



Департамент образования Кировской области

Белохолуницкий филиал  
Кировского областного государственного образовательного бюджетного среднего профессионального образования  
учреждения «Вятский автомобильно-промышленный колледж»  
КОГОБУ СПО «ВАПК»

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий

Белохолуницким филиалом  
КОГОБУ СПО «ВАПК»

 А.А. Егошин

«28» августа 2015 года

Введена в действие

Приказом № 88-у от 28.08.2015 г.



## ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

по профессии среднего профессионального образования

**19.01.17 Повар, кондитер**

**ОДОБРЕНО**

Методической комиссией  
легкой и пищевой промышленности  
Белохолуницкого филиала  
КОГОБУ СПО «ВАПК»  
Протокол № 11  
«16» июня 2016 года

Белая Холуница 2015




Белохолуницкий филиал КОГОБУ СПО «ВАПК»

Основная профессиональная образовательная программа  
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования **Белохолуницкого филиала КОГОБУ СПО «Вятский автомобильно-промышленный колледж»** составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** (приказ Минобрнауки РФ от 02.08.2013 № 798)  
Организация-разработчик: Белохолуницкий филиал КОГОБУ СПО «Вятский автомобильно - промышленный колледж»

**СОГЛАСОВАНО**

Должность, организация	Дата	Подпись, печать	Расшифровка подписи
<i>И.И. Захарова И.И.</i>	<i>20.08.2015</i>		<i>Захарова И.И.</i>



Белохолуницкий филиал КОГОБУ СПО «ВАПК»

Основная профессиональная образовательная программа

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

## 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. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА
    - 3.2.1. Программа ОДБ.01 Русский язык
    - 3.2.2. Программа ОДБ.02 Литература
    - 3.2.3. Программа ОДБ.03 Иностранный язык
    - 3.2.4. Программа ОДБ.04 История
    - 3.2.5. Программа ОДБ.05 Обществознание (включая экономику и право)
    - 3.2.6. Программа ОДБ.06 География
    - 3.2.7. Программа ОДБ.07 Математика
    - 3.2.8. Программа ОДБ.08 Информатика и ИКТ
    - 3.2.9. Программа ОДБ.09 Физическая культура
    - 3.2.10. Программа ОДБ.10 Основы безопасности жизнедеятельности
    - 3.2.11 Программа ОДП.11 Физика
    - 3.2.12 Программа ОДП.12 Химия
    - 3.2.13 Программа ОДП.13 Биология
  - 3.3. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
    - 3.3.1. Программа ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
    - 3.3.2. Программа ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
    - 3.3.3. Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
    - 3.3.4. Программа ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
    - 3.3.5 Программа ОП.05 Безопасность жизнедеятельности
    - 3.3.6 Программа ОП.06 Введение в профессию: общие компетенции профессионала
    - 3.3.7 Программа ОП.07 Основы предпринимательства
    - 3.3.8 Программа ОП.08 Информационные технологии
  - 3.4. ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
    - 3.4.1 Программа ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов:
      - МДК.01.01 Технология обработки и приготовления блюд из овощей и грибов
      - УП.01 Учебная практика
      - ПП.01 Производственная практика
    - 3.4.2 Программа ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста:



Белохолуницкий филиал КОГОБУ СПО «ВАПК»

Основная профессиональная образовательная программа

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика

3.4.3 Программа ПМ.03 Приготовление супов и соусов:

МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика

3.4.4 Программа ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы:

МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

ПП.04 Производственная практика

3.4.5 Программа ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:

МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и

домашней птицы

ПП.05 Производственная практика

3.4.6 Программа ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок

ПП.06 Производственная практика

3.4.7 Программа ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков:

МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков

ПП.07 Производственная практика

3.4.8 Программа ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:

МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПП.08.01 Производственная практика

3.5 Программа ФК.00 Физическая культура

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

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.



Белохолуницкий филиал КОГОБУ СПО «ВАПК»

Основная профессиональная образовательная программа

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

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

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО);
- концепция долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации до 2020г;
- федеральная целевая программа развития образования на 2011-2015 годы;
- федеральный закон «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования (№ 307-ФЗ от 1 декабря 2007г);
- письмо Министерства образования и науки РФ (исх.№ 03-578 от 30 марта 2009г «О необходимости использования при создании и обновлении образовательных программ профессиональных стандартов, разработанных объединениями работодателей и крупными компаниями и утвержденных Комиссией РСПП по профессиональным стандартам»;
- приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- приказ Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
- приказ Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
- письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180 «Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы



Белохолуницкий филиал КОГОБУ СПО «ВАПК»

Основная профессиональная образовательная программа

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

общего образования», (далее Рекомендации, 2007);

– положение об оценке и сертификации выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах;

– разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе ФГОС НПО и СПО;

– разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и СПО (утв. Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки РФ 28.08.2009 г.);

– письмо Министерства образования и науки РФ № 12-696 от 20.10.2010 г. «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы НПО/СПО, а также дополнения к ним в октябре 2011 г.»

– приказы Минобрнауки России от 20.08.2008 года № 241 и от 30.08.2010 года № 889 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования», утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 года 3 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования», вносящие поправки в БУП –2004.

## **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер при очной форме получения образования на базе основного общего образования 2 года 10 мес.

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

### **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.



Белохолуницкий филиал КОГОБУ СПО «ВАПК»

Основная профессиональная образовательная программа

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

## 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:**

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, 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
<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
<b>ВПД 7</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>
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
<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



Белохолуницкий филиал КОГОБУ СПО «ВАПК»

Основная профессиональная образовательная программа

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

### 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).

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

#### 3.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН (ПРИЛОЖЕНИЕ)

#### 3.2. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА

- 3.2.1. Программа ОДБ.01 Русский язык
- 3.2.2. Программа ОДБ.02 Литература
- 3.2.3. Программа ОДБ.03 Иностранный язык
- 3.2.4. Программа ОДБ.04 История
- 3.2.5. Программа ОДБ.05 Обществознание (включая экономику и право)
- 3.2.6. Программа ОДБ.06 География
- 3.2.7. Программа ОДБ.07 Математика
- 3.2.8. Программа ОДБ.08 Информатика и ИКТ
- 3.2.9. Программа ОДБ.09 Физическая культура
- 3.2.10. Программа ОДБ.10 Основы безопасности жизнедеятельности
- 3.2.11 Программа ОДП.11 Физика
- 3.2.12 Программа ОДП.12 Химия
- 3.2.13 Программа ОДП.13 Биология

#### 3.3. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

- 3.3.1. Программа ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- 3.3.2. Программа ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
- 3.3.3. Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
- 3.3.4. Программа ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
- 3.3.5 Программа ОП.05 Безопасность жизнедеятельности
- 3.3.6 Программа ОП.06 Введение в профессию: общие компетенции профессионала
- 3.3.7 Программа ОП.07 Основы предпринимательства
- 3.3.8 Программа ОП.08 Информационные технологии

#### 3.4. ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

- 3.4.1 Программа ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов:
  - МДК.01.01 Технология обработки и приготовления блюд из овощей и грибов
  - УП.01 Учебная практика
  - ПП.01 Производственная практика
- 3.4.2 Программа ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста:





Белохолуницкий филиал КОГОБУ СПО «ВАПК»

Основная профессиональная образовательная программа

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика

3.4.3 Программа ПМ.03 Приготовление супов и соусов:

МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика

3.4.4 Программа ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы:

МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

ПП.04 Производственная практика

3.4.5 Программа ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:

МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

ПП.05 Производственная практика

3.4.6 Программа ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок

ПП.06 Производственная практика

3.4.7 Программа ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков:

МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков

ПП.07 Производственная практика

3.4.8 Программа ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:

МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПП.08.01 Производственная практика

### 3.5 Программа ФК.00 Физическая культура

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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

№ п/п	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
1.	Русского языка, литературы, математики
2.	Иностранного языка, истории, обществознания
3.	Физики и электротехники
4.	Химии, биологии, географии
5.	Информатики и ИКТ
6.	Технологии кулинарного и кондитерского производства
7.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории</b>
8.	Микробиологии, санитарии и гигиены
9.	Товароведения продовольственных товаров
10.	Технического оснащения и организации рабочего места
	<b>Мастерские</b>
11.	Учебный кулинарный цех
12.	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
13.	спортивный зал;
14.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;



Белохолуницкий филиал КОГОБУ СПО «ВАПК»

Основная профессиональная образовательная программа

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

15.	стрелковый тир
	Залы:
16.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
17.	актовый зал.

## 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 текущей, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся.

#### **Входной контроль**

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме устного опроса, тестирования, письменной контрольной работы.

#### **Текущий контроль**

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

выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;  
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 (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины или по отдельным темам. Рубежный контроль проводится преподавателем. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, подведения ежемесячной аттестации и коррекции процесса обучения (самообучения).

#### **Итоговый контроль на промежуточной аттестации**

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов, проводимых преподавателем, ведущим данную дисциплину или МДК:

**Экзамены:**  
русский язык;  
математика;  
химия;



Белохолуницкий филиал КОГОБУ СПО «ВАПК»

Основная профессиональная образовательная программа

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;  
техническое оснащение и организация рабочего места;  
экономические и правовые основы производственной деятельности;

МДК.01.01 Технология обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;  
МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров  
МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов;  
МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы;  
МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы;  
МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

#### **Зачеты:**

физическая культура;

#### **Дифференцированные зачеты:**

литература;  
иностраный язык;  
история;  
обществознание;  
география;  
физическая культура;  
ОБЖ;  
информатика и ИКТ;  
физика;  
химия;  
биология;  
основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;  
безопасность жизнедеятельности;  
введение в профессию: общие компетенции профессионала;  
основы предпринимательства;  
информационные технологии;  
УП.01 учебная практика «Приготовление блюд из овощей и грибов»  
ПП.01 производственная практика «Приготовление блюд из овощей и грибов»  
УП.02 учебная практика «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»  
ПП.02 производственная практика «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»  
УП.03 учебная практика «Приготовление супов и соусов»;  
ПП.03 производственная практика «Приготовление супов и соусов»;  
МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок;  
МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков;  
физическая культура.  
ПП.04 производственная практика «Приготовление блюд из рыбы»  
ПП.05 производственная практика «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»  
ПП.06 производственная практика «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»  
ПП.07 производственная практика «Приготовление сладких блюд и напитков»  
ПП.08 производственная практика «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»



Белохолуницкий филиал КОГОБУ СПО «ВАПК»

Основная профессиональная образовательная программа

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

**Экзамены квалификационные:**

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов и ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**Экзамен квалификационный комплексный:**

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок и ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

**Семестровая оценка:**

русский язык (1 семестр);

литература (1,2,3,4 семестр);

иностраный язык (1,2,3,4,5 семестр);

история (1,2,3 семестр);

обществознание (4,5 семестр);

математика (1,2,3,4 семестр);

информатика и ИКТ (1 семестр);

физика (1,2,3,4 семестр);

химия (1,3 семестр);

биология (1,2,3 семестр).

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

Порядок выполнения и защиты ВКР (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) регламентируется положением «О выпускной квалификационной работе выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих»

**5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников**

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.