

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕРМСКОГО КРАЯ**

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения  
среднего профессионального образования  
«Краевой политехнический колледж»  
в с. Барда Пермского края



**Утверждаю:**  
**Директор ГБОУ СПО «КПК»**  
**М.В.Азанов**  
**2012г.**

**ОСНОВНАЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по профессии  
**260807.01 Повар, кондитер**

Квалификации: повар, кондитер

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

**2012 год**

Основная профессиональная образовательная программа начального профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии **260807.01 Повар, кондитер**

**Организация-разработчик:** филиал государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Краевой политехнический колледж» в п. Октябрьский Пермского края

**Разработчики:**

Бабушкина С.П., преподаватель филиала ГБОУ СПО «КПК» в п. Октябрьский Пермского края;

Боева М.В., преподаватель филиала ГБОУ СПО «КПК» в п. Октябрьский Пермского края;

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель ПЦК

 Л.Е. Вылежанина

Протокол № 1 от «31» августа 2012 г.

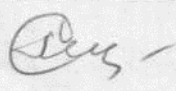
**СОГЛАСОВАНО**

Зам. директора по филиалам

 Л.С. Еремеева

«3» 09 2012 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Должность	Ф.И.О.	Подпись	Дата
ООО «Общепит Октябрьского райпо» Заведующая производством кафе «Урал»	Миннигалиева Ифида Химовна		21.09.2012

## Содержание

№ раздела	Наименование раздела	Страница
<b>1</b>	<b>Общие положения</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Паспорт основной профессиональной образовательной программы</b>	<b>3</b>
2.1	Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	4
2.2	Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы	5
2.3	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	5
2.3.1	Область и объекты профессиональной деятельности	5
2.3.2	Виды профессиональной деятельности и компетенции	6
2.4	Структура основной профессиональной образовательной программы	8
2.5	Распределение вариативной части	9
2.6	Распределение формирования компетенций в структуре ОПОП	10
<b>3</b>	<b>Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса</b>	<b>10</b>
3.1	Базисный учебный план	10
3.2	Календарный учебный график	10
3.3	Рабочий учебный план	10
3.4	Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	13
3.5	Программы учебной и производственной практик	14
<b>4</b>	<b>Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП</b>	<b>16</b>
4.1	Кадровое обеспечение	16
4.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	16
4.3	Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы	16
<b>5</b>	<b>Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы</b>	<b>18</b>

## **РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) начального профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанный на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии начального профессионального образования (ФГОС НПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17 мая 2010 г с учетом регионального рынка труда, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

Основная профессиональная образовательная программа (далее - ОПОП) обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных указанным федеральным государственным образовательным стандартом.

ОПОП состоит из:

- базисного учебного плана;
- рабочего учебного плана;
- календарного учебного графика;
- рабочих программ учебных дисциплин;
- рабочих программ профессиональных модулей;
- рабочих программ учебной и преддипломной практик;
- нормативно-правовых документов, регламентирующих организацию образовательного процесса.

ОПОП ежегодно пересматривается и при необходимости обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

## **Раздел 2. ПАСПОРТ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **2.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы**

Нормативно-правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии 260807.01 Повар, кондитер начального профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17 мая 2010 г.

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования;
- Разъяснения ФИРО по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования / среднего профессионального образования
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.
- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), утвержденное Постановлением Правительства РФ от 18 июля 2008 г. № 543.
- Рекомендации 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 общеобразовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г № 03–1180), (далее Рекомендации, 2007), определяющих профили получаемого профессионального образования, базовые и профильные общеобразовательные дисциплины и их объемные параметры, а также рекомендуемое распределение специальностей среднего профессионального образования.
- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта

начального профессионального и среднего профессионального образования от «03» февраля 2011 г .

– Положения и нормативные документы ОУ.

## 2.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94) <sup>1</sup>	Нормативный срок освоения ОПОП при очной форме получения образования
на базе среднего (полного) общего образования	Повар Кондитер	10 мес.
на базе основного общего образования		2 года 5 мес. <sup>2</sup>
на базе основного общего образования		10 мес. (без получения среднего (полного) общего образования)

## Трудоемкость ОПОП

Учебные циклы	Количество недель
Обучение по учебным циклам	18 нед.
Учебная практика	8 нед.
Производственная практика	13 нед.
Промежуточная аттестация	1 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	1 нед.
Каникулярное время	2 нед.
Итого	43 нед.

<sup>1</sup> ФГОС НПО в части требований к результатам освоения ОПОП ориентирован на присвоение выпускнику квалификации выше средней квалификации для данной профессии

<sup>2</sup> Образовательные учреждения, осуществляющие подготовку рабочих на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального образования, в том числе с учетом профиля получаемого профессионального образования

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

### **2.3.1 Область и объекты профессиональной деятельности**

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

### **2.3.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции** **Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код ПК</b>	<b>Наименование ПК</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>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>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>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>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>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>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>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**

<b>Код ОК</b>	<b>Наименование</b>
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).

## 2.4. Структура основной профессиональной образовательной программы

Код УД, ПМ, МДК	Наименование учебной дисциплины, МДК
<b>Общепрофессиональный цикл</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
<b>Профессиональные модули</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов.</b>
МДК.03.01	<b>Технология приготовления супов и соусов.</b>
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.</b>

МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков.</b>
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков.
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
<b>ПМ.08</b>	<b>Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
УП.08	Учебная практика
ПП.08	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация

## 2.5. Распределение вариативной части

Часы вариативной части в объеме 144 часа распределены в структуре ОПОП следующим образом

Наименование цикла	Количество часов
Профессиональный цикл	144
<b>ВСЕГО</b>	<b>144</b>

## 2.6. Распределение формирования компетенций в структуре ОПОП

Распределение формирования компетенций в структуре ОПОП приведено в таблице (Приложение 1).

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

В соответствии с ФГОС НПО по профессии содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется базисным учебным планом, рабочим учебным планом; рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей; программами учебной и производственной практик, календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

### 3.1 Базисный учебный план

В базисном учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения (Приложение 2).

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

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ОПОП и формируется на учебный год на основе требований ФГОС НПО по профессии к срокам освоения ОПОП и учебных планов.

Календарный учебный график приведен в Приложении 3.

Календарный учебный график групп, обучающихся по профессии, составляется на начало каждого учебного года на основе базовых учебных планов соответствующих форм обучения и позволяет организовать учебный процесс в соответствии с требованиями ФГОС НПО по видам учебной работы, перечню дисциплин, объему нагрузки обучающихся.

Календарный учебный график оформляется на учебный год в виде сводного учебного графика по формам обучения и годам набора и утверждается директором колледжа.

Для каждой формы обучения и года набора составляется ежегодно годовой рабочий календарный график учебного процесса, в котором указаны последовательность и продолжительность теоретического обучения, промежуточных аттестаций, практик, каникул.

### **3.3. Рабочий учебный план**

Рабочий учебный план ОПОП по профессии предусматривает изучение студентом следующих учебных циклов:

- общепрофессионального;
- профессионального;
- и разделов:
- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Учебный план специальности приведен в Приложении 3.

ОПОП подготовки повара, кондитера предусматривает изучение перечня дисциплин учебного плана, состоящего из дисциплин обязательной и вариативной частей циклов ОПОП.

В обязательную часть циклов ОПОП в рамках профессионального цикла помимо общепрофессиональных дисциплин входят 8 профессиональных модулей: ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов, ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых, 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. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков, ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий,

соответствующих по названию и содержанию видам профессиональной деятельности выпускника.

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений, знаний и практического опыта, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. В целом вариативная часть циклов ОПОП составляет 144 часа (20% от общего объема времени).

С целью закрепления полученных студентами теоретических и практических знаний, адаптации к рынку труда, приобретения опыта в решении реальной задачи в учебных планах предусмотрены учебная и производственная практики.

ГИА включает в себя защиту выпускной квалификационной работы и выполнение выпускной практической квалификационной работы. В результате подготовки, защиты ВКР студент должен продемонстрировать свои знания, умения и навыки, полученные в ходе освоения дисциплин ОПОП, уметь представлять результаты исследований в виде практических разработок, направленных на решение конкретной задачи, а также уметь анализировать, делать выводы об эффективности разработанного решения.

В структуру учебного плана включены разделы: график учебного процесса, план учебного процесса, учебная практика, производственные практики, ГИА.

Обязательная часть циклов ОПОП реализуется в обязательном порядке, выбор дисциплин при наполнении содержания вариативной части осуществляется с учетом требований работодателей, достижений науки и практики, по принципу дополнения, расширения и углубления содержания дисциплин базовой части циклов, а также профилирования в профессиональной сфере.

Ежегодно в целях постоянной актуализации содержания ОПОП осуществляется пересмотр содержания учебных планов в связи с изменением региональной ситуации, запросами работодателей, новыми научными достижениями, необходимостью адаптации к рынку труда по данной специальности.

Содержание учебного плана определенного года набора также может претерпевать изменения в процессе обучения принятых студентов с учетом требований работодателей, изменений в науке и практике. Изменения фиксируются в рабочих учебных планах набора на бумажном и электронном носителях, при этом соблюдается соответствие ФГОС по циклам дисциплин, по количеству часов, выделенных на каждый цикл, практической подготовке, соотношению аудиторной учебной нагрузки и самостоятельной работы обучающихся, по объему аудиторной работы в неделю.

Учебный процесс ведется строго в соответствии с рабочим графиком

учебного процесса, который составляется на начало каждого учебного года, утверждается директором колледжа и позволяет организовать учебный процесс в соответствии с требованиями ФГОС по перечню дисциплин и объему нагрузки.

Максимальный объем учебной нагрузки студента, включая все виды аудиторных и внеаудиторных работ, предусмотренный учебными планами, составляет не более 54 часов в неделю.

Максимальный объем аудиторной нагрузки для студентов очной формы обучения составляет 36 часов академических часов в неделю.

Аудиторная нагрузка студента предполагает следующие виды занятий: теоретическое обучение, практические, лабораторные занятия, проводимые в активных и интерактивных формах (компьютерные симуляции, деловые игры, тренинги, проблемные лекции, проектное обучение и т.д.). С целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся предусмотрена в учебных планах самостоятельная работа. Внеаудиторная нагрузка предполагает следующие виды: подготовка рефератов по выбранной теме, выполнение семестровых и контрольных работ, подготовка к практическим и лабораторным работам, а также к экзаменам, зачетам, тестированию.

На каникулы выделяется две недели в зимний период.

Структура и содержание учебных планов профессии отвечают требованиям к обязательному минимуму содержания ОПОП, ФГОС и примерному учебному плану.

### **3.4. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей**

В Приложении 4 представлены аннотации к рабочим программам всех учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Рабочие программы дисциплин размещены в локальной сети колледжа на внутрисетевом сервере.

### **3.5. Программы учебной и производственной практик**

В соответствии с ФГОС НПО по профессии раздел ОПОП «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации данной ОПОП предусматриваются учебная и производственная практики общей продолжительностью 21 неделя. ФГОС закрепляет за практиками завершение формирования следующих

компетенций: ОК1-8; ПК 1.1-1.2; ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1- 4.3, ПК 5.1-5.4 , ПК 6.1-6.4 , ПК 7.1-7.3 , ПК 8.1-8.6.

#### *Программа учебной практики*

В соответствии с ФГОС НПО по профессии, учебным планом и графиком учебного процесса установлена продолжительность учебной практики 8 недель и распределена следующим образом:

- в рамках изучения ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов – 1 неделя;
- ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых, макаронных изделий, яиц творога, теста - 1 неделя;
- ПМ.03 Приготовление супов и соусов – 1 неделя;
- ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы – 1 неделя;
- ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – 2 недели;
- ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок – 1 неделя;
- ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских – 1 неделя.

Учебная практика проводится с целью закрепления теоретических и практических знаний, а также получения первичных профессиональных навыков.

Аттестация по итогам практики включает подготовку и защиту отчета по практике.

#### *Программа производственной практики*

Продолжительность производственной практики составляет в соответствии с календарным графиком учебного процесса 13 недель. Производственная практика проводится для освоения студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей: ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов, ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых, 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. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков, ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Производственная практика проводится в сторонних организациях, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика является подготовительным этапом к процессу выполнения и защиты ВКР. В результате прохождения практики студент должен собрать весь необходимый для выполнения ВКР материал, углубить теоретические и практические знания.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами

соответствующих организаций, где проходила практика. Аттестация включает подготовку и защиту отчета по практике. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

Основными базами практик студентов являются базовые коммерческие организации региона, с которыми у колледжа оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

## **РАЗДЕЛ 4. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП**

### **4.1 Кадровое обеспечение**

Реализация ОПОП по профессии НПО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины (модуля).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### **4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение**

ОПОП обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной 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, состоящего не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.



### 4.3 Материально-техническое обеспечение

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

выполнение обучающимся 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 обучающиеся обеспечены рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Компьютеризация учебного процесса обеспечивается компьютерными классами, оборудованными современными компьютерами, объединенными в локальную сеть, имеющими выход в Интернет и снабженными пакетами прикладных программ.

Учебные аудитории соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ОПОП.

#### Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	технологии кулинарного производства;
2	технологии кондитерского производства;
3	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	<b>Лаборатории:</b>
1	микробиологии, санитарии и гигиены;
2	товароведения продовольственных товаров;
3	технического оснащения и организации рабочего места
	<b>Учебный кулинарный цех.</b>
	<b>Учебный кондитерский цех.</b>
	<b>Спортивный комплекс:</b>

1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	<b>Залы:</b>
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

## 5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОПОП

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

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация по ОПОП (итоговый контроль по элементам программы);
- государственная (итоговая) аттестация.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка сформированности компетенций обучающихся.

Для проведения текущего контроля используются следующие формы: контрольные работы, тестирование и др. Для проведения промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям разработаны комплекты контрольно-оценочных средств.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Экзамены и зачеты являются итоговыми формами контроля изучения учебных дисциплин. Прием экзаменов и зачетов производится в том порядке и объеме, который установлен учебным планом по каждой дисциплине.

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы и выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся профессиональных компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности и общих компетенций.

Содержание, объем и структура выпускной квалификационной работы соответствуют порядку проведения ГИА выпускников по программам НПО,

утвержденному федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.