Утвердить учебно-планирующую документацию и учебные планы на 2018-2019 учебный год :

35.02.16 «Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования» - 1 курс

4. Утвердить УМК преподавателей и мастеров п/о по всем ПОП на 2018-2019 учебный год»

Секретарь Методического Совета

Выписка верна.

Духовник М.В.

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования (далее ОП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования ГАПОУ ВО НАПК разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег.№ 44898 от 22.12.2016 г.);
2. Примерной ООП СПО ТОП-50 УМК ПООП СПО 43.01.09 Повар, кондитер;
3. Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
4. Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
5. Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
6. Устава ГАПОУ ВО «НАПК»
7. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
8. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";
9. Примерной основной образовательной программе среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 10 июня 2016г. №2/16-з).

10. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014 г. № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";
11. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
12. [Письмом](#) Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования".
13. Методические рекомендации Минобрнауки России от 20 июня 2017 г. N ПС-194 108 по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования

Срок освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для обучающихся на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе на 1 курсе 52 недели, на 2 – 52 недели, на 3 – 52 недели, на 4 – 43 недели. Продолжительность учебной недели 5 дней. Максимальный объём учебной нагрузки составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы. Объём обязательной учебной нагрузки не превышает 36 академических часов в неделю и 6 академических часов в день. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, в зависимости от темы или типа урока возможно группирование уроков парами.

Различные формы аудиторных занятий (уроки, практические занятия, лабораторные занятия, консультации, лекции, семинары и т.д.), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельная работа обучающихся. Теоретические и практические занятия, самостоятельная подготовка, учебная и производственная практика носят практико – ориентированный характер и обеспечивают овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями. При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы по 10 – 15 человек.

Учебные занятия проводятся в специальных помещениях представляющих собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещение для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплин осуществляются преподавателем, мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения (в том числе с применением компьютерных технологий) позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений. Применяется традиционная оценка знаний и умений по 5-балльной шкале, педагоги по согласованию с методическими объединениями имеют возможность разработать и применять рейтинговую или накопительную систему оценивания по учебной дисциплине, МДК или профессиональному модулю в целом.

Учебная практика осуществляется в учебных группах по 12-15 человек. Учебная практика проводится рассредоточенно по завершении изучения определённого раздела теоретической части модуля. Такая форма позволяет более прочно закрепить теоретические знания обучающихся на практике. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебных кулинарных и кондитерских цехах Учреждения.

Реализация ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемую после изучения МДК и прохождения учебной практики по каждому профессиональному модулю. Производственная практика реализуется на предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий.

Часы консультаций указываются в программах учебных дисциплин и профессиональных модулей. Часы консультаций в учебном плане **указываются**. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные; - общая продолжительность каникул составляет 35 недель.

4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям или по специальностям, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта

Срок освоение ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) составляет – 57 недель.

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

1836 часов – на изучение общих дисциплин и дисциплин по выбору:

Русский язык	114
Литература	171
Иностранный язык	171
Математика:	264
История	171
Физическая культура	171
Основы безопасности жизнедеятельности	72
Информатика	108
Физика	108
Химия	171
Обществознание (вкл. экономику и право)	171
Биология	72
География	36
Астрономия	36

Согласно письма Минобрнауки России от 20 июня 2017 г. № ПС-194 108 учебный предмет «Астрономия» вводится как обязательный для изучения на уровне среднего общего образования с 2017/18 учебного года в количестве 36 часов. Учебный предмет «Астрономия» включен в обязательную часть учебного плана по специальности. Для организации эффективной работы по изучению учебного предмета «Астрономия» в колледже созданы условия: обеспечена подготовка кадров для преподавания астрономии, согласно Методическим рекомендациям Минобрнауки России по введению учебного предмета «Астрономия» при изучении может быть использован учебник «Астрономия. Базовый уровень» 11 кл, Воронцов Б.А., Страут Е.К., ДРОФА

216 часов – на изучение дополнительных дисциплин:

		216
ДД.01	Основы проектной деятельности в профессии	60
ДД.02	Основы предпринимательства и бизнеса	60
ДД.03	Эффективное поведение на рынке труда	24
ДД.04	Деловое общение и культура обслуживания	36
ДД.05	Основы финансовой грамотности	36

- По дополнительным дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя. На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы внеаудиторной работы. УД03 Эффективное поведение на рынке труда – сформировать представление о рынке труда и ситуации трудоустройства молодых специалистов в сфере обслуживания в городе Вязники и Вязниковском районе; пути повышения конкурентные возможности на рынке труда в сфере обслуживания; подготовка будущих специалистов к собеседованию с работодателем.

4.2. Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве **1368** часов распределен следующим образом:

- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- на общепрофессиональный цикл - **202 часа**;

- на междисциплинарные курсы – **734 часа**;

-на учебную и производственную практику – **432 часа**

По рекомендациям работодателей и с учетом запросов индустрии питания за счет часов вариативной части включены такие разделы и темы:

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	526
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	60
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	60
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	60
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	60
ОП.05	Основы калькуляции и учета	66
ОП.06	Охрана труда	60
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной	60

	деятельности	
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	60
ОП.09.	Физическая культура	40

- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места – основы работы на ККМ и правила расчета с посетителями. Особенности организации кулинарного и кондитерского производства в регионе; особенности учета сырья и готовых изделий на предприятиях общественного питания города; устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, введенных в действие на предприятиях города; особенности способов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции населению, обслуживаемому в регионе.

- ОП.05 Основы калькуляции и учета – осуществление контроля прихода и расхода продуктов, ведение нормативно служебной документации, контрольных журналов, составление товарных отчетов.

- ОП.08 Безопасность жизнедеятельности -особенности организации гражданской обороны, защиты населения и территории города Вязники и Вязниковского района при стихийных бедствиях, при авариях на производственных объектах и проведение учебных сборов.

МДК.02.02 Приготовление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий закусочного разнообразного ассортимента. Теория - Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента;

Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.

ЛПР: Приготовление горячих супов, горячих соусов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, сыры, муки, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, закусок из мяса мясных продуктов, домашней птицы, дичи.

Практическая работа: работа с нормативной документацией, выполнение технологических задач.

- Производственная практика ПМ.02 (36 часов) – формирование практического опыта по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента их творческое оформление, эстетической подачи подготовка их к упаковке на вынос.

- МДК.03.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента.

1. При освоении ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; добавлена вариативная часть – 8 часов для проведения ЛПР с целью обработки умений и приобретения практического опыта по освоению данного ПК.

2. При освоение ПК 3.3: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; добавлена вариативная часть – 6 часов для углубленного и расширенного изучения данного ассортимента блюд (в том числе группу теплых салатов, салатов с добавлением фруктов), 12 часов для проведения ЛПР с целью обработки умений и приобретения практического опыта по освоению данного ПК.

3. При освоение ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; добавлена вариативная часть – 10 часов для проведения ЛПР с целью обработки умений и приобретения практического опыта по приготовлению, документальному оформлению блюд данного ПК (холодных закусок разнообразного ассортимента, характерных данному региону).

- Производственная практика ПП.03 – формирование практического опыта по приготовлению салатов: теплых, с добавлением фруктов и сырья местного региона; приготовление закусок с использованием нерыбного водного сырья.

- МДК.04.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

- лабораторная работа (20 часов)- Приготовление, оформление, отпуск холодных и горячих сладких блюд , десертов, напитков.

- практические работы (4 часа) – расчет количества сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

- теория (8 часов)- приготовление холодных и горячих сладких блюд , десертов, напитков с использованием сырья местного региона.

- Производственная практика ПП.04 – формирование практического опыта по приготовлению десертов с карамелизированными фруктами, по приготовлению холодных и горячих десертов с использованием сырья местного региона, горячих десертов на основе сыра.

- МДК.05.02 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Теория: изготовление и оформление тортов с использованием сырья местного региона; изготовление и оформление пирожных с использованием сырья местного региона.

ЛПР: приготовление тортов и пирожных с использованием сырья местного региона.

Практическая работа: расчет сырья по приготовления тортов и пирожных с использованием сырья местного региона.

- ПП.05 Производственная практика – приготовление изделий из дрожжевого и без дрожжевого теста, тортов и пирожных с использованием сырья Центральной полосы России.

4.3. Формы проведения консультаций

При освоении ППКРС с обучающимися организуются устные консультации, которые могут проводиться как со всей группой (при подготовке к экзаменам, при выполнении самостоятельной работы группового характера и т.п.), так и индивидуально (при выполнении самостоятельной работы индивидуального характера, при ликвидации пробелов в знаниях, при работе над письменной экзаменационной работой и т.п.).

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации –

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине, МДК 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 ППКРС создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно.

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

- оценка уровня освоения дисциплины;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы, для девушек оказание первой помощи в рамках учебных сборов 35 часов на 2 курсе обучения.

Промежуточная аттестация позволяет оценить результаты учебной деятельности обучающегося за семестр и учебный год. Основными формами промежуточной аттестации являются зачёты и дифференцированные зачёты по отдельным дисциплинам и междисциплинарным курсам. Экзамены проводятся по русскому языку и литературе. Русский язык, математике в письменной форме; по химии, биологии в устной форме.

Экзамены:

- ОУД.01 Русский язык и литература. Русский язык (4 семестр)
- ОУД.03 Математика: алгебра, начала анализа, геометрия (4 семестр)
- ОУД.09 Химия
- ОП.05 Основы калькуляции и учета
- ОП 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

- МДК.03.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента
 - МДК.04.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
 - МДК.05.02 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- 5 - Демонстрационных экзаменов по ПМ01-05

Периодичность промежуточной аттестации определена учебным планом.

216 часов предусмотрены для проведения промежуточной аттестации. Распределены по курсам следующим образом:

на 1 курсе - 0 часов,

на 2 курсе – 108

часов

на 3 курсе – 36 часов.

на 4 курсе-72 часа

Количество зачётов и экзаменов по курсам и семестрам не превышает установленные нормы (не более 8 экзаменов в год и не более 10 зачётов в год, не считая физкультуры) и указано в плане учебного процесса.

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация обучающихся в колледже осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, выполняемой в виде демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация проводится после завершения полного срока обучения. Время, отведенное на государственную итоговую аттестацию, составляет 72 часа.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело» Проводится в форме Демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на основную профессиональную образовательную программу государственного автономного профессионального образовательного учреждения Владимирской области

«Никологорский аграрно – промышленный колледж»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

от работодателя в лице: Генерального директора ООО «СТРОЙСЕРВИС» г Вязники Елены Петровны Ардаровой

1. Оценка основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП):

основная профессиональная образовательная программа государственного автономного профессионального образовательного учреждения Владимирской области «Никологорский аграрно – промышленный колледж» по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег.№ 44898 от 22.12.2016 г.);
2. Примерной ООП СПО ТОП-50 УМК ПООП СПО 43.01.09 Повар, кондитер;
3. Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
4. Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

5. Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

Программа соответствует современным требованиям к профессиональной деятельности квалифицированных рабочих и служащих данного профиля на предприятиях общественного питания.

- требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС по данной профессии;
- в ОПОП предусмотрено изучение современных производственных технологий, технического оснащения и особенностей организации труда, экономических и правовых основ производственной деятельности на предприятиях данного профиля;
- в учебном плане учтены рекомендации работодателей в части изучения общепрофессиональных дисциплин;
- в содержании учебных и производственных практик по профессиональным модулям учтен перечень специфических работ, рекомендованный работодателями по осуществлению организации процесса и приготовления блюд.

2. Использование вариативной части учебного плана программы:

Вариативная часть учебного плана программы распределена на реализацию на увеличение количества часов на изучение дисциплин профессионального цикла, что позволяет расширить знания теоретических основ профессиональной деятельности будущего работника, удовлетворить запросы работодателя на дополнительные результаты освоения ОПОП.

3. Предложения по совершенствованию программы с учетом требований квалификационных характеристик специалиста:

- изучение современных технологий и оборудования осуществлять непосредственно на базах предприятий в ходе практических работ по МДК до проведения практик по профессиональным модулям;
- при осуществлении подготовки по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** рекомендуется включить вопросы для изучения и отработки практических навыков:
 1. особенности организации кулинарного и кондитерского производства в регионе;
 2. особенности учета сырья и готовых изделий на предприятиях общественного питания г.Вязники;

3. устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, введённых в действие на предприятиях города;
4. особенности способов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции населению, обслуживаемому в регионе;
5. осуществление контроля прихода и расхода продуктов, ведение нормативно служебной документации, контрольных журналов, составление товарных отчетов;
6. работа с нормативной документацией, выполнение технологических задач;
7. формирование практического опыта по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента их творческое оформление, эстетической подачи подготовка их к упаковке на вынос;
8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;
9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
10. формирование практического опыта по приготовлению салатов: теплых, с добавлением фруктов и сырья местного региона; приготовление закусок с использованием нерыбного водного сырья.
11. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

4. Вывод.

Основная профессиональная образовательная программа государственного автономного профессионального образовательного учреждения Владимирской области «Никологорский аграрно – промышленный колледж» по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер **рекомендована** для использования при обучении и подготовке по данной профессии.

Экспертизу провел:

ФИО

Елена Петровна Ардарова

Должность: Генеральный директор ООО «СТРОЙСЕРВИС» г Вязники



июня 2018 г.

Подпись