Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Башкирский агропромышленный колледж филиал р.п. Чишмы

СОГЛАСОВАНО
Исполнительный директор
ООО «Центр питания»
_____ Э.Р.Ахмадуллина

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ
_____ И.Н.Аминев

Основная
профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования
по профессии 19.01.17
Повар, кондитер

2015-2018 учебные годы

Рассмотрено и принято
на заседании педагогического совета
«31» 08 2015г протокол №6

2015г

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения
1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОПОП
1.2. Нормативный срок освоения программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
3.1. Учебный план
3.2. Базисный план
3.3. Календарный учебный график
3.4. Программы дисциплин и профессиональных модулей
3.4.Программы учебной и производственной практик

4. Требования к условиям реализации ОПОП
4.1. Ресурсное обеспечение реализации ОПОП
4.4.1. Кадровое обеспечение
4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение
4.4.3. Материально-техническое обеспечение

5. Оценка результатов освоения ОПОП

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
5.2. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Приложения (рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебный план, календарный график и другие материалы).

1. Общие положения

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в колледже с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 года.

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

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

1.1. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную основу разработки ОПОП по профессии СПО Повар, кондитер составляют:

- Закон РФ «Об образовании» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии СПО19.01.17Повар, кондитер

- (Приложение 1);
- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования утвержденное Постановлением Правительства РФ от 18 июля 2008 г. № 543;
- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ППКРС НПО/СПО»;
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению;
- 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 Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- 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 Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Устав колледжа;
- Положение по разработке рабочих программ учебных дисциплин
- Другие локальные акты, утверждённые в Колледже.

1..2. Нормативный срок освоения ОПОП

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии **260807.01 Повар, кондитер** при очной форме получения образования 2 года 10 месяцев

*На основании Приказа Минобрнауки № 390 от 09 апреля 2015 года – 2 года 10 месяцев.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

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

(область профессиональной деятельности указана в соответствии с п.4.1. ФГОС);

Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

(объекты профессиональной деятельности указаны в соответствии с п. 4.2. ФГОС)

2.2. Виды профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии Повар, кондитер готовится к следующим видам 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.

(перечислены виды деятельности в соответствии с п.4.3 ФГОС)

2.3. Требования к результатам освоения ОПОП

Повар, кондитер должен обладать **общими компетенциями,** включающими в себя способность:

(заполнено в соответствии с п. 5.1 ФГОС)

Код компетенции	Содержание
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 к 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)

. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Повар, кондитер должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности: *(заполнено в соответствии с п.5.2 ФГОС)*

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
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 лёгкие обезжиренные торты и пирожные.

Результаты освоения ОПОП

Результаты освоения ОПОП в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности (*таблица*)

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
		Общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Уметь: Представлять свою профессию в профессионально значимых мероприятиях, проектах. Анализировать инновации в области профессиональной деятельности. Знать: современные нововведения в области машиностроения
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Уметь: Использовать различные источники для решения профессиональных задач. Грамотно решать ситуационные задачи с применением профессиональных знаний и умений. Знать: Рациональное распределение времени на всех этапах решения задач.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Уметь: Своевременно и качественно выполнять свои профессиональные задачи. Знать: Выбор, методы и способы разработки технологических процессов
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для	Уметь: Находить и использовать в работе информацию для эффективного выполнения профессиональных задач. Уметь пользоваться основной и дополнительной

	эффективного выполнения профессиональных задач.	литературой. Знать: обзор публикаций в профессиональных изданиях, периодику.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Уметь: Использовать электронные и интернет ресурсы в своей профессиональной деятельности, использование информационно - коммуникационных технологий. Уметь работать на компьютере, используя специальные программы. Знать: Образовательные и иные ресурсы, которые можно использовать для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 6.	Работать к коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Уметь: своевременно, грамотно и бесконфликтно устранять допущенные ошибки, демонстрировать ответственность к порученному делу, корректировать собственную деятельность в роли руководителя команды. Знать: Основы конфликтологии, этики и психологии профессиональной деятельности, профессиональные риски, соблюдение норм деловой культуры.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Уметь: Демонстрировать готовность к исполнению воинской обязанности, выполняя профессиональные обязанности во время учебных сборов, участвуя в военно – патриотических, военно – спортивных мероприятиях. Знать: Федеральные законы о воинской службе.
Профессиональные компетенции		
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	**Уметь** выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; **Знать**: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовления блюд из овощей и грибов; **Иметь практический опыт**: обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	**Уметь** проверять органолептическим способом готовность овощей и грибов; Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы **Знать**: Технику обработки овощей, грибов, пряностей; Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; Правила проведения бракеража; Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; Правила хранения овощей и грибов; Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; Правила их безопасного использования. **Иметь практический опыт**: обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов
ПК 2.1.	Производить подготовку	**Уметь** проверять органолептическим способом

	зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; **Знать**: ассортимент, товарную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; Способы минимизации отходов при подготовке продуктов; Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; **Иметь практический опыт**: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	**Знать:** способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; Способы минимизации отходов при подготовке продуктов; Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **Уметь:** готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. **Иметь практический опыт**: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	**Знать:** способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; Способы минимизации отходов при подготовке продуктов; Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **Уметь:** готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. **Иметь практический опыт**: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	**Знать:** способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; Способы минимизации отходов при подготовке продуктов; Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **Уметь:** готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. **Иметь практический опыт**: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	**Знать:** способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; Способы минимизации отходов при подготовке продуктов; Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **Уметь:** готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. **Иметь практический опыт**: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары	**Знать:** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; Правила безопасного использования и, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; Правила проведения бракеража; **Уметь:** проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам; **Иметь практический опыт:** приготовления основных супов и соусов
ПК 3.2.	Готовить простые супы.	**Знать:** Температурный режим и правила приготовления супов и соусов; Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; Правила хранения и требования к качеству готовых блюд; **Уметь:** выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; Оценивать качество готовых блюд;
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	**Знать:** последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; Температурный режим и правила приготовления супов и соусов; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; **Уметь:** выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; Оценивать качество готовых блюд;
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы	**Знать:** последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; Температурный режим и правила приготовления супов и соусов; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

		Уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; Оценивать качество готовых блюд; Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.	**Знать:** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; **Уметь:** выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд. **Иметь практический опыт:** обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	**Знать:** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд **Уметь:** проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд. **Иметь практический опыт:** обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	**Знать:** Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд. **Уметь:** рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд **Иметь практический опыт:** обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и	**Знать:** классификацию, пищевую ценность, требования к сырью, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктов и

	домашней птицы.	дополнительных ингредиентов к ним; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы **Уметь:** проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; **Иметь практический опыт:** обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	**Знать**: виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд. **Уметь:** выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	**Знать:** последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи **Уметь:** выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд **Иметь практический опыт:** обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	**Знать:** последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; **Уметь:** использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд **Иметь практический опыт:** обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	**Знать:** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных блюд и закусок; **Уметь:** проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; **Иметь практический опыт:** подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок
ПК 6.2.	Готовить и оформлять	**Знать:** правила выбора основных гастрономических

	салаты.	продуктов и дополнительных ингредиенто и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных блюд в к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **Уметь**: использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима. **Иметь практический опыт: опыт:** подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.	**Знать:** правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных блюд; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **Уметь:** использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима. **Иметь практический опыт: опыт:** подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.	**Знать:** правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных блюд; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **Уметь:** использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

		Иметь практический опыт: опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	**Знать:** классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; **Уметь:** проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование при приготовления сладких блюд и напитков **Иметь практический опыт:** приготовления сладких блюд; приготовления напитков.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.	**Знать:** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков. **Уметь:** использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд **Иметь практический опыт:** приготовления напитков.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.	**Знать:** последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления. **Уметь:** использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых **Иметь практический опыт:** приготовления и оформления напитков.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	**Знать:** ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним **Уметь:** проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий **Иметь практический опыт:** приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	**Знать:** правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. **Уметь:** использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	**Знать:** последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. **Уметь:** использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и

		кондитерских изделий;
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	**Знать:** последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. **Уметь:** проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	**Знать:** последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. **Уметь:** проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.	**Знать:** последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. **Уметь:** проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП

3.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП по профессии, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 3.

3.2. Учебный план

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);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной 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 работы.

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

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной

(самостоятельной) работы обучающихся по образовательной программе составляет в целом 50:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет-тренажеры» и т.д.

ОПОП по профессии предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессиональный – ОП;
- учебная практика – УП;
- производственная практика– ПП;
- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на повышение конкурентоспособности выпускников на рынке труда.

Часы вариативной части использованы:

32 часа на изучение дисциплины «Трудоустройство и поиск работы». Дисциплина предназначена, в том числе для освоения общих компетенций ОК-1-ОК-3;

49 часов добавлено профессиональному модулю ПМ 08.01. «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» с целью изучения современного оборудования, инструмента и необходимых ингредиентов для оформления кондитерских изделий»

42 часа добавлено профессиональному модулю ПМ 05.01. «Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы» с целью изучения приготовления и подачи

банкетных блюд;

20 часов отведено добавлено профессиональному модулю ПМ 04.01 «Технология приготовления супов и соусов.

Учебный план представлен в Приложении 4.

3.4 Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствие с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин и утверждены методическими комиссиями (Приложение 5).

Рабочие программы дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	**Наименование дисциплин**	**Приложение 5**
1	**2**	**3**
ОП. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	*Приложение 5.1*
ОП. 02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	*Приложение 5.2*
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	*Приложение 5.3*
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	*Приложение 5.4*
ОП 05	Безопасность жизнедеятельности	*Приложение 5.5*

В графах 1 и 2 приводятся индексы, наименования дисциплин в строгом соответствии с рабочим учебным планом.

В графе 3 указывается номер приложения в данной ОПОП.

3.4. Рабочие программы профессиональных модулей, практики

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствие с Положением по разработке рабочих программ профессиональных модулей и утверждены директором ОУ, согласованы с работодателями (Приложение 6).

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практики

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	**Наименование профессиональных модулей**	**Приложение 8**
1	**2**	**3**
МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	*Приложение 5.5*
МДК. 02.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	*Приложение 5.6*
МДК. 03.01	Технология приготовления супов и соусов	*Приложение 5.7*
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	*Приложение 5.8*
МДК 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	*Приложение 5.9*
МДК 06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	*Приложение 5.10*
МДК 07.01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	*Приложение 5.11*
МДК 08.01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	*Приложение 5.12*
УП.01-08	Учебная практика	*Приложение 5.13*
ПП.01-08	Производственная практика	*Приложение 5.14*

В графах 1 и 2 приводятся индексы, наименования профессиональных модулей, соответствии с рабочим учебным планом.

В графе 3 указывается номер приложения к данной ОПОП.

4. Требования к условиям реализации ОПОП

4.1.. Ресурсное обеспечение ОПОП

4.4..1. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП обеспечивается научно-педагогическими кадрами Колледжа, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся научно-методической деятельностью.

В таблице приводятся следующие сведения

- общая численность преподавателей, привлекаемых к реализации ППКРС;
- квалификация преподавателей (образование, ученая степень, ученое звание);
- опыт профессиональной деятельности, преподавательской деятельности);
- участие в повышении квалификации;
- кадровое обеспечение реализации ПМ «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»;
- квалификация преподавателей, привлекаемых к проведению практик;
- можно привести данные по циклам дисциплин.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПОП СПО Повар, кондитер – *Приложение-7.*

4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Заполнено в соответствии с п.7.14 ФГОС СПО.

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

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) ОПОП. 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. *Приложение-8*

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

4.4.3.Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

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

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 обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Наименование кабинетов, лабораторий	Номер кабинета, аудитории
Кабинеты	
Технологии кулинарного производства	Каб. № 15
Технологии кондитерского производства	Каб. № 15
Безопасности жизнедеятельности	Каб. № 16
Лаборатории	
Микробиологии, санитарии и гигиены	Каб. № 15
Товароведения продовольственных товаров	Каб. № 15
Технического оснащения и организации рабочего места	Лаборатория № 18
Учебный кулинарный цех	Лаборатория № 18
Учебный кондитерский цех	Лаборатория № 18
Спортивный комплекс	
Спортивный зал	
Открытый стадион широкого профиля	
Электронный стрелковый тир	
Залы	
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	
Актовый зал	

Базы практики

Основными базами практики обучающихся являются:

ООО «Центр иптания», ООО « Ной-берд», ООО « Торговый центр».

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимис в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

– с целью контроля освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций используются следующие виды текущего контроля: контрольные работы, тестирование, рефераты, выполнение комплексных задач, собеседования и пр.,

– Выбор формы контроля рассматривается и утверждается методической комиссией по представлению преподавателя. Также

– отмечаются способы проверки сформированности компетенций;

– описываются формы контроля, оценки учебной и производственной практик.

5.2. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Процедура проведения государственной (итоговой) аттестации (ГИА) проводится в строгом соответствии с Положением о проведении ГИА в Лицее. Где в том числе отражены:

- основные задачи ГИА;
- форма проведения;
- порядок подготовки и проведения ГИА;
- формирование комиссии;
- утверждение председателя ГАК;

– критерии оценки.

Требования к выпускным квалификационным работам (ВКР)

Требования к ВКР отражены в Положении и рекомендациях для преподавателей по написанию учащимися ВКР, где также прописаны:

– где, как, кем разрабатывается и утверждается тематика ВКР;
– взаимосвязь тематики с содержанием профессиональных модулей;
– участие работодателей в разработке тематики;
– участие работодателей в оценке ВКР;
– сроки представления ВКР;
– требования к оформлению;
– критерии оценки ВКР.

–

Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются на педагогическом Совете филиала колледжа, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются Колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие: типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

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

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: контрольные работы, тестирование и др.

Тестовый компьютерный контроль качества знаний обучающихся (компьютерное тестирование) является инновационной технологией оценки качества знаний обучающихся по дисциплинам ОПОП. Они позволяют оценить в короткие сроки без привлечения квалифицированных специалистов и преподавателей качественно и количественно уровень подготовки обучающихся и скорректировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу.

Оценка качества подготовки обучающихся и освоения ОПОП проводится в ходе тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисциплинам учебного плана.

Контроль знаний обучающихся проводится по следующей схеме:

– текущая аттестация знаний в семестре;
– промежуточная аттестация в форме зачетов, диф. зачётов (в соответствии с учебными планами);
– государственная (итоговая) аттестация.