

Департамент образования Ивановской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Шуйский технологический колледж»

155901 г. Шуя, Ивановская обл., Учебный городок, 1

☎ (49351) 4-70-81 🌐 www.prof4.ru ✉ liceyshuya@mail.ru

СОГЛАСОВАНО:

Генеральный директор
ООО «Феникс»

 С.В.Шмагина
« 29 » августа 2017 год

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ОГБПОУ ШТК:

 О.В.Воробьев
« 31 » августа 2017 год
Приказ № 341 от 31.08.2017г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификация: повар,
кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения:

3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования: социально-экономический

г.Шуя, 2017год.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР утверждённого Приказом Минобрнауки РФ № 1569 от 09.12.2016г.

- Профессионального стандарта 33.011 "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023).

- Профессионального стандарта 33.010 "Кондитер", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)

- Профессионального стандарта 33.014 "Пекарь", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270)

с учётом

- примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования ТОП-50 УМК ПООП СПО 43.01.09 Повар, кондитер; зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером: 31/03/2017 Регистрационный номер 43.01.09-170331

Организация-разработчик: областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Шуйский технологический колледж»

Составители:

Лапина Е.В.- заместитель директора по учебной работе

Сизганова Е.Б. – заместитель директора по учебно-производственной работе

Винокурова Г.В. – преподаватель первой квалификационной категории

Кузнецова Т.В.- преподаватель первой квалификационной категории

Симонова Н.В. – преподаватель высшей квалификационной категории

Мальцева Л.Д. – преподаватель высшей квалификационной категории

Петровичева М.В. – преподаватель высшей квалификационной категории

Фролова О.С. – преподаватель высшей квалификационной категории

Милова М.Ю. – преподаватель первой квалификационной категории

Бордашевская Ю.С. – преподаватель первой квалификационной категории

Бауэр И.А. – преподаватель первой квалификационной категории

Волков В.П. – преподаватель первой квалификационной категории

Комлева О.В. – преподаватель высшей квалификационной категории

Комкова С.Е. . – мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование
Раздел 1	Общие положения
1.1	Аннотация
1.2	Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы(ОПОП)
1.3	Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:
Раздел 2.	Общая характеристика образовательной программы
2.1	Требования к поступающим на обучение
2.2	Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации
2.3	Структура и объем образовательной программы
2.4	Порядок реализации программы среднего общего образования в рамках программы СПО для обучающихся на базе основного общего образования
2.5	Распределение вариативной части программы
Раздел 3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника
3.1	Область профессиональной деятельности выпускника
3.2	Вид и объекты профессиональной деятельности выпускника
3.3	Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям
3.4	Результаты освоения образовательной программы
3.5	Формирование перечня учебных дисциплин в структуре программы
Раздел 4.	Структура образовательной программы
4.1.	Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы
4.2	План учебного процесса по профессии СПО 43.01.09 ПОВАР , КОНДИТЕР
4.3	График учебного процесса
4.4	Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер
4.5	Пояснительная записка к учебному плану
Раздел 5.	Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы
5.1	Текущий контроль знаний обучающихся
5.2	Промежуточная аттестация обучающихся
5.3	Государственная итоговая аттестация
Раздел 6.	Условия реализации образовательной деятельности
6.1.	Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы
6.2.	Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы
6.3.	Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы
	Приложения:
	Программы учебных предметов общеобразовательного цикла
	Общие общеобразовательные учебные предметы
	Рабочая программа учебного предмета ОУД.01 Русский язык
	Рабочая программа учебного предмета ОУД.02 Литература
	Рабочая программа учебного предмета ОУД.03 Иностранный язык
	Рабочая программа учебного предмета ОУД.04 Математика
	Рабочая программа учебного предмета ОУД.05 История
	Рабочая программа учебного предмета ОУД.06 Физическая культура
	Рабочая программа учебного предмета ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности
	Рабочая программа учебного предмета ОУД.15 Астрономия
	Общеобразовательные учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей
	Рабочая программа учебного предмета ОУД.08 Информатика
	Рабочая программа учебного предмета ОУД.09 Обществознание
	Рабочая программа учебного предмета ОУД.10 Экономика

	Рабочая программа учебного предмета ОУД.11 Право
	Рабочая программа учебного предмета ОУД.12 Естествознание
	Рабочая программа учебного предмета ОУД.13 География
	Рабочая программа учебного предмета ОУД.14 Экология
	Дополнительные учебные предметы
	Рабочая программа учебного предмета УД.01 Рисунок и лепка
	Рабочая программа учебного предмета УД.02 История родного края
	Рабочая программа учебного предмета УД.03 Психология
	Общепрофессиональный цикл
	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены
	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Технологическое оснащение и организация рабочего места
	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета
	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда
	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности
	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура
	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Кухня народов мира
	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности
	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Организация обслуживания
	Профессиональный цикл
	Профессиональные модули
	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Рабочая программа УП.01 Учебная практика
	Рабочая программа ПП. 01 Производственная практика
	Контрольно оценочные средства ПМ.01
	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Рабочая программа УП.02 Учебная практика
	Рабочая программа ПП. 02 Производственная практика
	Контрольно оценочные средства ПМ.02
	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Рабочая программа УП.03 Учебная практика
	Рабочая программа ПП. 03 Производственная практика
	Контрольно оценочные средства ПМ.03
	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	Рабочая программа УП.04 Учебная практика
	Рабочая программа ПП. 04 Производственная практика
	Контрольно оценочные средства ПМ.04
	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских

	изделий разнообразного ассортимента
	Рабочая программа УП.05 Учебная практика
	Рабочая программа ПП. 05 Производственная практика
	Контрольно оценочные средства ПМ.05

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ООП СПО, программа) разработана в соответствии с

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО)

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (приказ Министерства образования и науки российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014, 31.12.2015, 29.06.2017 г) (далее – ФГОС СОО)

с учетом получаемой профессии.

ОПОП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Задачи программы:

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации;
- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения WSR;
- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей.

1.2. Нормативные-правовые основания для разработки ОПОП:

1. -273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г.
2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР утверждённого Приказом Минобрнауки РФ № 1569 от 09.12.2016г. Зарегистрированного в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898
3. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления

образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

4. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";

5. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

6. Профессионального стандарта 33.011 "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023).

7. Профессионального стандарта 33.010 "Кондитер", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)

8. Профессионального стандарта 33.014 "Пекарь", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270)

9. Приказа Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)

10. Примерной ООП СПО ТОП-50 УМК ПООП СПО 43.01.09 Повар, кондитер; Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером: 31/03/2017 Регистрационный номер 43.01.09-170331

11. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (приказ Министерства образования и науки российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014, 31.12.2015, 29.06.2017 г)

12. Письма Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

13. Примерной основной образовательной программы среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 28 июня 2016г. №2/16-з).

14. Письма Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования".

15. Уточнений ФИРО Одобренные Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г.
16. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014 г. № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";
17. Перечень профессий среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. N 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный N 32461), от 18 ноября 2015 г. N 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный N 39955) и от 25 ноября 2016 г. N 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный N 44662):

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

- ОПОП** – основная профессиональная образовательная программа;
- ООП** – основная образовательная программа
- СПО** - среднее профессиональное образование;
- ФГОС СПО** - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- ППКРС** - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- ОК** - общая компетенция;
- ПК** - профессиональная компетенция;
- ВПД** - вид профессиональной деятельности
- ОП** – общепрофессиональная учебная дисциплина;
- ОУП**– общеобразовательный учебный предмет;
- УД** – общеобразовательная дополнительная учебная дисциплина
- ПМ** - профессиональный модуль;
- МДК** - междисциплинарный курс;
- УП** – учебная практика;
- ПП** – производственная практика;
- ПА** – промежуточная аттестация;
- ГИА** – государственная итоговая аттестация.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Требования к поступающим на обучение:

- Условия поступления на обучение Абитуриент должен иметь основное общее образование, о чем и должен предоставить соответствующий документ:
- аттестат об основном общем образовании (или его ксерокопию)
 - документы удостоверяющий личность, гражданство (или ксерокопию)

- 4 фотографии ¹

В спорных случаях при равных прочих условиях приоритет отдается тем абитуриента, у которых в аттестате выставлен более высокий балл

Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

2.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар ⇔ кондитер

Формы обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 3 года 10 месяцев.

Объем образовательной программы на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

2.3 Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах ФГОС	Объем образовательной программы в академических часах 43.01.09 Повар, кондитер
Общеобразовательный цикл	2052	2052
Промежуточная аттестация	108	108
Вариативная часть	792	
Общий объем образовательной программы ФГОС СОО	2952	2160
Общепрофессиональный цикл	не менее 324	626
Профессиональный цикл	не менее 1980	2974
Промежуточная аттестация		72
Государственная итоговая аттестация:		
на базе основного общего образования	72	72
Вариативная часть	576	
Общий объем образовательной программы ФГОС СПО	2952	3744
Общий объем образовательной программы:		
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	2952+2952 5904	5904

2.4. Порядок реализации программы среднего общего образования для обучающихся на базе основного общего образования

¹ Приказ Минобрнауки России от 11.12.2015 года № 1456

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. В этом случае образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования²

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения соответствующей образовательной программы.³

Общий объем программы направленный на получение среднего общего образования составляет 2952 часа. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом получаемой профессии. Данный объем предусматривает изучение комплексных учебных предметов, дисциплин, модулей направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов предусмотренных ФГОС СОО так и общих и профессиональных компетенций предусмотренных разделом III ФГОС СПО.⁴

Срок освоения программы по профессии в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет:

теоретическое обучение – 57 нед.
промежуточная аттестация – 3 нед.
каникулы – 22 нед.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального учебного цикла, а также отдельных дисциплин профессионального учебного цикла образовательной программы. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла ППКРС оценивается в процессе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

2.5. Распределение вариативной части программы

Вариативная часть образовательной программы - 25% дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, указанных в пункте 1.12 ФГОС СПО, а также получения

² часть 3 статьи 68 Федерального закона об образовании

³ Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (пункт 23) Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464

⁴ Письмо МОН РФ № 06-156 от 20.02.2017г.

дополнительных знаний, умений, приобретения практического опыта, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и международных стандартов.

Вариативная часть составляет 1404 часа и распределен следующим образом:

- на усиление и расширение профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- на общепрофессиональные учебные дисциплины -302 часа;

- на междисциплинарные курсы – 532 часа;

- на учебную и производственную практику – 570 часов.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2 Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

Наименования должностей выпускников по данной профессии: повар, кондитер.

Возможные места работы: кухни отеля, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

Режимы работы повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

Медицинскими противопоказаниями для работы по профессии повар, кондитер являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.).

Выпускники, успешно освоивший программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут *продолжить обучение:*

- по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу;

- по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания;

3.3. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций <i>п. 1.12 ФГОС</i>
		повар ↔ кондитер
ВПД.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
ВПД.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
ВПД.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
ВПД.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
ВПД.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

3.4 Результаты освоения образовательной программы

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с

коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ВПД.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ВПД.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ВПД.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ВПД.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВПД.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

РАЗДЕЛ 5 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Целью текущего контроля является мониторинг уровня освоения знаний, умений, формирования профессиональных и общих компетенций в рамках освоения обучающимися программ учебных предметов, дисциплин, междисциплинарных курсов, практик.

Освоение основной профессиональной образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной и производственной практики, профессионального модуля сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся.

Целью промежуточной аттестации является оценка соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

5.1 Текущий контроль освоения обучающимися программного материала учебных дисциплин и междисциплинарных курсов, учебной практики может иметь следующие виды: входной, контроль остаточных знаний, административный, тематический контроль, рубежный контроль.

Входной контроль знаний и контроль остаточных знаний умений обучающихся проводится в начале освоения программы дисциплины, междисциплинарного курса с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения. Форма проведения контроля определяется преподавателем исходя из возможностей и целесообразности.

Формами входного контроля уровня знаний и контроль остаточных знаний умений могут быть:

- тестирование (письменное, компьютерное),
- опрос (письменный, устный).

Формами входного контроля практических умений могут быть:

- решение практических задач;
- выполнение заданий на рабочем месте.

Для входного контроля и контроля остаточных знаний разрабатываются комплекты оценочных средств.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программ предметов, дисциплин, междисциплинарных курсов, а также стимулирования учебной работы обучающихся, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формами оперативного контроля могут быть:

- контрольная работа;
- тестирование (письменное, компьютерное, на рабочем месте и т.д.);
- опрос (устный, письменный),
- выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий;

- выполнение отдельных этапов индивидуального учебного проекта;
 - выполнение заданий по учебной и производственной практике;
 - выполнение заданий для самостоятельной работы: подготовка рефератов, докладов, сообщений, эссе, презентаций, участие в конференциях, конкурсах и т.д.
- Формы оперативного контроля выбираются преподавателем исходя из методической целесообразности, специфики учебного предмета, дисциплины, междисциплинарного курса, вида практики.

Рубежный и тематический контроль является контрольной точкой по завершению зачетной единицы учебного предмета, дисциплины, междисциплинарного курса, учебной практики и проводится с целью комплексной оценки уровня освоения программного материала. Контрольные точки определяются преподавателем.

Данные текущего контроля используются администрацией и педагогическими работниками колледжа в целях:

- мониторинга освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы;
- обеспечения ритмичной учебной деятельности обучающихся;
- привития обучающимся умения четко организовывать свой труд;
- своевременного выявления проблем и оказания содействия обучающимся в освоении учебного материала;
- организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее подготовленными обучающимися;
- для совершенствования методик организации учебной деятельности обучающихся.

В ходе текущего контроля оценка знаний, умений, общих и профессиональных компетенций при освоении дисциплин, МДК, учебной практики и комплексная оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения предметов общеобразовательного учебного цикла (для обучающихся на базе основного общего образования) осуществляется на основе пяти балльной системы или с использованием рейтинговой системы оценки с переводом баллов в традиционную пятибалльную систему.

Разработку и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества подготовки обучающихся, обеспечивают преподаватели, мастера производственного обучения, осуществляющие обучение по учебному предмету, дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике.

5.2 Промежуточная аттестация обучающихся

направлена на решение следующих задач:

- определение соответствия уровня и качества подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, среднего общего образования (для обучающихся на базе основного общего образования), требованиям профессиональных стандартов, требований к подготовке повара, кондитера международного движения WSR;
- определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, освоения видов профессиональной деятельности (основных видов деятельности);
- совершенствование методики аттестационно - педагогических измерений и определение наиболее эффективных форм и методов оценивания;

- использование методики и критериев оценивания сформированности компетенций обучающихся, применяющихся в движении WSR по соответствующим компетенциям, подготовка обучающихся к государственной итоговой аттестации по этой методике;

- обеспечение объективности оценки за счет привлечения к процедуре оценки независимых экспертов из числа работодателей;

- поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения на всех управленческих уровнях и совершенствование образовательной деятельности обучающихся, содержания образовательных программ.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в следующих направлениях:

- оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения общеобразовательных учебных предметов; предметом оценивания являются знания, умения обучающихся (для образовательных программ на базе ООО);

- оценка уровня освоения дисциплин, междисциплинарных курсов; предметом оценивания являются знания, умения обучающихся;

оценка сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся; предметом оценивания являются знания, умения, практический опыт.

Образовательная организация самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, которые должны быть соотнесены с требуемым результатом освоения образовательной программы (компетенциями выпускников). Совокупность запланированных результатов обучения должна обеспечивать выпускнику освоение всех ОК и ПК в соответствии с сочетанием квалификаций повар кондитер, установленных ФГОС СПО.

Основными формами промежуточной аттестации в колледже зачет (дифференцированный с оценкой), экзамен, по отдельному предмету, учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю, дифференцированный зачет по практикам.

Формы, периодичность промежуточной аттестации фиксируются в рабочем учебном плане профессии СПО, доводятся до сведения обучающихся в течении первых двух месяцев обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы профессии создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные общие и профессиональные компетенции с учетом требований профессиональных стандартов, международных стандартов движения WSR и рекомендаций примерной основной образовательной программы профессии. Фонды оценочных средств для оценки сформированности профессиональных и общих компетенций (экзамен по модулю) согласуются с работодателем.

Выбор формы контроля по дисциплине, модулю, практикам определяется в соответствии с их значимостью, завершенностью изучения.

Экзамен, зачет, дифференцированный зачет, могут проводиться в письменной, устной форме, в форме выполнения практического задания, деловой игры, защиты портфолио, защиты индивидуального учебного проекта и т.д.

Экзамен по профессиональному модулю – форма независимой оценки результатов освоения обучающимися основных видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей) с участием работодателей, проверяет готовность

обучающегося к выполнению освоенного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определённых в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по профессии.

Зачёты проводятся за счёт объёма времени, отводимого на изучение дисциплины, модуля, проведение практики.

Экзамен (квалификационный) по модулю позволяет оценить уровень знаний, сформированность компетенций, проводится при сочетании следующих форм:

- тестирования или устного (письменного) ответа на теоретические вопросы;
- демонстрации практических умений, опыта при выполнении практических заданий на рабочем месте квалифицированного рабочего, служащего.

Экзамен по профессиональному модулю может проводиться с применением (частичным применением) методик проведения Чемпионатов международного движения Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», например, в части разработки критериев оценки, составления практических заданий, организации условий проведения.

Практическая часть экзамена по модулю может проводиться:

- на рабочем месте повара (кондитера) организаций – баз практики соответствующей профильной направленности;
- в лабораториях, мастерских, учебных цехах, полигонах ОО, оснащенных в соответствии с международными требованиями стандартов Ворлдскиллс Россия (в части инфраструктурных листов).

Для проведения экзамена по модулю готовится пакет контрольно-оценочных материалов (далее – КОС). КОС согласуются с администрацией организации – базы практики, в случае, если демонстрационный экзамен проходит на базе практики.

1.2 Государственная итоговая аттестация

Формой государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится - в виде демонстрационного экзамена.

В случае проведения демонстрационного экзамена по стандартам WSR, КИМы разрабатываются Национальным экспертом Ворлдскиллс Россия по соответствующей компетенции. Экзамен проводится на площадках, прошедших аккредитацию в Союзе Ворлдскиллс Россия. В состав экзаменационной комиссии входят сертифицированные эксперты Ворлдскиллс или педагогические работники колледжа, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена или свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионатов.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении ДЭ не допускается оценивание результатов работ выпускников экспертами, принимавшими участие в их подготовке. При этом, указанные эксперты имеют право оценивать работы других участников экзамена.

.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

ОГБПОУ ШТК, реализующая программу *по профессии 43.01.09 Повар, кондитер*, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

Спортивный зал
Тренажёрный зал
Спортивная площадка

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
Актовый зал

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских колледжа и имеет в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудованием и инструментами, используемые при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)* и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников колледжа отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу не менее 25 процентов.