

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕРМСКОГО КРАЯ

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



**ОСНОВНАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по профессии
269807.01 Повар, кондитер

Квалификации: повар, кондитер

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

2012 год

Содержание

№ раздела	Наименование раздела	Страница
1	Общие положения	3
2	Паспорт основной профессиональной образовательной программы	3
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
3	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	10
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
4	Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП	16
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
5	Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы	18

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) ¹	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. ²
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.

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

² 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

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
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.
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.
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.
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.
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.
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.
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.
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.

Общие компетенции выпускника

Код ОК	Наименование
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии

	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
Общепрофессиональный цикл	
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
Профессиональные модули	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
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
ПМ.03	Приготовление супов и соусов.
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов.
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков.
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков.
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
ПМ.08	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
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
ВСЕГО	144

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 обучаемых, 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
	Кабинеты:
1	технологии кулинарного производства;
2	технологии кондитерского производства;
3	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
1	микробиологии, санитарии и гигиены;
2	товароведения продовольственных товаров;
3	технического оснащения и организации рабочего места
	Учебный кулинарный цех.
	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:

1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
Залы:	
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.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о согласовании основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер

Разработчик ОПОП: филиал государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Краевой политехнический колледж» в с. Барда

1. Представленная основная профессиональная образовательная программа начального профессионального образования разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки № 516 от 17 мая 2010 года, с учетом запросов работодателей и особенностей развития экономики Пермского края.
2. Содержание ОПОП по профессии 260807.01 Повар, кондитер отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли и направлено на освоение следующих видов 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.
3. Содержание ОПОП по профессии 260807.01 Повар, кондитер направлено на формирование
 - следующих общих компетенций:
 - Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
 - Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
 - Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
 - Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
- Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
- следующих профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС:
 - Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
 - Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
 - Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
 - Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
 - Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
 - Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
 - Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
 - Готовить бульоны и отвары.
 - Готовить простые супы.
 - Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
 - Готовить простые холодные и горячие соусы.
 - Производить обработку рыбы с костным скелетом.
 - Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
 - Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
 - Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
 - Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
 - Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

- Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- Готовить и оформлять салаты.
- Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- Готовить простые горячие напитки.
- Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

4. Объем времени вариативной части ОПОП оптимально распределен в профессиональной составляющей подготовки рабочего и отражает требования работодателей:

- вариативная часть использована на увеличение часов МДК:

Код ПМ, МДК	Наименование ПМ, МДК	Количество часов
МДК.01.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	4
МДК.02.01.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	18
МДК.03.01.	Технология приготовления супов и соусов	4
МДК.05.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	8
МДК.06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	12
МДК.08.01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	98

5. Основная профессиональная образовательная программа по профессии 260807.01 Повар, кондитер разработана в соответствии с требованиями ФГОС к материально-техническому обеспечению образовательного процесса.

Вывод: основная профессиональная образовательная программа позволяет подготовить повара, кондитера по профессии 260807.01 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС, требованиями экономики и запросами работодателей Пермского края.

Заведующая производством
Бардымское РАЙПО



Ишмуратова Р.М.

УП.04	Учебная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПП.04	Производственная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
УП.05	Учебная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
ПП.05	Производственная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
УП.06	Учебная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ПП.06	Производственная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
УП.07	Учебная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
ПП.07	Производственная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
УП.08	Учебная практика	ПК 8.5	ПК 8.6	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
ПП.08	Производственная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
ФК.00	Физическая культура	ПК 8.5	ПК 8.6	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
		ОК 2.	ОК 3.	ОК 6.	ОК 8.					ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии начального профессионального образования

260807.01 Повар-кондитер

основная профессиональная образовательная программа начального профессионального образования

Квалификация: 43;42 повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе среднего (полного) общего образования – 10 месяцев.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час		Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе лаб. и практ. занятий	
1	2	3	4	5	6	8
	Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»	14	756	504	210	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		232	160	42	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		46	32	4	1
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		46	32	6	1
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		46	32	8	1
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		46	32	6	1
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		48	32	18	1
ПМ.00	Профессиональный цикл		452	308	132	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов		57	38	18	1

МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.					1
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых, макаронных изделий, яиц творога, теста.		63	42	24	1
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц творога, теста.					1
ПМ.3	Приготовление супов и соусов.		57	38	12	1
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов.					1
ПМ. 04	Приготовление блюд из рыбы		57	38	6	1
МДК 04.01.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.					1
ПМ.05.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		60	44	24	1
МДК 05.01.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.					1
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.		48	32	12	1
МДК. 06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.					1
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков.		57	38	12	1
МДК.07.01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков.					1
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		53	38	24	1
МДК 08.01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.					1
ФК.00	Физическая культура		72	36	36	1
	Вариативная часть циклов ОПОП	4	216	144	72	1

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН (рабочий)

по профессии начального профессионального образования

260807.01 Повар-кондитер

основная профессиональная образовательная программа начального профессионального образования

Квалификация: 43;42 повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе среднего (полного) общего образования – 10 месяцев.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час		Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе лаб. и практ. занятий	
1	2	3	4	5	6	8
	Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»	18	972	648	282	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		240	160	42	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		48	32	4	1
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		48	32	6	1
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		48	32	8	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		48	32	6	1
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		48	32	18	1
ПМ.00	Профессиональный цикл		678	452	204	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов		63	42	22	1
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.					1

	Всего по циклам и разделу «Физическая культура»	18	972	648	282	1
УП.00.	Учебная практика (производственное обучение)	21		756		1
ПП.00.	Производственная практика					
ПА.00	Промежуточная аттестация	1				1
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	1				1
ВК.00	Время каникулярное:	2				
	Всего	43				

ПА.00	Промежуточная аттестация	1				
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	1				
ВК.00	Время каникулярное:	2				
Всего		43				

ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых, макаронных изделий, яиц творога, теста.		90	60	36	1
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц творога, теста.					1
ПМ.3	Приготовление супов и соусов.		63	42	12	1
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов.					
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы		54	36	6	1
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.					
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		78	52	24	1
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.					
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.		66	44	24	1
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.					
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков.		54	36	12	1
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков.					
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		210	140	68	1
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.					
ФК.00	Физическая культура		54	36	36	
	Всего по циклам и разделу «Физическая культура»	18	972	648	282	
УП.00.	Учебная практика (производственное обучение)	21		756		
ПП.00.	Производственная практика					

