

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области
«Тюкалинский профессиональный колледж»

РАССМОТРЕНО:
на заседании методического
совета
протокол № ____ от « 07 » 04 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор БПОУ ТПК

Н.М. Мясникович
« 07 » 04 2018 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о разработке рабочих программ учебных дисциплин,
профессиональных модулей по наиболее востребованным и
перспективным профессиям и специальностям

2018 г.

Основные положения

1.1 Настоящее Положение устанавливает общие требования к структуре, содержанию, оформлению, утверждению программ учебных дисциплин и профессиональных модулей (далее – программа).

1.2 Программа входит в состав комплекта документов ППКРС.

1.3 Программа определяет цели изучения, назначение и место учебной дисциплины/профессионального модуля в системе подготовки, содержание учебного материала и формы организации обучения.

1.4 Программа регламентирует деятельность преподавателей и обучающихся в ходе образовательного процесса по конкретной учебной дисциплине/профессиональному модулю.

1.5 Программы разрабатываются на срок действия учебного плана.

2. Нормативные ссылки

Настоящее Положение разработано на основании следующих документов:

- Федерального закона от 29 декабря 2012г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказа Минобрнауки РФ от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, организация разработчик Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ;

- Рекомендаций Министерства образования и науки по формированию примерных программ учебных дисциплин и профессиональных модулей среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Рекомендации составлены в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин и профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования/ И.М.Реморенко, 2009).

- Устава БПОУ ТПК

4. Разработка программы

4.1 Программы разрабатываются по каждой учебной дисциплине/профессиональному модулю.

4.2 Ответственность за разработку программы несет заместитель директора по учебно-методической работе. Ответственными исполнителями разработки программ являются преподаватели соответствующих учебных дисциплин/профессиональных модулей и председатель соответствующей предметной цикловой комиссии.

4.3 Программа может разрабатываться коллективом авторов, в состав которого входит представитель от работодателей.

4.4 При составлении, согласовании и утверждении программы должно быть обеспечено ее соответствие следующим документам:

- ФГОС СПО по соответствующей профессии;
- ППКРС и учебному плану профессии.

При разработке программы учитываются:

- содержание учебников и учебных пособий, рекомендованных федеральными органами образования;
- требования организаций – потенциальных работодателей выпускников;
- материальные и информационные возможности колледжа;
- новейшие достижения в данной предметной области;
- содержание примерной программы учебного курса, предмета, дисциплины (модуля).

4.5 Процесс разработки программы учебной дисциплины/профессионального модуля включает:

- 1) Анализ нормативной документации, информационной, методической и материальной баз колледжа.
- 2) Формирование содержания программы.
- 3) Рецензирование (внешнее и внутреннее).
- 4) Утверждение.

Программа учебной дисциплины (профессионального модуля) рассматривается и рекомендуется методическим советом, утверждается заместителем директора колледжа, курирующего учебную работу.

5. Структура и содержание программы дисциплины / модуля

5.1 Общие требования к построению программы учебной дисциплины/профессионального модуля.

Программа должна определять роль и значение соответствующей учебной дисциплины в будущей профессиональной деятельности специалиста; отражать основные перспективные направления развития изучаемой науки; объем и содержание компетенций (умений и навыков, опыта деятельности), которыми

должны овладеть обучающиеся, и инструментария по оценке достижения поставленных целей обучения.

Содержание и реализация программы должны удовлетворять следующим требованиям:

- четкое определение места и роли данной учебной дисциплины (темы профессионального модуля) в формировании компетенций или их элементов;
- установление и конкретизация на этой основе учебных целей и задач изучения данной учебной дисциплины (темы профессионального модуля);
- последовательная реализация внутри- и межпредметных логических связей, согласование содержания и устранение дублирования изучаемого материала с другими дисциплинами и профессиональными модулями учебного плана специальности (профессии);
- оптимальное распределение учебного времени по темам курса и видам учебных занятий в зависимости от формы обучения, совершенствование методики проведения занятий с использованием современных технологий обучения и инновационных подходов к решению образовательных проблем;
- планирование и организация самостоятельных учебных занятий обучающихся;
- активизация познавательной деятельности обучаемых, развитие их творческих способностей, усиление взаимосвязи учебного и учебно-исследовательского процессов;
- учет региональных особенностей рынка труда.

6. Дополнения и изменения к программе

6.1 Дополнения и изменения к программе вносятся ежегодно перед началом нового учебного года в произвольной форме.

7.2 Основанием для внесения изменений являются:

- предложения преподавателей, ведущих занятия по данной учебной дисциплине (теме профессионального модуля) или по учебным дисциплинам (темам профессионального модуля), которые опираются на данную учебную дисциплину (тему профессионального модуля), по результатам работы в семестре;
- предложения предметной цикловой комиссии;
- предложения разработчика программы;
- предложения работодателей.

6.3 Список литературы должен обновляться с учетом приобретенной и изданной новой литературы.

6.4 Изменения должны оформляться документально и вноситься во все учетные экземпляры, а также в электронную базу.

6.5 При накоплении большого количества изменений или внесении существенных изменений в программу она должна переутверждаться.

7. Рассмотрение, согласование и утверждение программы дисциплины / профессионального модуля. Хранение программы

7.1 Программа рассматривается предметной цикловой комиссией и утверждается заместителем директора колледжа по учебной работе.

7.2 Утвержденная программа находится у преподавателя-разработчика программы. Второй экземпляр хранится в методическом кабинете колледжа.

7.3 Электронный вариант (аналог) рабочей программы хранится в электронной базе данных колледжа.

8. Структура программы профессионального модуля и требования к оформлению

8.1 Рабочая программа ПМ должна содержать:

- титульный лист, который должен содержать;
 - наименование образовательного учреждения;
 - наименование ПМ;
 - профессии, для которых разработана программа ПМ;
- место разработки программы. На оборотной стороне титульного листа указывается, на основе каких документов разработана рабочая программа, содержатся сведения о разработчиках.
 - общую характеристику программы, которая включает
 - область применения программы
 - цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля
 - результаты освоения профессионального модуля;
 - структуру и содержание ПМ;
 - условия реализации рабочей программы ПМ;
 - требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - информационное обеспечение реализации программы
 - кадровое обеспечение образовательного процесса
 - контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

8.2 Структура программы профессионального модуля представлена в Приложении 1.

9. Структура программы учебной дисциплины и требования к оформлению

9.1 Рабочая программа УД должна содержать:

- титульный лист, который должен содержать;
 - наименование образовательного учреждения;
 - наименование ПМ;
 - профессии, для которых разработана программа ПМ;
- место разработки программы. На оборотной стороне титульного листа указывается, на основе каких документов разработана рабочая программа, содержатся сведения о разработчиках.
 - общую характеристику программы, которая включает
 - область применения программы
 - цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины
 - результаты освоения учебной дисциплины;
 - структуру и содержание учебной дисциплины;
 - условия реализации рабочей программы учебной дисциплины;
 - требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - информационное обеспечение реализации программы
 - кадровое обеспечение образовательного процесса
 - контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

9.2 Структура программы учебной дисциплины представлена в Приложении 2.

Министерство образования Омской области
бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Тюкалинский профессиональный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Тюкалинск - 2018

Одобрена
предметной (цикловой)
комиссией психолого-педагогических и
общепрофессиональных дисциплин
Протокол № « ____ » _____ 2018 г.
Председатель _____ /Н.Ю. Фоминых/

Составлена на основе ФГОС СПО
по профессии 43.01.09 Повар,
кондитер, утвержденного
приказом Министерства
образования и науки РФ № 1569 от
09.12.2016 г.

Утверждаю:

Зам директора по учебной работе

_____ В.Л. Сосковец

« ____ » _____ 2018г.

Составитель: Н.Ю. Фоминых, преподаватель БПОУ ТПК

Согласовано:

Купцова О.А., и.п., руководитель Тюкалинского отделения
Ассоциации развития малого и среднего предпринимательства по
Омской области, инженер-технолог общественного питания, Кафе
«Гермес»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	25
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	40
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	45

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля

является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности

и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	
ОК 02.	
ОК 03.	
ОК 04.	
.....	

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	
ПК 1.1.	
ПК 1.2	
.....	

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в:	
уметь	
знать	

1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - _____

Из них на освоение МДК _____

включая:

Самостоятельную работу обучающегося – _____ часа

Консультации – _____ часов

Промежуточная аттестация – _____ часов.

Учебной практики – _____ часа;

Производственной практики - _____ часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися _____ видом профессиональной деятельности

_____ в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<i>Раздел модуля</i> <i>I</i> _____ _____			
ПК 1.1.			
.....			
ОК1.			
.....			

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				Самостоятельная работа	Консультации
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.		Учебная	Производственная		
			Обучение по МДК, час.					
			всего, часов	в том числе				
лабораторных и практических занятий, часов								
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09,10	Раздел модуля 1.							
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 2.							
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика							
	Промежуточная аттестация							
	Всего:							

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
1	2	3	
ПМ.01.			
<i>МДК. 01.01.</i>			
<i>Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>			
<i>Тема 1.1</i>	<i>Содержание учебного материала</i>		
<i>Тема 1.2.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>		
	<i>Практических занятий и лабораторных работ</i>		
<i>Самостоятельная учебная работа обучающихся</i>			
<i>1. птицы»</i>			
<i>Учебная практика ПМ 01</i>			
<i>Виды работ:</i>			
<i>Производственная практика ПМ 01</i>			
<i>Всего</i>			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Лаборатория:

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Печатные издания

Электронные издания:

Дополнительные источники:

4.3. Организация образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин

Условия проведения организации учебной и производственной практики должны соответствовать требованиям ФГОС СПО, а также учитывать особенности регионального рынка труда. Учебная и производственная практика должна быть организована таким образом, чтобы были созданы условия для освоения обучающимися компетенций, предусмотренных программами соответственно учебной и производственной практики. Условия организации консультационной помощи обучающимся должны соответствовать требованиям ФГОС СПО.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в

профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели – должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО.

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики - представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера
Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера.
Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопаснос</i></p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>.....</p>		
<p>ОК 01</p>	<p>–</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>

		<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
.....	—	

Министерство образования Омской области
Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Тюкалинский профессиональный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Тюкалинск 2018

Одобрена
предметной (цикловой)
комиссией психолого-педагогических и
общепрофессиональных дисциплин
Протокол № « ____ » _____ 2018г.
Председатель _____/Н.Ю. Фоминых/

Составлена на основе ФГОС СПО
по профессии 43.01.09 Повар,
кондитер, утвержденного
приказом Министерства
образования и науки РФ № 1569 от
09.12.2016 г.

Утверждаю:

Зам директора по учебной работе

_____ В.Л. Сосковец

« ____ » _____ 2018г.

Разработчик: Фоминых Н.Ю., преподаватель I категории БПОУ ТПК;

Эксперты от работодателя:

Согласовано:

Купцова О.А., и.п., руководитель Тюкалинского отделения
Ассоциации развития малого и среднего предпринимательства по
Омской области, инженер-технолог общественного питания, Кафе «Гермес»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиноц_____

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		
ОК 01		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	70
в том числе:	
теоретическое обучение	46
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
Консультации	4
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	<i>зачет дифференцированный</i>

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Обсеваемые элементы компетенций
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
ПМ.01.			
<i>МДК. 01.01.</i>			
<i>Раздел модуля 1.</i>			
<i>Тема 1.1</i>	<i>Содержание учебного материала</i>		
<i>Тема 1.2.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>		
	<i>Самостоятельная работа (при наличии указывается содержание домашних заданий) Источники информации</i>		
<i>.....</i>	<i>.....</i>		
<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>			
<i>Всего</i>			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Лаборатория:

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Печатные издания

Электронные издания:

Дополнительные источники:

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
.....		
.....		
	—	
.....	—	

