

**Министерство образования Республики Карелия
ГБОУ СПО РК «Костомукшский политехнический колледж»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СПО РК
«Костомукшский
политехнический колледж»

_____ А.И. Заяц
«31» августа 2015 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРОФЕССИИ**

19.01.17 «Повар, кондитер»

Квалификации: - повар;
- кондитер

2015 г.

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованных Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г.), Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года № 798 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390) по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Организация - разработчик:

ГБОУ СПО РК «Костомукшский политехнический колледж»
наименование колледжа

Рекомендована Методическим советом ГБОУ СПО РК «Костомукшский политехнический колледж»

Протокол № 1 от «28» августа 2015 г.

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» разработана, утверждена и реализуется государственным образовательным учреждением среднего профессионального образования Республики Карелия «Костомукшский политехнический колледж» по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года № 798, по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390).

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, 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.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников ГБОУ СПО РК «Костомукшский политехнический колледж».

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативная основа разработки ОПОП по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года № 798, по профессии 260807.01 «Повар, кондитер».
- 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.
- Примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованные Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования»

(ФГАУ «ФИРО») для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 3 от 21 июля 2015 г.

- Устав ГБОУ СПО РК «Костомукшский политехнический колледж».

1.3. Общая характеристика основной образовательной программы по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

1.3.1. Цель ОПОП

ОПОП имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

Выпускник ГБОУ СПО РК «Костомукшский политехнический колледж» в результате освоения ОПОП по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» будет профессионально готов к следующим видам деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- 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;

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико - ориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;

1.3.2. Срок освоения ОПОП по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Нормативный срок освоения ОПОП базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 2 г. 10 мес., что составляет 147 недель, в том числе:

- обучение по дисциплинам и МДК – 75 недель
- учебная практика - 11 недель
- производственная практика– 30 недель
- промежуточная аттестация – 5 недель

- итоговая аттестация (ГИА) – 2 недели
- каникулы – 24 недели

1.3.3. Трудоемкость ОПОП по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	75	2700
Самостоятельная работа		1350
Учебная практика	11	396
Производственная практика	30	1080
Промежуточная аттестация	5	
Государственная итоговая аттестация	2	
Каникулярное время	24	
Итого:	147	5526

1.3.4. Особенности ОПОП

В области обучения целью ОПОП по данной профессии является подготовка в области технических, социально - экономических, математических и естественнонаучных дисциплин, получение профессионального образования, позволяющего выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

В области воспитания личности целью ОПОП по данной профессии является формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

Цели: подготовить высокообразованных, предприимчивых и конкурентно-способных специалистов в соответствии с существующими и перспективными потребностями личности общества и государства. Выпускник должен быть подготовлен к выполнению производственно-технологической деятельности.

Задачи: создание образовательной среды, обеспечивающей доступность качественного образования и успешную социализацию выпускника; развитие социального партнерства с

организациями города, другими работодателями и центром занятости.

1.3.5 Требования к поступающим на данную ОПОП

Абитуриент должен представить следующие документы:

- аттестат об основном общем образовании;
- сертификат о сдаче ГИА по дисциплинам вступительных испытаний (оригинал или ксерокопию).
- медицинскую справку установленного образца

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

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

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.3. Обучающийся по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» готовится к следующим видам деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- 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. Требования к результатам освоения ОПОП

3.1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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).

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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 супов и соусов.

ПК 2.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 2.2. Готовить простые супы.

ПК 2.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 2.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 3.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 3.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 3.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 3.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 3.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

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.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

4.1 Календарный учебный график

4.2. Учебный план подготовки выпускников по профессии **19.01.17 «Повар, кондитер»** при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

4.3. Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик:

Индекс дисциплины, практики по ФГОС.	Наименование циклов, курсов разделов и программ	Количество часов
О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	
	<i>Общие базисные</i>	
ОУД.01	Русский язык и литература	432
ОУД.02	Иностранный язык	261
ОУД.03	Математика	291
ОУД.04	История	202
ОУД.05	Физическая культура	257
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	108
	По выбору из обязательных предметных областей (базовые)	
ОУД.08	Физика	249
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	252
ОУД.16	География	108
ОУД.17	Экология	108
	По выбору из обязательных предметных областей (профильные)	
ОУД.07	Информатика	162
ОУД.09	Химия	270
ОУД.15	Биология	108
	Дополнительные	
ОУД.18	Индивидуальный проект	54
ОУД.19	Основы деловой этики	54
ОУД.20	Основы предпринимательской деятельности	54
ОУД.21	Основы организации деятельности предприятий общественного питания	54
ОУД.22	Основы кулинарного дизайна	54
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	53
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	53
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	53
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	53
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	48
П.00	Профессиональный цикл	
ПМ.00	Профессиональные модули	
<i>ПМ.01</i>	<i>Приготовление блюд из овощей и грибов</i>	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	68
<i>ПМ.02</i>	<i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</i>	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	68
<i>ПМ.03</i>	<i>Приготовление супов и соусов</i>	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	67
<i>ПМ.04</i>	<i>Приготовление блюд из рыбы</i>	

МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	67
<i>ПМ.05</i>	<i>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</i>	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	67
<i>ПМ.06</i>	<i>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</i>	
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	53
<i>ПМ.07</i>	<i>Приготовление сладких блюд и напитков</i>	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	53
<i>ПМ.08</i>	<i>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</i>	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	197
ФК.00	Физическая культура	72
	Практика:	41 нед. (1476ч.)
УП.00	Учебная практика	11 нед.(396ч.)
ПП.00	Производственная практика	30 нед.(1080ч.)

5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП

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

Текущий контроль успеваемости проводится с целью проверки хода и качества усвоения учебного материала, стимулирования учебной работы студентов и совершенствования методики проведения занятий.

Текущий контроль освоения студентами программного материала учебных дисциплин и междисциплинарных курсов может иметь следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций студентов в ходе текущего контроля осуществляется на основе оценочных средств. Принципы и технология мониторинга сформированности компетенций закрепляются соответствующим локальным актом.

Текущий контроль по предметам общеобразовательного и профессионального циклов представлен в виде: контрольных работ, тестов, рефератов, решения комплексных задач, собеседований используемых в учебном процессе.

Порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются планом учебного процесса. Выбор форм промежуточной аттестации их количество основан практико-ориентированным подходом к результатам освоения программы.

Для проверки сформированности компетенций используются специально разработанные контрольно-оценочные средства.

Результаты прохождения учебной и производственной практик отражаются в дневниках производственного обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их профессиональных достижений поэтапным требованиям ОПОП создаются фонды оценочных средств.

Основными видами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по дисциплине;

- экзамен по междисциплинарному курсу;
- квалификационный экзамен по профессиональному модулю;
- дифференцированный зачет;
- зачет;

Промежуточная аттестация по каждому профессиональному модулю осуществляется в форме квалификационного экзамена, который носит комплексный характер.

Основными формами аттестационных испытаний для выявления уровня освоенности содержания учебных дисциплин являются: устная, письменная и смешанная формы. Основными формами аттестационных испытаний по МДК, профессиональным модулям являются: устная, письменная и смешанная формы, для выявления уровня сформированности компетенций является комплексное экспертное испытание (с практическими задачами профессионального характера).

В качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Структура фондов оценочных средств:

1. Задания для оценки освоения МДК;
2. Оценочные средства по учебной и (или) производственной практике;
3. Оценочные средства для оценки освоения профессиональных модулей на квалификационном экзамене.

5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Целью итоговой государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускников к выполнению профессиональных задач и соответствия их подготовки требованиям государственных образовательных стандартов.

В соответствии с ФГОС государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» является обязательной и завершается присвоением квалификаций: повар, кондитер с выдачей диплома.

Государственная итоговая аттестация осуществляется государственной аттестационной комиссией (ГАК), организуемой по основной профессиональной образовательной программе и утвержденной в установленном порядке.

Государственная итоговая аттестация предусматривает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы для установления уровня теоретической подготовленности и сформированности общих и профессиональных компетенций выпускника к решению профессиональных задач. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

К защите выпускных квалификационных работ допускаются лица, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной образовательной программе по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам ППКРС.