

Государственное образовательное учреждение начального профессионального образования Ярославской области профессиональный лицей № 47

СОГЛАСОВАНО:

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО «Фаворит»  
\_\_\_\_\_ Т.Н. Безобразова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2014 г

Директор ГОУ НПО ЯО ПЛ № 47  
\_\_\_\_\_ А.В. Дмитриев  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2014 г

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ  
ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 (260807.01)**

Код и уровень квалификации по профессиям ОК 016 94  
Повар 16675 – 3-4 разряд  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения – 2 года 5 месяцев

г. Любим 2014 г

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение  
Ярославской области Любимский аграрно-политехнический колледж

СОГЛАСОВАНО:

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО «Фаворит»

Директор ГПОАУ ЯО Любимского  
аграрно-политехнического колледжа

\_\_\_\_\_ Т.Н. Безобразова

\_\_\_\_\_ А.В. Дмитриев

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 г

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 г

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ  
ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 (260807.01)**

Код и уровень квалификации по профессиям ОК 016 94

Повар 16675 – 3-4 разряд

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 5 месяцев

г. Любим 2015 г

На основании Постановления Правительства Ярославской области от 07.11 2014 года № 1138-п государственное образовательное учреждение начального профессионального образования Ярославской области профессиональный лицей № 47 переименовано в государственное профессиональное автономное учреждение Ярославской области Любимский аграрно-политехнический колледж.

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение  
Ярославской области Любимский аграрно-политехнический колледж

СОГЛАСОВАНО:

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО «Фаворит»

Директор ГПОАУ ЯО Любимского  
аграрно-политехнического колледжа

\_\_\_\_\_ Т.Н. Безобразова

\_\_\_\_\_ А.В. Дмитриев

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 г

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 г

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ  
ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 (260807.01)**

Код и уровень квалификации по профессиям ОК 016 94

Повар 16675 – 3-4 разряд

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев

г. Любим 2016 г

На основании Приказа директора колледжа от 15.04.2016 г № 55-1/01 « Об установлении сроков обучения» срок обучения по ОПОП «Повар, кондитер» изменился с 2года 5 месяцев на 2 года 10 месяцев.

## Аннотация программы

Основная профессиональная образовательная программа (далее – программа) образовательного учреждения государственного профессионального образовательного автономного учреждения Ярославской области Любимского аграрно-политехнический колледжа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013г. № 798.

### Разработчики:

Веселова Е.В. – заместитель директора по УПР

Самойлова И.В. – заместитель директора по ОД

Лаврентьева Л.В. – заместитель директора по УВР

Морозова О.А. – мастер производственного обучения

Терентьева Т.М. – мастер производственного обучения

## СОДЕРЖАНИЕ

### **1. Общие положения**

- 1.1 Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
- 1.2 Нормативный срок освоения программы

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
- 2.3. Специальные требования

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

- 3.1. Учебный план
- 3.2. Календарный учебный график
- 3.3. Программы общеобразовательных дисциплин, общепрофессиональных дисциплин, программы профессиональных модулей, программы практик

### **4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

### **5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы**

- 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
- 5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
- 5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

### **6. Ресурсное обеспечение ОПОП**

- 6.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса
- 6.2. Кадровое обеспечение реализации ППКРС

*Приложение 1: учебно-методические комплексы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик*

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа ГПОАУ ЯО Любимского аграрно-политехнического колледжа – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29. Декабря 2012г. № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013г. № 798;
- Разъяснение по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 20.10.2010г. №12- 696
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 № 30306),
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 " Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (зарегистрировано в Минюсте России 14 июня 2013г. № 28785).
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010г. № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (зарегистр. в Минюсте России 03.03.2011г. № 1993),
- Перечень профессий и специальностей СПО, утвержденный приказом МОН РФ от 25.10.13 №1199;
- Письмо МОН «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/ СПО» от 20.10.10 №12-696;
- Устав государственного профессионального образовательного автономного учреждения Ярославской области Любимского аграрно-политехнический колледжа
- Нормативно- методические документы государственного профессионального образовательного автономного учреждения Ярославской области Любимского аграрно-политехнический колледжа

Целью разработки ОПОП является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер с учетом подготавливаемого профиля – повар, кондитер.

Основными задачами ОПОП являются:

- формирование компетентностного подхода к подготовке кадров как основы для реализации ФГОС. Совместная работа с работодателями должна включать все виды взаимодействия в ключе модернизации образовательного процесса;
- формирование социокультурной среды, создание условий необходимых для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся;
- формирование развития воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участия обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

### 1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы, подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования – 2 года 5 месяцев.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников :**

- 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**

2.2.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

2.2.3. Приготовление супов и соусов.

2.2.4. Приготовление блюд из рыбы.

2.2.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

2.2.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

2.2.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

2.2.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

Код	Наименование
<b>ВПД 1</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов.</b>
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.
<b>ВПД 2</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>
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.
<b>ВПД 3</b>	<b>Приготовление супов и соусов.</b>
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.
<b>ВПД 4</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы.</b>
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.
<b>ВПД 5</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</b>
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproductов 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.
<b>ВПД 6</b>	<b>Приготовление холодных блюд и закусок.</b>
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.
<b>ПК 7.1.</b>	<b>Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</b>
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
<b>ВПД 8</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>
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	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 2.3. Специальные требования:

наличие санитарной книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра.  
наличие спецодежды.

## 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

### **3.1 Рабочий учебный план**

### **3.2 График учебного процесса**

### **3.3 Пояснительная записка к рабочему учебному плану**

### **3.4 Программы дисциплин, профессиональных модулей, практик**

#### **3.3 Программы общеобразовательных дисциплин**

##### ***Программы ОДБ.00. Базовых общеобразовательных дисциплин***

- 3.3.1. Программа учебной дисциплины ОДБ.01.Русский язык
- 3.3.2. Программа учебной дисциплины ОДБ.02.Литература
- 3.3.3. Программа учебной дисциплины ОДБ.03.Иностранный язык
- 3.3.4. Программа учебной дисциплины ОДБ.04.История
- 3.3.5. Программа учебной дисциплины ОДБ.05.Обществознание
- 3.3.6. Программа учебной дисциплины ОДБ.09.Естествознание
- 3.3.7. Программа учебной дисциплины ОДБ.11.География
- 3.3.8. Программа учебной дисциплины ОДБ.12.Физическая культура
- 3.3.9. Программа учебной дисциплины ОДБ.13.Основы безопасности жизнедеятельности

##### ***Программы ОДП.00.Профильных общеобразовательных дисциплин***

- 3.3.10. Программа учебной дисциплины ОДП.14.Математика
- 3.3.11. Программа учебной дисциплины ОДП.15.Информатика и ИТК
- 3.3.12. Программа учебной дисциплины ОДП.17.Право
- 3.3.13. Программа учебной дисциплины ОДП.18.Экономика
- 3.3.14. Программа учебной дисциплины ОДП.21.Введение в специальность
- 3.3.15. Программа учебной дисциплины ОДП.22.Рисование и лепка
- 3.3.16. Программа учебной дисциплины ОДП.23.Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
- 3.3.17. Программа учебной дисциплины ОДП.24.Основы калькуляции и учета в общественном питании

#### ***3.4. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла***

##### ***Программы ОП.00.Общепрофессиональных дисциплин***

- 3.4.1. Программа учебной дисциплины ОП.01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены
- 3.4.2. Программа учебной дисциплины ОП.02.Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
- 3.4.3. Программа учебной дисциплины ОП.03.Техническое оснащение и организация рабочего места
- 3.4.4. Программа учебной дисциплины ОП.04.Экономические и правовые основы производства
- 3.4.5. Программа учебной дисциплины ОП.05.Безопасность жизнедеятельности
- 3.4.6. Программа учебной дисциплины ОП.06.Технология приготовления диетических блюд

##### ***Программы ПМ.00.Профессиональных модулей и ФК.00.***

- 3.4.7. Программа профессионального модуля ПМ.01.Приготовление блюд из овощей и грибов
- 3.4.8. Программа профессионального модуля ПМ.02.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
- 3.4.9. Программа профессионального модуля ПМ.03.Приготовление соусов и супов
- 3.4.10. Программа профессионального модуля ПМ.04.Приготовление блюд из рыбы
- 3.4.11. Программа профессионального модуля ПМ.05.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- 3.4.12. Программа профессионального модуля ПМ.06.Приготовление и оформление холодных блюд
- 3.4.13. Программа профессионального модуля ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков
- 3.4.14. Программа профессионального модуля ПМ.08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- 3.4.15. Программа профессионального модуля ПМ.09.Прием и оформление платежей
- 3.4.16. Программа учебной дисциплины ФК.00 Физическая культура

#### ***3.5. Программы УП.00.Учебной практики и ПП.00.Производственной практики***

- 3.5.1. Программа учебной практики УП.00.Учебная практика

#### **4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж, реализующий основную профессиональную образовательную программу по профессии 19.01.17 Повар, кондитер располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных рабочим учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

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

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений приводится в пояснениях к рабочему учебному плану.

#### **5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы**

##### **5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в ГПОАУ ЯО Любимском аграрно-политехническом колледже

##### **Входной контроль**

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала.

##### **Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных работ, выполнения домашних заданий, тестирования, в целях получения информации о:

- выполнении обучающимся требуемых действий или получении продуктов учебной деятельности в процессе обучения;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

##### **Рубежный контроль**

Рубежный контроль позволяет определить качество изучения учебного материала по разделам, темам учебных дисциплин и модулей. Рубежный контроль проводится в форме контрольных работ, зачетов по лабораторным и практическим работам.

##### **Итоговый контроль**

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется в форме, дифференцированных зачётов и/или экзаменов экспертной комиссией, назначаемой директором с участием ведущего (их) преподавателя (ей) ГПОАУ ЯО Любимского аграрно-политехнического колледжа и представителей работодателей.

## **5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) является основным средством итоговой аттестации выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Эта работа должна являться итогом самостоятельной письменной работы выпускника, связанной с решением конкретных теоретических или практических задач (проблем), в рамках профессиональной деятельности.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию всех профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа по профессии должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой должна соответствовать профессиональной образовательной программе данного направления подготовки.

ВКР должна выполняться на основе утвержденной темы исследования, определяющей объект исследования и специфику проблемы, подлежащей разрешению теоретическими и/или эмпирическими методами.

Содержание ВКР должно раскрывать способ решения данной задачи (проблемы), полученные результаты, их теоретическую и/или практическую значимость. Организация содержания ВКР должна соответствовать структуре процесса научного исследования.

Структура ВКР должна состоять из двух частей. Одна должна раскрывать теорию по заданной теме, вторая графическая: иллюстрирующая теоретическое изложение материала.

Письменная аттестационная работа должна содержать описание разработанного технологического процесса выполнения практической квалификационной работы и краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений, а также параметров и режимов ведения процесса. Объем работы не должен превышать 25 листов текста и двух листов схем. Работа оформляется в соответствии с требованиями ЕСКД.

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

Руководитель выпускной квалификационной работы назначается директором учебного заведения. Руководитель контролирует сроки написания работы и осуществляет консультирование.

К защите ВКР допускается учащиеся при наличии готовой письменной работы, рецензии и задания.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы.

Членами государственной аттестационной комиссии определяется интегральная оценка качества выполнения ВКР.

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

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании курса обучения, имеющего профессиональную завершённость, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям государственных образовательных стандартов с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

1. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации выпускников, обучавшихся по основным профессиональным образовательным программам начального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся всех профессиональных модулей (компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности). В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Допуск выпускника к государственной итоговой аттестации (в том числе, к повторной аттестации) оформляется приказом директора ОУ на основании решения педагогического совета.

2. Виды аттестационных испытаний и содержание государственной итоговой аттестации, условия подготовки и проведения аттестационных испытаний, критерии оценивания результатов государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

3. Сроки проведения аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса.

4. Сроки и регламент проведения итоговых аттестационных испытаний утверждаются директором и доводятся до сведения обучающихся и студентов, членов государственных аттестационных комиссий, преподавателей и мастеров производственного обучения не позднее, чем за месяц до их начала.

5. Аттестационные испытания проводятся на открытых заседаниях государственной аттестационной комиссии (за исключением работ по закрытой тематике) с участием не менее двух третей ее состава.

6. Решения государственной аттестационной комиссии о результатах аттестации принимаются на закрытых заседаниях государственной аттестационной комиссии большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов голос председателя комиссии является решающим. Особое мнение членов государственной аттестационной комиссии отражается в протоколе.

7. Результаты государственной итоговой аттестации по всем входящим в нее видам аттестационных испытаний фиксируются в протоколах заседаний государственных аттестационных комиссий и объявляются выпускникам в тот же день, в который проходили аттестационные испытания.

8. Получение неудовлетворительной оценки на итоговом экзамене по одному виду аттестации не лишает выпускника права продолжить сдачу итоговых экзаменов по другим видам.

8.1. Повторное прохождение выпускником аттестационных испытаний осуществляется в период работы государственных аттестационных комиссий. Порядок прохождения повторных аттестационных испытаний определяется учреждением профессионального образования.

9. Выпускникам, не прошедшим итоговые аттестационные испытания в полном объеме и в установленные сроки по уважительным причинам, директором ОУ может быть назначен другой срок прохождения аттестационных испытаний или аттестация выпускников отложена до следующего периода работы государственной аттестационной комиссии.

9.1. В случае изменения содержания и видов аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, выпускники проходят аттестационные испытания в соответствии с содержанием и видами, реализуемыми в год окончания курса обучения.

10. Изменение срока проведения государственной итоговой аттестации для выпускника(ов) на срок ранее установленного образовательным учреждением графиком образовательного процесса согласовывается с департаментом образования Ярославской области в соответствии с ежегодно устанавливаемым порядком.

11. При несогласии выпускника с результатами аттестационного испытания, ему предоставляется возможность опротестовать оценку в течение 3 дней после ее объявления,

подав апелляцию в письменной форме в конфликтную комиссию, создаваемую и утверждаемую педагогическим советом. При необходимости, выпускник имеет право пройти аттестационное испытание повторно на заседании государственной аттестационной комиссии другого или расширенного состава.

Положение о конфликтной комиссии разрабатывается образовательным учреждением.

## **6. Ресурсное обеспечение ОПОП**

**6.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса ППКРС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер** обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

По каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю сформированы учебно-методические комплексы, содержащие рабочие программы, методические рекомендации по изучению учебных дисциплин и профессиональных модулей, указания по выполнению лабораторных работ, практических заданий, внеаудиторной самостоятельной работы, контрольные задания.

Для реализации ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер имеется необходимое учебно-методическое обеспечение.

Учебники и учебные пособия выдаются через библиотеку. В библиотеке для обучающихся доступны научные сборники, реферативные и периодические журналы, собрания законодательных актов, кодексы РФ, компьютерные базы данных, учебники, учебно-методические пособия, словари, периодические издания, обеспечен доступ к цифровым образовательным ресурсам:

[fcior.edu.ru](http://fcior.edu.ru)

[prezentacii.com](http://prezentacii.com)

[school-collection.edu.ru](http://school-collection.edu.ru)

[sputnik.mto.ru](http://sputnik.mto.ru)

[uchportal.ru](http://uchportal.ru)

[window.edu.ru](http://window.edu.ru)

[ote4estvo.ru](http://ote4estvo.ru)

Для прохождения учебной (производственное обучение) и производственной практик разработаны соответствующие программы.

Для подготовки к государственной (итоговой) аттестации – методические рекомендации по выполнению выпускной письменной квалификационной работы.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся сопровождается методическими рекомендациями с обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам,

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной учебной литературы по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, изданными за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

## **6.2. Кадровое обеспечение реализации ППКРС.**

Реализация ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины, профессионального модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь квалификацию по профессии рабочего на 1–2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## **Приложение 1**

1. УМК общеобразовательных дисциплин
2. УМК дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
3. Рабочие программы УП.00. Учебной и ПП. 00. Производственной практик

## Приложение 2

### **1. Комплекты контрольно-измерительных материалов общеобразовательных дисциплин**

#### ***Комплекты контрольно-измерительных материалов ОДБ.00.Базовых общеобразовательных дисциплин***

- 1.1. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОДБ.01.Русский язык
- 1.2. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОДБ.02.Литература
- 1.3. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОДБ.03.Иностранный язык
- 1.4. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОДБ.04.История
- 1.5. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОДБ.05.Обществознание
- 1.6. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОДБ.09.Естествознание
- 1.7. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОДБ.11.География
- 1.8. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОДБ.12.Физическая культура
- 1.9. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОДБ.13.Основы безопасности жизнедеятельности

#### ***Комплекты контрольно-измерительных материалов ОДП.00.Профильных общеобразовательных дисциплин***

- 1.10. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОДП.14.Математика
- 1.11. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОДП.15.Информатика и ИТК
- 1.12. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОДП.17.Право
- 1.13. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОДП.18.Экономика
- 1.14. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОДП.21.Введение в специальность
- 1.15. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОДП.22.Рисование и лепка
- 1.16. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОДП.23.Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
- 1.17. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОДП.24.Основы калькуляции и учета в общественном питании

### **2. Комплекты контрольно-измерительных материалов дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла**

#### ***Комплекты контрольно-измерительных материалов ОП.00.Общепрофессиональных дисциплин***

- 2.1. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены
- 2.2. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.02.Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

- 2.3. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.03.Техническое оснащение и организация рабочего места
- 2.4. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.04.Экономические и правовые основы производства
- 2.5. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.05.Безопасность жизнедеятельности
- 2.6. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.06.Технология приготовления диетических блюд
- 2.1. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ФК.00 Физическая культура

### Приложение 3

#### **Комплекты контрольно-оценочных средств ПМ.00.Профессиональных модулей**

- 1.Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.01.Приготовление блюд из овощей и грибов
- 2. Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.02.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
- 3.Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.03.Приготовление соусов и супов
- 4.Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.04.Приготовление блюд из рыбы
- 5. Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.05.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- 6.Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.06.Приготовление и оформление холодных блюд
- 7.Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков
- 8.Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- 9.Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.09.Прием и оформление платежей