

Согласовано
Директор МУП «ОРТ»
С.С. Ахмадов
«ОМУП «ОРТ» сентябрь 2016г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «ОИК»
А.Вереницина
«ОИКО» сентябрь 2016г.



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Орский индустриальный колледж»

по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

базовой подготовки

2016г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих *государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Орский индустриальный колледж»* составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

Авторы:

Сычкова Л.А., заместитель директора по учебно-производственной работе

Короткова Л.В., преподаватель истории, обществознания

Февралева Н.В., преподаватель иностранного языка

Ермошкина Н.А., преподаватель иностранного языка

Еременко О.Н., преподаватель химии, биологии, экологии

Курбанов М.А., руководитель физического воспитания

Мельников Г.И., преподаватель информатики

Суржикова А.Г., преподаватель русского языка, литературы, биологии

Асмолова Е.В., преподаватель математики

Галеева Г.М., преподаватель –организатор ОБЖ

Савелькина Н.А., преподаватель специальных дисциплин

Мезина Е.А., преподаватель специальных дисциплин

Чиркова И.Ю., председатель П(Ц)К специальных дисциплин и профессиональной подготовки

Правообладатель программы: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Орский индустриальный колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 - 2.3. Специальные требования
 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Календарный учебный график
 - 3.3. Программы базовых учебных дисциплин общеобразовательного цикла.
 - 3.3.1. Программа ОДБ.01 Русский язык
 - 3.3.2. Программа ОДБ.02 Литература
 - 3.3.3. Программа ОДБ.03 Иностранный язык
 - 3.3.4. Программа ОДБ.04 История
 - 3.3.5. Программа ОДБ.05 Обществознание
 - 3.3.6. Программа ОДБ.06 Естествознание
 - 3.3.7. Программа ОДБ.07 География
 - 3.3.8. Программа ОДБ.08 Физическая культура
 - 3.3.9. Программа ОДБ. 09 ОБЖ
 - 3.4. Программы профильных дисциплин общеобразовательного цикла
 - 3.4.1. Программа ОДП. 10 Математика
 - 3.4.2. Программа ОДП.11 Информатика и ИКТ
 - 3.4.3. Программа ОДП.12 Право
 - 3.4.4. Программа ОДП.13 Экономика
 - 3.5. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
 - Программы общепрофессиональных дисциплин
 - 3.5.1. Программа ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
 - 3.5.2. Программа ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
 - 3.5.3. Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
 - 3.5.4. Программа ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
 - 3.5.5. Программа ОП.05 Безопасность жизнедеятельности
 - Программы профессиональных модулей
 - 3.5.6. Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов
 - 3.5.7. Программа профессионального модуля ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
 - 3.5.8. Программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов
 - 3.5.9. Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы
 - 3.5.10. Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
 - 3.5.11. Программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
 - 3.5.11. Программа профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков
 - 3.5.12. Программа профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
 - 3.6. Программа производственной практики (преддипломной)
4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
5. Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих,

служащих

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» реализуется государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Орский индустриальный колледж» по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.17.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО) по направлению подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденный приказом от 02 августа 2013 года № 798 зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20 августа 2013 года №29749;
- Приказ от 18 апреля 2013 г. N291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ министерства образования и науки РФ № 464 от 14 июня 2013 года «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован в Минюсте РФ 30июля 2013 года Регистрационный №29200);
- Приказ министра обороны Российской Федерации и министерства образования и науки Российской Федерации № 96/134 от 24 февраля 2010 года «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. №968 о Порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки профессии 19.01.17 при очной форме получения образования:

- на базе среднего (полного) общего образования – 10 мес.;
- на базе основного общего образования – 2 года 10 мес.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:
приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД 1	Приготовление блюд из овощей и грибов.
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ВПД 2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ВПД 3	Приготовление супов и соусов.
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ВПД 4	Приготовление блюд из рыбы.
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ВПД 5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ВПД 6	Приготовление холодных блюд и закусок.
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ВПД 7	Приготовление сладких блюд и напитков.
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ВПД 8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5	. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2.3 СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям выполнено на основании документа согласования с представителями работодателями.

На изучение общепрофессиональных дисциплин выделено 555 часов, из них на занятия с преподавателем 370 часов. Увеличен объем часов на 180 за счет введения дополнительных учебных дисциплин, таких как:

УД.14 Психология общения – 60 часов

УД.15 Рисование и лепка- 80 часов

УД.16 Эффективное поведение на рынке труда - 40 часов

Профессиональный цикл

На изучение профессионального цикла выделено 1767 часов, из них на профессиональные модули выделено 1695 часов с учетом учебной и производственной практики.

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов – 93ч.

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста- 90 часов

ПМ.03 Приготовление супов и соусов- 81 час.

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы – 99 часов

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы-123 часа.

ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок -66 часов

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков -75 часов

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий- 312

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии

19.01.17 «Повар, кондитер»

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования - 2 года 5 мес.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					лаб.и практ. занятий	курс. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Обязательная часть циклов ПКРС						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		555	370	266		1-3
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		48	32	10		1
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		120	80	20		1
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		240	160	30		1
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		45	30	10		3
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		102	68	34		2

П.00	Профессиональный цикл		1767				
ПМ.00	Профессиональные модули		1695				
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов		93	62	30		
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		93	62	30		
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		90	60	30		
МДК.02.01	Технология приготовления сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		90	60	30		
ПМ.03	Приготовление супов и соусов		81	54	27		
МДК. 03.01	Технология приготовления супов и соусов		81	54	27		
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы		99	66	30		
МДК. 04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы		99	66	30		
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		123	82	40		3
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		123	82	40		
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		66	44	22		
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		66	44	22		
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков		75	50	20		
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		75	50	20		3
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		312	220	90		

МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		312	220	90		
	Вариативная часть циклов ППКРС						
	Итого по циклам						
УП.00.	Учебная практика			456			
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)			198			
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)						
ПА.00	Промежуточная аттестация						
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация						
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы						
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы						
ВК.00	Время каникулярное						
	Итого:						

3.2. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

На основании данной формы учреждением профессионального образования разрабатывается календарный учебный график для каждого курса обучения.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

5.2 Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются техникумом и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

5.3 Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоение компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены техникумом, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разработаны и утверждены директором техникума после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающимся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающимся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности техникумом в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

5.4 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводятся в техникуме по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется в форме дифференцированных зачетов, экзаменов по дисциплинам, междисциплинарным курсам, производственной практике.

Порядок и форма проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации установлены нормативным актом «Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся» ГАПОУ «ОИК».

5.5 Государственная итоговая аттестация выпускников

В соответствии с частью 5 статьи 59 Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в РФ от 29.12.2012 г. государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в ГАПОУ «ОИК» является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения результатов освоения обучающимися ППКРС соответствующим требованиям ФГОС СПО.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС, если иное не установлено порядком проведение государственной итоговой аттестации по образовательным программам

среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Карта обеспеченности литературой профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Сведения об обеспеченности дисциплин учебной литературой

Наименование учебного предмета, дисциплины, МДК в соответствии с учебными планами	Наименование учебника, учебного пособия, год издания	Кол-во экземпляров	Печатные документы	Электронные издания	Число обучающихся, одновременно изучающих предмет,	Кол-во экземпляров на одного учащегося в %
ОДБ.06. Естествознание	1. Естествознание 11 класс. Часть 1. И.Ю. Алексашина. М. Просв.,2012г. 2. Естествознание 11 класс. Часть 2. И.Ю. Алексашина. М. Просв.,2012г.	2 2	2 2		0	
ОДБ. 07. География	1. География 10 класс. В.П. Максаковский. М. Просв., 2008-11г.	40	40		0	
ОП.01. Основы микробиологии санитарии и гигиены.	1. А.И. Барнузова. Основы микробиологии и санитарии. М. Академия, 2013г. 2. З.П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов. М. Академия, 2011г.	6 20			0	
ОП.02. Физиология питания	1. З.П. Матюхина. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М. Академия, 2011г.	15			0	
ОП.03. Оснащение рабочего места.	1. В.В. Усов. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М. Академия, 2011г. 2. В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М. Академия, 2011г. 3. Г.Г. Лукошкина. Тепловое оборудование. М. Академия, 2011г.	15 30 25			0	
ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности.	1. Н.А. Анфимова. Кулинария. М. Академия, 2003г. 2. Экономика. А.И. Гомола. М. Академия, 2012г. 3. Право. А.Ф. Никитин. М. Дрофа, 2008-11г.	25 24 36			0	
ОП.05. Безопасность жизнедеятельности	1. Основы безопасности жизнедеятельности Н. В. Косолапова. М.	40			0	

	Академия, 2014г. 2. Безопасность жизнедеятельности Э.А. Арустамов. М. Академия, 2013г.	28				
МДК01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	1. И.И. Потапова. Первичная обработка продуктов. М. Академия, 2012г. 2. Н.А. Анфимова. Кулинария. М. Академия, 2013г. 3. И.И. Потапова. Первичная обработка продуктов. М. Академия, 2013г.	25 25 25			0	
МДК02.01 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	1. Н.Г. Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М. Академия, 2012г. 2. И.И. Потапова. Блюда из яиц, творога. М. Академия, 2009г. 3. И.И. Потапова. Соусы. М. Академия, 2009г.	15 25 25			0	
МДК 03.01 технология приготовления супов, соусов.	1. И.И. Потапова. Супы. М. Академия, 2008г. 2. И.И. Потапова. Соусы. М. Академия, 2009г.	25 25			0	
МДК 04.01Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы. 2,7	1. И.И. Потапова. Блюда из рыбы и морепродуктов. М. Академия, 2011г. 2. Потапова Первичная обработка продуктов уч. пос., 2011 3. Голубев Обработка рыбы и морепродуктов учебник, 2011	25 25 1	25 25 1		19	131,6 131,6 5,3
МДК05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. 1,3	1. И.И. Потапова. Блюда из мяса. М. Академия, 2011г.	25	25		19	131,6
МДК 06.01Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок. 1,3	1. И.И. Потапова. Холодные блюда и закуски. М. Академия, 2011г.	25	25		19	131,6
МДК 07.01Технология	1. И.И. Потапова. Сладкие блюда и напитки. М. Академия, 2009г.	25	25		19	131,6

приготовления сладких блюд и напитков.	2. Анфимова Клинария, Учебник, 2007 3. Н.Г. Буттейкис. Технология приготовление мучных кондитерских изделий. М. Академия, 2012г	25	25	25СД		131,6
МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	1. Н.Г. Буттейкис. Технология приготовление мучных кондитерских изделий. М. Академия, 2011г. 2. Н.А. Анфимова. Кулинария. М. Академия, 2011г.	25	25		19	131,6
		25	25			131,6

Наименование дисциплин, входящих в образовательную программу	Автор, название, место издания, год издания учебной литературы, вид и характеристики иных информационных ресурсов
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
Основная	<p>1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. –М.: «Академия», 2011 г.</p> <p>2.Полищук П.К., Дербинова Э.С., Казанцева Н.Н. Микробиология молока и молочных продуктов.-М .: Пищевая промышленность, 2012.</p> <p>3. Полищук П.К., Дербинова Э.С. Казанцева Н.Н. Лабораторный практикум по микробиологии молока и молочных продуктов. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2011.</p> <p>4. Королева Н.С., Семенихина В.Ф. Санитарная микробиология молока и молочных продуктов. - М.: Пищевая промышленность, 2011.</p> <p>5. Королева Н.С. Техническая микробиология цельномолочных продуктов.- М.: Пищевая промышленность, 2011.</p>
Дополнительная	<p>6.Золин В П Технологическое оборудование предприятий общественного питания — М: издательский центр«Академия», 2011.</p> <p>7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник З.П. Матюхина Э.П. Королькова — М.: Издательский центр «Академия», 2011.</p> <p>8. Бурашников Ю. М. Охрана труд в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие/ Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - М.: «Академия», 2010.</p>
ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	

Основная	1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. –М.: «Академия», 2011 г. 2. Матюхина З.П, Корольнова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. –М.: «Академия», 2011
Дополнительная	3.Богатырева, Е.А. Основы физиологии, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности : учеб. пособие/ Е.А. Богатырева, Л.П. Точкова, С.В.Соколова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига/Учебник, 2010. 4.Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учеб. пособие/Е.А.Рубина, В.Ф.Малыгин - М.:ФОРУМ, 2011 (Профессиональное образование).
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	
Основная	1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. – Ростов н/Дону: Феникс, 2011. 2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: «Академия», 2012 3. Потапова И.И. Калькуляция и учет. – М: «Академия», 2010.
Дополнительная	4. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Рабочая тетрадь. – М: «Академия», 2010. 5. Сопачев Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь. – М: «Академия», 2010. 6.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – Москва. 2011.
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	
Основная	
Дополнительная	
ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	

<p>Основная</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А.Прокопенко, Г.А.Гуськов. - 12-е изд., стер.- М.; Издательский центр «Академия».– 2013. 2. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А.Прокопенко, Е.Л.Побежимова. - 5-е изд., стер. - М.; Издательский центр «Академия».– 2014. 3. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А.Прокопенко, Е.Л.Побежимова. - 3-е изд., стер. - М.; Издательский центр «Академия».– 2014. 4. Топоров И.К. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10—11 кл. – М., 2010. 5. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. 10—11 кл. – М., 2009. 6. 100 вопросов — 100 ответов о прохождении военной службы солдатами и сержантами по призыву и по контракту: Сборник. – М., 2011. 7. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. для учащихся 10 кл. общеобразоват. учрежд. / А.Т.Смирнов, Б.И.Мишин, В.А.Васнев; под ред. А.Т.Смирнова. — 4-е изд., перераб. – М., 2012. 8. Армия государства Российского и защита Отечества / Под ред. В.В.Смирнова. – М., 2010.
<p>Дополнительная</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Федеральные законы «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «Об альтернативной гражданской службе», «О внесении изменений в Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» № 61-ФЗ и статью 14 Закона РФ «Об образовании», «О противодействии терроризму» // Собрание законодательства Российской Федерации: официальное издание. – М., 2009 – 2012. 2. Смирнов А.Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: тестовый контроль знаний старшеклассников: 10—11 кл. / А.Т.Смирнов, М.В.Маслов; под ред. А.Т.Смирнова. – М., 2012. 3. Большой энциклопедический словарь. – М., 1997. 4. Васнев В.А. Основы подготовки к военной службе: Кн. для учителя / В.А.Васнев, С.А.Чиненный. — М., 2009. 5. Военная доктрина Российской Федерации // Вестник военной информации. – 2012. – № 5. 6. Дуров В.А. Русские награды XVIII — начала XX в. / В.А.Дуров. – 2-е изд., доп. – М., 2009. 7. Дуров В.А. Отечественные награды / В.А.Дуров. — М.: Просвещение, 2010. 8. Конституция Российской Федерации (действующая редакция). 9. Концепция национальной безопасности Российской Федерации // Вестник военной информации. – 2010. – № 2.
<p>ПМ.01 Приготовление блюд из</p>	

овощей и грибов	
Основная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник –М.: ИЦ «Академия», 2010. 2. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб.пособие для учащихся проф. учеб. заведений. М.: Академия, 2010. 3. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие. М.: ИЦ Академия, 2011. 4. Шатун Л.Г. Кулинария: Учебник. М.: ИЦ Академия, 2011.
Дополнительная	<ol style="list-style-type: none"> 5. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: Учебное пособие -М.: ИЦ Академия, 2012. 6. Харченко Н.Э. Технология приготовления блюд: Учеб пособие. М.: Академия, 2011. 7. Татарская Л.Н., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб пособие. - М.: Академия, 2010. 8. Голубев В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов: Учебник. - М.: ИРПО, 2012. 9. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий: Учебник. - М.: ПрофОбрИздат, 2011. 10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. –К.: А.С.К., 2010. 11. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Блюда из яиц и творога, горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. - М.: Академия, 2012. 12. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Механическая кулинарная обработка продуктов. - М.: Академия, 2010. 13. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Соусы, блюда из овощей, круп. - М.: Академия, 2010.
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	
Основная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник. М.: ИЦ «Академия», 2010 2. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб.пособие . М.: Академия, 2010 3. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие. М.: ИЦ Академия,

	<p>2010</p> <p>4. Шатун Л.Г. Кулинария: Учебник. М.: ИЦ Академия, 2011</p> <p>5. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: Учебное пособие. М.: ИЦ Академия, 2011</p> <p>6. Харченко Н.Э. Технология приготовления блюд: Учеб пособие. М.: Академия, 2011</p>
Дополнительная	<p>7. Татарская Л.Н., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб пособие . – М.: Академия, 2011</p> <p>8. Голубев В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов: Учебник. М.: ИРПО, 2010</p> <p>9. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий: Учебник. М.: ПрофОбрИздат, 2010</p> <p>10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - К.: А.С.К., 2010</p> <p>11. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Блюда из яиц и творога, горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – М.: Академия, 2010</p> <p>12. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Механическая кулинарная обработка продуктов. – М.: Академия, 2010</p> <p>13. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Соусы, блюда из овощей, круп. – М.: Академия, 2010.</p>
ПМ.03 Приготовление супов и соусов	
Основная	<p>1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник; учеб. пособие / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. . –М.: Академия, 2012.</p> <p>2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред.проф.образования / Г.Г.Дубцов . - М.: Академия, 2012.</p> <p>3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П.Золин. - М.: Академии 2012.</p> <p>4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. учеб. заведений / М.Н., Куткина В.А. Кравцова–М.: Деловая литература, 2011</p> <p>5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник/ З.П.Матюхина.-М.: Академия, 2010.</p>
Дополнительная	<p>6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник/ З.П.Матюхина. -М.: Академия, 2010.</p> <p>7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отелей-М.: Ресторанные ведомости, 2012.</p> <p>8. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник - Ростов н/Д:</p>

	Феникс, 2012
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	
Основная	<p>1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник . / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская.—изд., стер. –М.: Академия, 2012.</p> <p>2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие проф.образования / Г.Г.Дубцов изд., стер. – М.: Академия, 2012</p> <p>3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.. / В.П.Золин. -М.: Академии, 2012–</p> <p>4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. учеб. заведений / М.Н., Куткина В.А. Кравцова–М.: Деловая литература, 2011</p> <p>5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник / З.П.Матюхина.-М.: Академия, 201</p> <p>6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник 7.З.П.Матюхина. -М.: Академия, 2010. –336</p> <p>Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отелей-М.: Ресторанные ведомости, 2012.</p> <p>8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лу пеля.</p>
Дополнительная	<p>9. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова.</p> <p>10. Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие Т.А.Качурина.</p>
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	
Основная	<p>1. Анфимова Н.А. Кулинария: –М.: ИЦ «Академия», 2010.</p> <p>2. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб.пособие . М.: Академия, 2011.</p> <p>3. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: М.: ИЦ Академия, 2010.</p> <p>4. Шатун Л.Г. Кулинария: Учебник . М.: ИЦ Академия, 2010</p> <p>5. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: -М.: ИЦ Академия, 2010.</p> <p>6. Харченко Н.Э. Технология приготовления блюд: М.: Академия, 2011</p>

Дополнительная	<p>7. Татарская Л.Н., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: – М.: Академия, 2011</p> <p>8. Голубев В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов: – М.: ИРПО, 2014</p> <p>9. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий: Учебник – М.: ПрофОбрИздат, 2010</p> <p>11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. –К.: А.С.К., 2010</p> <p>12. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Блюда из яиц и творога, горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – М.: Академия, 2011</p> <p>13. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Механическая кулинарная обработка продуктов. – М.: Академия, 2011</p> <p>14. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Соусы, блюда из овощей, круп. – М.: Академия, 2011.</p>
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	
Основная	<p>1. Анфимова Н.А. Кулинария: –М.: ИЦ «Академия», 2010.</p> <p>2. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб.пособие . М.: Академия, 2011.</p> <p>3. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: М.: ИЦ Академия, 2010.</p> <p>4. Шатун Л.Г. Кулинария: Учебник . М.: ИЦ Академия, 2010.</p> <p>5. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: -М.: ИЦ Академия, 2010.</p> <p>6. Харченко Н.Э. Технология приготовления блюд: М.: Академия, 2011</p>
Дополнительная	<p>7. Татарская Л.Н., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: – М.: Академия, 2011.</p> <p>8. Голубев В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов: – М.: ИРПО, 2014.</p> <p>9. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий: Учебник – М.: ПрофОбрИздат, 2010.</p> <p>11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. –К.: А.С.К., 2010.</p> <p>12. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Блюда из яиц и творога, горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – М.: Академия, 2011.</p> <p>13. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар».</p>

	<p>Механическая кулинарная обработка продуктов. – М.: Академия, 2011.</p> <p>14. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Соусы, блюда из овощей, круп. – М.: Академия, 2011.</p>
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	
Основная	<p>1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник –М.: ИЦ «Академия», 2010.</p> <p>2. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учебное пособие. М.: Академия, 2010.</p> <p>3. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: М.: ИЦ Академия, 2012.</p> <p>4. Шатун Л.Г. Кулинария: Учебник. М.: ИЦ Академия, 2011.</p> <p>5. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы. М.: ИЦ Академия, 2010.</p> <p>6. Харченко Н.Э. Технология приготовления блюд. М.: Академия, 2010</p>
Дополнительная	<p>7. Татарская Л.Н., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - М.: Академия, 2010 .</p> <p>8. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий. - М.: ПрофОбрИздат, 2011.</p> <p>9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. –К.: А.С.К., 2014.</p> <p>10. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Блюда из яиц и творога, горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – М.: Академия, 2012.</p>
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
Основная	<p>1. Анфимова Н. А., Татарская Л.Л. Кулинария. – М.: Просвещение, 2011.</p> <p>2. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания. Уч. пособие. 2010 г.</p> <p>3. Гришин П.Д., Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. М., 2010.</p> <p>4. Ермакова В.И. Кулинария. – М.: Просвещение, 2011.</p> <p>5. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи. Уч. Курс. Ростов-на-Дону- «Феникс» 2010 г.</p>
Дополнительная	<p>6. Богданова М.А., Смирнова З.М., Богданов. Г.А. Предприятий общественного питания: М., Экономика, 2011 г.</p> <p>7. Бутейкис Н.Г. , Жукова А.А.. Приготовление мучных кондитерских изделий. -М.: Экономика, 2011г.</p>

8. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. М., 2010.
9. Гернатовская В.В., Шнейдер Б.Л. Основы организации и экономики производства предприятий общественного питания. М., 2010.
10. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие. – М.: Мастерство, 2011.
11. Кулинария от А до Я. – Кемеровское кн. изд-во, 2010.
12. Матюхин З.П. Основы питания, гигиены и физиологии. – М.: Просвещение, 2010.

**Кадровое обеспечение образовательного процесса ППКРС
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

№	Ф.И.О. ИПР	Дата рожде ния	Должно сть	Образов ание	Специа льность, квалиф икация	Катего рия	Дата аттеста ции	Курсы, стажир овка
1.	Короткова Л.В.	07.02.1957	История, обществознан ие	ВП, Челябинский гос.пед.институт, 1980г.	История, обществознан. методист по восп. работе; Учитель истории, обществознан., методист по воспитательной работе	высшая	25.05.2011	2016
2.	Февралева Н.В.	15.04.1974	методист, ин.яз.	ВП, Оренбургский гос. университет, 1999г.	Дошкол.педагогика и психология; Методист ДОУ	высшая первая	26.03.2014г.	2016 ОГТИ г.Орск
3.	Ермошкина Н.А.	10.06.1977	ин.яз.	ВП, Оренбургский гос. университет, 1999г.	Филология; Учитель нем. языка, методист	-	-	2015г.

4.	Асмолова Е.В.	11.03.1970	заместитель директора по УПР, математика, физика	ВН, Магнитогорский гос. горнометаллургиче-ский институт, 1994г	Электроснаб. пром. предпр.; Инженер- электрик Курсы проф.переподготовки «Учитель математики»	высшая	30.05.2012	2014
5.	Мельников Г.И.	04.08.1956	информатика	ВП, Оренбургский гос. пед.институт, 1977г.	Математика; Учитель средней школы Курсы проф.переподготовки «Учитель информатики»	высшая	30.05.2012	2014
6.	Суржикова А.Г.	20.02.1964	литература	ВП, Петропавловский пединститут им. К.Д.Ушинского, 1992г.	Рус. язык и литература; Учитель рус. языка и литературы	первая	30.05.2013	2016
7.	Морозов В.О.	26.05.1974	Физ.культура	ВП, Орский государственный педагогический институт им. Т.Г. Шевченко, 1995 г.	по специальности «Начальное образование», квалификация учитель начальных классов.			2013, г.Москва
8.	Галеева Г.М.	29.08.1971	преподаватель -организатор ОБЖ	ВП, Оренбургский государственный педагогический университет, 2013	Учитель географии. Курсы проф.переподготовки «Педагог-организатор ОБЖ» .ОГТИ г.Орск филиал ОГУ, 2013	первая	17.12.2014	2013(550) курсы переподгото вки ОГТИ г.Орск
9.	Еременко О.Н.	23.04.1976	Биология, химия, право	ВП, Оренбургский гос.педагогический университет,2004 Московский финансово- юридический университет МФЮА г. Москва, 2014	Биология; учитель биологии Юриспруденция; бакалавр	первая	25.02.2015	2013 (144) Оренбург.гос. медакадемия, 2015 г.Саратов
10.	Савелькина Н.А.	01.06.1979	мастер п/о	Гос.проф- пед.университет г.Екатеринбург, 2008г.	Педагог проф.обучения; Производство прод.продуктов и общественного питания	первая	30.05.2012	2016г.Орск, МУП «ОРТ» 2013г.
11	Атажанова З.Х.	01.04.1960	преподаватель спецдисцип лин	ВН, Куйбышевский плановый институт, 1988	Планирование промышленности; экономист			

Сведения о материально-техническом обеспечении образовательного процесса

ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

№	Наименование дисциплин (профессиональных модулей) в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования
1	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Кабинет №11 1. УМК 2. Раздаточный материал 3. Наглядные пособия	Государственная собственность
2	ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Кабинет №11 1. УМК 2. Раздаточный материал 3. Наглядные пособия	Государственная собственность

3.	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Кабинет №11 1. УМК 2. Раздаточный материал 3. Наглядные пособия	Государственная собственность
4	ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	Кабинет №7 1.Методические пособия по темам 2.Карточки с заданиями для индивидуальной работы 3. Учебно-планирующая документация	Государственная собственность
5	ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	Кабинет №8 «ОБЖ» 1.Апетчка медицинская-1шт. 2.Носилки медицинские -1 шт. 3.Плакаты- 10 шт. 4. Объемные плакаты- 7 шт. 5. Учебные противогазы-40шт. 6. Защитные костюмы -1 шт. 7. Винтовки ПВ- 2шт. 8.Учебные макеты АК – 8 шт. 9.Макет АК – 2 шт. 10.Видеофильмы – 5 шт.	Государственная собственность
6	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	Кабинет №11 1. УМК 2. Раздаточный материал 3. Наглядные пособия	Государственная собственность
7	ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Кабинет №11 1. УМК 2. Раздаточный материал 3. Наглядные пособия	Государственная собственность
8	ПМ.03 Приготовление супов и соусов	Кабинет №11 1. УМК 2. Раздаточный материал 3. Наглядные пособия	Государственная собственность

9	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	Кабинет №11 1. УМК 2. Раздаточный материал 3. Наглядные пособия	Государственная собственность
10	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Кабинет №11 1. УМК 2. Раздаточный материал 3. Наглядные пособия	Государственная собственность
11	ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Кабинет №11 1. УМК 2. Раздаточный материал 3. Наглядные пособия	Государственная собственность
12	ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	Кабинет №11 1. УМК 2. Раздаточный материал 3. Наглядные пособия	Государственная собственность
13	ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Кабинет №11 1. УМК 2. Раздаточный материал 3. Наглядные пособия	Государственная собственность

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

5.2 Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются техникумом и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

5.3 Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоение компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены техникумом, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разработаны и утверждены директором техникума после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающимся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающимся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности техникумом в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

5.4 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводятся в техникуме по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется в форме дифференцированных зачетов, экзаменов по дисциплинам, междисциплинарным курсам, производственной практике. Порядок и форма проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации установлены нормативным актом «Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся» ГАПОУ «ОИК».

5.5 Государственная итоговая аттестация выпускников

В соответствии с частью 5 статьи 59 Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в РФ от 29.12.2012 г. государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в ГАПОУ «ОИК» является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения результатов освоения обучающимися ОПОП СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО по ППКРС.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной

работы содержание одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

**Сведения о местах проведения практик
по профессии
19.01.17 Повар, кондитер**

№	Наименование вида практик в соответствии с учебным планом	Место проведения практик
1.	УП01 ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	Учебная лаборатория ГАПОУ «ОИК»
2.	ПП 01 ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	ООО «Кулинар», МУП ОРТ
3.	УП 02 ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Учебная лаборатория ГАПОУ «ОИК»
4.	ПП 02 ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ООО «Кулинар», МУП ОРТ
5.	УП 03 ПМ.03 Приготовление супов и соусов	Учебная лаборатория ГАПОУ «ОИК»
6.	ПП 03 ПМ.03 Приготовление супов и соусов	ООО «Кулинар», МУП ОРТ
7.	УП 04 ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	Учебная лаборатория ГАПОУ «ОИК»
8.	ПП 04 ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	ООО «Кулинар», МУП ОРТ
9	УП 05 ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Учебная лаборатория ГАПОУ «ОИК»
10	ПП 05 ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ООО «Кулинар», МУП ОРТ
11	УП 06 ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Учебная лаборатория ГАПОУ «ОИК»
12	ПП 06 ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	ООО «Кулинар», МУП ОРТ
13	УП 07 ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	Учебная лаборатория ГАПОУ «ОИК»
14	ПП. 07 ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	ООО «Кулинар», МУП ОРТ
15	УП 08 ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Учебная лаборатория ГАПОУ «ОИК»
16	ПП08 ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ООО «Кулинар», МУП ОРТ

**Перечень дисциплин по профессии
19.01.17 Повар, кондитер**

П.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.00	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и 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
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
МДК.02.01	Технология приготовления сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПМ.03	Приготовление супов и соусов
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий