

Областное государственное бюджетное образовательное учреждение  
«Томский политехнический техникум»  
Парабельский филиал Областного государственного бюджетного  
образовательного учреждения  
«Томский политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий ПФ ОГБПОУ «ТПТ»  
Д.Г. Бондаренко  
20 16 г.



## **Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии «19.01.17 Повар, кондитер»**

**Квалификация:**

- повар – 3-4 разряда
- кондитер – 3-4 разряда

Профиль: социально-экономический

Форма обучения: очная

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе ФГОС СПО по профессии **19.01.17. «Повар, кондитер»** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798 в ред. от 09.04.2015, зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29749)

Рассмотрена на заседании Методической комиссии

Н.Ю. Председатель МК ПФ ОГБПОУ «ТПТ»



Мариненко

Организация разработчик:

Парабельский филиал Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Томский политехнический техникум» (ПФ ОГБОУ «ТПТ»)

Разработчики:

Дубровина Н.М. - заведующий УПО ПФ ОГБПОУ «ТПТ»  
Ф.И.О, должность, место работы.

## Содержание

1. Общие положения .....	5
1.1 Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер» .....	5
1.2. Нормативные правовые документы для разработки основной профессиональной образовательной программы .....	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих .....	8
2.1. Цель .....	8
2.2. Срок освоения программы .....	8
2.3. Трудоемкость ОПОП .....	9
2.4. Особенности ОПОП .....	9
2.5. Требования к абитуриентам .....	11
2.6. Востребованность выпускников .....	12
2.7. Возможности продолжения образования выпускника .....	12
2.8. Основные пользователи ОПОП .....	12
2.9. Результаты освоения ОПОП .....	12
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса .....	15
3.1. Учебный план .....	15
3.2. Календарный учебный график .....	17
3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей .....	17
3.4. Программа учебной и производственной практики .....	19
4. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП .....	20
4.1. Кадровое обеспечение .....	20
4.2. Материально-техническое обеспечение .....	20
4.3. Информационно-библиотечное обеспечение .....	21
5. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников .....	22
6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП .....	22
6.1. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация .....	22
6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников .....	23
7. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся .....	24
ПРИЛОЖЕНИЯ .....	25

## **1. Общие положения**

### ***1.1 Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер»***

1.1.1. Основная профессиональная программа среднего профессионального образования является локальным нормативным актом и устанавливает требования к реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер». Реализуется ПФ ОГБПОУ «Томский политехнический техникум» по программе базовой подготовки на базе основного общего образования по очной форме обучения.

1.1.2. ППКРС регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

1.1.3. ППКРС ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

1.1.4. ППКРС реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

### ***1.2. Нормативные правовые документы для разработки основной профессиональной образовательной программы***

1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования (ООП СПО)

ООП СПО определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер».

Нормативную основу разработки ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обеспечивают:

- Федеральный закон «ОБ образовании в РФ» N 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации N 798 от 02 августа 2013 г.
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования от 17.03.2015 № 06– 259;
- Приказ Минобрнауки России от 31.12.2015 N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413"(Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N291);
- Разъяснения ФИРО по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования от 10.04.2014 г.

- Приказ Минобрнауки России от 25.03.2015 N 272 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

### **2.1. Цель**

*Целью образовательной программы является* развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

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

#### **Объекты профессиональной деятельности выпускника**

*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.

#### **Виды профессиональной деятельности выпускника**

Повар, кондитер готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление супов и соусов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

### **2.2. Срок освоения программы**

Сроки получения СПО по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер» базовой подготовки при очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

<b>Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС</b>	<b>Наименование квалификации базовой подготовки</b>	<b>Срок получения СПО по ППКРС базовой подготовки в очной форме обучения</b>

на базе основного общего образования	Повар 3-4 разряд Кондитер 3-4 разряд	2 года 10 месяцев
-----------------------------------------------	-----------------------------------------	-------------------

### 2.3. Трудоемкость ОПОП

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	113	2700
Самостоятельная работа		1350
Учебная практика	30	1080
Производственная практика (по профилю специальности)	11	396
Промежуточная аттестация	2	72
Государственная итоговая аттестация	2	72
Каникулярное время	22	0
<b>Итого:</b>	<b>180</b>	<b>5670</b>

### 2.4. Особенности ОПОП

Подготовка специалистов по общеобразовательным дисциплинам ведется по техническому профилю в сочетании с дисциплинами, профессиональными модулями федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

Рабочий учебный план в общепрофессиональной части включает 5 базовых («Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности») и «Основы калькуляции и учета».

В профессиональный цикл входят восемь профессиональных модулей:

- 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, макаронных изделий, яиц, творога, теста МДК.02.01.Технология подготовки 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 приготовления 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.

Изучение модуля завершается учебной и производственной практикой, направленной на закрепление профессиональных компетенций.

Реализация модульно-компетентного подхода осуществляется во взаимосвязи с социальными партнерами, работодателями по вопросам совместной разработки ОПОП по профессии (вариативная часть). Особенностью профессиональной образовательной программы является то, что при разработке ОПОП учтены требования рынка труда, запросы потенциальных работодателей (Пекарня «Парабельский хлеб» ИП Мишук ЕБ.; Парабельское ПО, хлебозавод; Кондитерская «У Светланы», ИП Гаськова С.А.; Детский сад № 4; Детский сад «Березка»; Ресторан «Левкада», ИП Попкова; Филиал ОАО «Центрсибнефтепровод», РНУ «Парабель» столовая; ООО «Газпромторг Томск», кафе «Обские просторы»; МБОУ «Парабельская гимназия»; МБОУ «Заводская СШ»; МБОУ «Парабельская СОШ»; МБОУ «Новосельцевская СШ»; Кафе «Рандеву»; Кафе «Империя»; ОГБУЗ «Парабельская районная больница», столовая).

Учебная практика проводится преподавателями междисциплинарных курсов профессионального цикла в учебных лабораториях и мастерских техникума.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и организациями.

Организация практик осуществляется на базе: Пекарня «Парабельский хлеб» ИП Мишук ЕБ.; Парабельское ПО, хлебозавод; Кондитерская «У Светланы», ИП Гаськова С.А.; Детский сад № 4; Детский сад «Березка»; Ресторан «Левкада», ИП Попкова; Филиал ОАО «Центрсибнефтепровод», РНУ «Парабель» столовая; ООО «Газпромторг Томск», кафе «Обские просторы»; МБОУ «Парабельская гимназия»; МБОУ «Заводская СШ»; МБОУ

«Парабельская СОШ»; МБОУ «Новосельцевская СШ»; Кафе «Рандеву»; Кафе «Империя»; ОГБУЗ «Парабельская районная больница», столовая).

Тематика выпускных квалификационных работ (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) определяется совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

В учебном процессе организуются различные виды контроля обученности обучающихся: текущий, промежуточный, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение двух месяцев обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. КОСы ежегодно корректируются, рассматриваются на заседании ЦМК, совместно с заведующим ПФ и заведующим УПО ПФ, согласовываются с представителем работодателя, контрольно-измерительные материалы утверждаются заведующим ПФ, а контрольно-оценочные средства утверждаются заведующим УПО ПФ. Итоговая аттестация выпускников включает в себя защиту выпускной письменной экзаменационной работы.

Образовательная программа реализуется с использованием передовых образовательных технологий таких, как применение информационных технологий в учебном процессе, свободный доступ в сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств.

Внеучебная деятельность обучающихся направлена на самореализацию обучающихся в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д.

По завершению образовательной программы выпускникам выдается документ об образовании.

### ***2.5. Требования к абитуриентам***

Абитуриент должен представить аттестат об основном общем образовании.

Прием граждан для получения среднего профессионального образования по направлению по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер» осуществляется по заявлениям лиц в порядке, предусмотренном правилами приема техникума на 2016-2017 учебный год.

## **2.6. Востребованность выпускников**

Выпускники профессии 19.01.17. «Повар, кондитер» востребованы на предприятиях: Пекарня «Парабельский хлеб» ИП Мищук ЕБ.; Парабельское ПО, хлебозавод; Кондитерская «У Светланы», ИП Гаськова С.А.; Детский сад № 4; Детский сад «Березка»; Ресторан «Левкада», ИП Попкова; Филиал ОАО «Центрсибнефтепровод», РНУ «Парабель» столовая; ООО «Газпромторг Томск», кафе «Обские просторы»; МБОУ «Парабельская гимназия»; МБОУ «Заводская СШ»; МБОУ «Парабельская СОШ»; МБОУ «Новосельцевская СШ»; Кафе «Рандеву»; Кафе «Империя»; ОГБУЗ «Парабельская районная больница», столовая).

Трудоустройство выпускников осуществляется в следующие организации:

Пекарня «Парабельский хлеб» ИП Мищук ЕБ.; Парабельское ПО, хлебозавод; Кондитерская «У Светланы», ИП Гаськова С.А.; Детский сад № 4; Детский сад «Березка»; Ресторан «Левкада», ИП Попкова; Филиал ОАО «Центрсибнефтепровод», РНУ «Парабель» столовая; ООО «Газпромторг Томск», кафе «Обские просторы»; МБОУ «Парабельская гимназия»; МБОУ «Заводская СШ»; МБОУ «Парабельская СОШ»; МБОУ «Новосельцевская СШ»; Кафе «Рандеву»; Кафе «Империя»; ОГБУЗ «Парабельская районная больница», столовая).

## **2.7. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший ОПОП по профессии - «Повар, кондитер» подготовлен к освоению ОПОП СПО в сокращенные сроки по специальности 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания.

## **2.8. Основные пользователи ОПОП**

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели, сотрудники ПФ ОГБПОУ «Томский политехнический техникум»
- обучающиеся по профессии «Повар, кондитер»;
- администрация и органы управления техникума;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

## **2.9. Результаты освоения ОПОП**

Результаты освоения ОПОП СПО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, то есть его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности. Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями (далее ОК), включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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) в соответствии с Федеральным законом от 28.03.1998 N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе".

Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке):

**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.

**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.

**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. □

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

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

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в РФ» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной образовательной программы регламентируется учебным планом; рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей; программой учебных и производственных практик; календарным учебным графиком, а также оценочных и методических материалов.

#### **3.1. Учебный план**

В учебном плане определен перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения дисциплин (модулей), практики и иных видов учебной деятельности, формы промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- сроки прохождения и продолжительность учебной и производственной практики;
- формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические и лабораторные занятия, включая семинары. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения докладов, письменных работ,

практических работ, проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы с автоматизированными рабочими местами по профессиям подготовки, интерактивными обучающими программами, экспертными системами по техническим специальностям, справочно-правовыми системами и т.д.

ОПОП по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер» предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессиональный цикл – ОП;
- профессиональные модули – П;
- учебная практика – УП;
- производственная практика – ПП;
- государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ПФ ОГБПОУ «Томский политехнический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17. «Повар, кондитер» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798 в ред. от 09.04.2015, зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29749) утвержденного директором.

### **Организация учебного процесса.**

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Продолжительность занятий парами с уроками по 45 мин. с перерывами по 10 мин. между уроками.

Основная общеобразовательная подготовка с учетом профиля получаемого профессионального образования разработана в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Вариативная часть 108 часов.

1.4.1. На создание и введение дисциплин, направленных на формирование общих компетенций:

Формы и процедуры текущего контроля знаний оговорены в рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей.

Производственная практика проводится концентрированно - 11 недель на базе предприятий - социальных партнеров, с которыми заключены договора.

Производственная практика реализуется в объеме, предусмотренном для очной формы обучения. Учебная и производственная практика реализуется обучающимися с представлением и последующей защитой отчета в следующем семестре.

После прохождения учебной и производственной практики соответствующего модуля обучающиеся сдают экзамен (квалификационный):

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

Формы проведения консультаций групповые и индивидуальные. Консультации для обучающихся предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Учебный план приведен в Приложении 1.

### ***3.2. Календарный учебный график***

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

### ***3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей***

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с: разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов, утвержденные Департаментом государственной политики и требованиями работодателей.

Рабочие программы учебной дисциплины рассмотрены на заседании предметных (цикловых) комиссий и согласованы с работодателями.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей (Приложение 3):

Программа учебной дисциплины «Русский язык»;

Программа учебной дисциплины «Литература»;

Программа учебной дисциплины «Иностранный язык»;



Программа учебной дисциплины «Математика; алгебра и начала математического анализа; геометрия»;  
 Программа учебной дисциплины «История»;  
 Программа учебной дисциплины «Физическая культура»;  
 Программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»;  
 Программа учебной дисциплины «Физика»;  
 Программа учебной дисциплины «Обществознание вкл. экономика и право»;  
 Программа учебной дисциплины «География»;  
 Программа учебной дисциплины «Экология»;  
 Программа учебной дисциплины «Информатика»;  
 Программа учебной дисциплины «Химия»;  
 Программа учебной дисциплины «Биология»;  
 Программа учебной дисциплины «Психология общения»;  
 Программа учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда»;  
 Программа учебной дисциплины «Основы предпринимательства»;  
 Программа учебной дисциплины «Краеведение»;  
 Программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»;  
 Программа учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»;  
 Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»;  
 Программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности»;  
 Программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» и  
 Программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»,  
 Программа профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов»  
 Программа профессионального модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»  
 Программа профессионального модуля «Приготовление супов и соусов»  
 Программа профессионального модуля «Приготовление блюд из рыбы»  
 Программа профессионального модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»  
 Программа профессионального модуля «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

Программа профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков»

Программа профессионального модуля Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Программа учебной дисциплины «Физическая культура».

### ***3.4. Программа учебной и производственной практики***

Программа учебной и производственной практики является составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Видами практики обучающихся, осваивающих ОПОП СПО, являются: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Целью практики является комплексное освоение обучающимся всех видов профессиональной деятельности по профессии СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение опыта практической работы обучающимся по профессии.

Задачей учебной практики (производственного обучения) является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Задачей производственной практики является закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Учебная практика (производственное обучение) проводится в мастерских, лабораториях техникума. Учебная практика (производственное обучение) проводится мастерами производственного обучения и преподавателями профессионального цикла.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе договоров о сотрудничестве, заключаемых между техникумом и каждой организацией, куда направляются обучающиеся.

Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с ОПОП СПО.

## **4. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП**

### ***4.1. Кадровое обеспечение***

Реализация ГПКРС обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин (модулей) и постоянно занимающихся повышением квалификации, самообразованием. К педагогическим кадрам предъявляются следующие требования:

- к квалификации преподавателя: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» или в области, соответствующей преподаваемому предмету профилю преподаваемой дисциплины (модуля), без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы.

- к квалификации мастера производственного обучения: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения, и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы;

- мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего 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 (мастера производственного обучения) получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях 1 раз в 3 года. 100% преподавателей прошли стажировку в профильных организациях.

Учебный процесс по профессии «Повар, кондитер» обеспечивается преподавательским составом:

- дисциплины общепрофессионального цикла с высшей квалификационной категорией – 3 человека, с первой квалификационной категорией – 1 человек, без квалификационной категории – 5 человек;

- профессиональные модули – соответствие занимаемой должности - 2 человека.

### ***4.2. Материально-техническое обеспечение***

Для реализации ГПКРС техникум располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной,

практической, самостоятельной и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом.

**Кабинеты:** технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда..

**Лаборатории:** микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

**Учебный кулинарный цех.**

**Учебный кондитерский цех.**

**Спортивный комплекс:** спортивный зал.

**Залы:** библиотека, компьютерный класс с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

### ***4.3. Информационно-библиотечное обеспечение***

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и одним учебно-методическим электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд укомплектован электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными, в том числе за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим из 3 наименований отечественных журналов:

- ж/л Кондитерское и хлебопекарное производство
- ж/л Общепит: бизнес и искусство
- ж/л Пищевая промышленность
- ж/л Гастроном

## **5. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников**

В начале учебного года во всех группах проводятся собрания по ознакомлению обучающихся с Правилами внутреннего распорядка и едиными требованиями к обучающимся, учебным планом профессии «Повар, кондитер».

## **6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП**

В соответствии с ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер» оценка качества включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

### ***6.1. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация***

Нормативное методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП включает в себя фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (контрольные вопросы и задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов, курсовые работы (проекты), тестовые задания и компьютерные тестирующие программы, ситуационные и расчетные задания, примерную тематику рефератов, эссе, докладов, учебных исследований и др.).

В соответствии с учебным планом промежуточная аттестация предусматривает проведение экзаменов, зачетов, выполнение отчетов по практике согласно учебному плану.

По всем перечисленным видам промежуточной аттестации разработаны комплекты оценочных средств.

Знания и умения выпускников определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», для профессионального модуля существует.

В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2». Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов и зачетов.

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенной на освоение соответствующей дисциплины.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов -10.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП создаются утвержденные КОСы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Эти КОСы включают задания для практических и лабораторных работ, зачетов, и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие, оценить степень сформированности компетенции обучающихся.

## ***6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников***

Итоговая аттестация выпускника техникума является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту письменной экзаменационной работы и выпускной проектной квалификационной работы.

Выпускная письменная экзаменационная работа предполагает выявить способность обучающегося к:

- систематизации, закреплению и расширению теоретических знаний и практических навыков по выбранной образовательной программе;
- применению полученных знаний при решении конкретных теоретических и практических задач;
- развитию навыков ведения самостоятельной работы;
- применению методик исследования и экспериментирования;
- умению делать обобщения, выводы, разрабатывать практические рекомендации в исследуемой области.

Примерные темы выпускных письменных экзаменационных работ разрабатываются ЦМК, согласовываются с работодателем, ежегодно обновляются и утверждаются ЦМК.

Приказом по техникуму за каждым обучающимся закрепляется выбранная им тема ВПЭР и назначается руководитель.

Требования к содержанию, объему, структуре выпускной квалификационной работы приводятся в методических указаниях по ее выполнению.

## **7. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**

Для реализации ОПОП по профессии «Повар, кондитер» разрабатываются самостоятельные, практические и лабораторные работы

7.1.1. по дисциплинам (модулям):

- «Основы инженерной графики»;
- «Основы автоматизации производства»;
- «Основы электротехники»;
- «Основы материаловедения»;
- «Допуски и технические измерения»;
- «Основы экономики»;
- «Безопасность жизнедеятельности»;
- «ПМ.01. Подготовительно-сварочные работы и контроль качества сварных швов после сварки»;

- «ПМ.02. Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом»;

- «ПМ.03. Частично-механизированная сварка (наплавка) плавлением»;
- «Физическая культура».

7.1.2. по прохождению производственной практики;

7.1.3. по выполнению выпускной письменной экзаменационной работы.

## **ПРИЛОЖЕНИЯ**