

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НАЧАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 25»

Утверждена
Педагогическим советом

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ НПО
«Профессиональное училище № 25»

протокол № ____ от «__» _____ 20 ____ г.

_____ А.А. Киселев
«____» _____ 2012 г.

**Основная профессиональная образовательная программа
начального профессионального образования**

Профессия
260807.01 Повар, кондитер

Квалификация
Повар, кондитер

Форма обучения

Очная

2012

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

Организация - разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище №25» п.Лебяжье, Курганская область.

Паспорт основной профессиональной образовательной программы

Наименование ОПОП	Повар, кондитер
Код	260807.01
Профессия, квалификация (степень, разряды)	Повар - 3 разряд Кондитер – 3 разряд
Тип образовательной программы	Программа начального профессионального образования
Вид программы	основная
Нормативный срок освоения	2 года 5 месяцев
Форма обучения	очная
Итоговый документ	диплом государственного образца о начальном профессиональном образовании
Разработчики	Заместитель директора по УПР: Лопарева Н.А. Методист: Баженова Т.В. Преподаватель спецдисциплин: Коркина О.И. Мастера производственного обучения: Шатунова Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п		Стр.
1.	Общие положения	3
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	3
1.2.	Нормативный срок освоения программы	3
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	3- 7
2.1.	Область и объекты профессиональной деятельности	3
2.2.	Виды профессиональной деятельности и компетенции	3-7
3.	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.	8-11
3.1.	Базисный учебный план	8-10
3.2.	Рабочий учебный план	10
3.3.	Календарный учебный график	10
3.4.	Программы общепрофессиональных дисциплин	10
3.4.1.	260807.01 ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»	10
3.4.2.	260807.01 ОП.02. «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»	10
3.4.3.	260807.01 ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места»	10
3.4.4.	260807.01 ОП.04. «Экономические и правовые основы производственной деятельности»	10
3.4.5.	260807.01 ОП.05. «Безопасность жизнедеятельности»	10
3.5.	Программы профессиональных модулей	10
3.5.1.	260807.01 ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов»	10
3.5.2.	260807.01 ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»	10
3.5.3.	260807.01 ПМ.03. «Приготовление супов и соусов»	10
3.5.4.	260807.01 ПМ.04. «Приготовление блюд из рыбы»	10
3.5.5.	260807.01 ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».	10
3.5.6.	260807.01 ПМ.06. «Приготовление холодных блюд и закусок»	11
3.5.7.	260807.01 ПМ.07. «Приготовление сладких блюд и напитков»	11
3.5.8.	260807.01 ПМ.08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»	11
3.6.	Программа производственной практики	11

4.	Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы	11
5.	Кадровое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы	12
6.	Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы	12
6.1.	Контроль и оценка достижений обучающихся	12
6.2.	Организация итоговой государственной аттестации выпускников	13

Приложения: рабочий учебный план, календарный учебный график, программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа начального профессионального образования по профессии **260807.01 Повар, кондитер** - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии **«Повар, кондитер»**.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы **260807.01 Повар, кондитер** составляют:

- федеральный закон «Об образовании»;
- федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии начального профессионального образования (НПО) **260807.01 «Повар, кондитер»**;
- нормативно-методические документы Минобрнауки России:

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы по профессии **260807.01 Повар, кондитер** при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования – **2 года 5 месяцев**.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные
компетенции выпускника**

Код

Наименование результата обучения

ВПД 1. 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.

ВПД 2. 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.

ВПД 3. 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.

ВПД 4. 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.

ВПД 5. 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

ВПД 6. 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.
- ВПД 7. 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.
- ВПД 8. 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 и 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

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование результата обучения
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).

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Базисный учебный план

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии начального профессионального образования

260807.01 «Повар, кондитер»

основная профессиональная образовательная программа
начального профессионального образования

Квалификация: 42.43

Повар. Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования – 2 года 5 месяцев.
среднего (полного) общего образования – 10 мес.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка		Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе лаб.и практ. занятий	
1	2	3	4	5	6	7
	Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»	14	756	504	282	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		232	160	92	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве					1
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров					1
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места					1
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности					1
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			32	24	1

П.00	Профессиональный цикл		452	3 08	154	
ПМ.00	Профессиональные модули		452	3 08	154	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов					1
МДК.0 1.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.					1
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста					1
МДК.0 2.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста					1
ПМ.03	Приготовление супов и соусов					1
МДК.0 3.01	Технология приготовления супов и соусов					1
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы					1
МДК.0 4.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы					1
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы					1
МДК.0 5.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы					1
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок					1
МДК.0 6.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок					1
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков					1
МДК.0 7.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков					1
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий					1
МДК.0 8.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий					1
ФК.00	Физическая культура		72	3	36	1

				6		
	Вариативная часть циклов ОПОП	4	216	1 44	72	
	Всего по циклам и разделу «Физическая культура»	18	972	6 48	354	
УП.00	Учебная практика (производственное обучение)	21		7 56		
ПП.00	Производственная практика					
ПА.00	Промежуточная аттестация	1				
ГИА.0 0	Государственная (итоговая) аттестация	1				
ГИА.0 1	Защита выпускной квалификационной работы	1				
ВК.00	Время каникулярное	2				
Всего		43				

3.2. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН (приложение 1).

3.3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК (приложение 2).

3.4 ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН (Приложение 3)

3.4.1. 260807.01 ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» (Приложение 3.1)

3.4.2. 260807.01 ОП.02. «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» (Приложение 3.2)

3.4.3. 260807.01 ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» (Приложение 3.3)

3.4.4. 260807.01 ОП.04. «Экономические и правовые основы производственной деятельности» (Приложение 3.4)

3.4.5. 260807.01 ОП.05. «Безопасность жизнедеятельности» (Приложение 3.5)

3.5. ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ (Приложение 4)

3.5.1. 260807.01 ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов» (Приложение 4.1)

3.5.2. 260807.01 ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста». (Приложение 4.2)

3.5.3. 260807.01 ПМ.03. «Приготовление супов и соусов». (Приложение 4.3)

3.5.4. 260807.01 ПМ.04. «Приготовление блюд из рыбы». (Приложение 4.4)

3.5.5. 260807.01 ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней

птицы». (Приложение 4.5)

3.5.6. 260807.01 ПМ.06. «Приготовление холодных блюд и закусок». (Приложение 4.6)

3.5.7. 260807.01 ПМ.07. «Приготовление сладких блюд и напитков». (Приложение 4.7)

3.5.8. 260807.01 ПМ.08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий». (Приложение 4.8)

3.6. ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (Приложение 5)

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ГБОУ НПО ПУ № 25, реализующее основную профессиональную образовательную программу по профессии **260807.01 Повар, кондитер** располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом училища. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает: выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая, как обязательный компонент, практические задания с использованием персональных компьютеров.

Для освоения профессии имеются

Кабинеты: технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории: товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

5. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

Реализация ОПОП по профессии **260807.01 Повар, кондитер** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

В училище сформирован квалифицированный коллектив преподавателей и мастеров производственного обучения. Мастера производственного обучения имеют среднее профессиональное образование и на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Преподаватели профессионального цикла имеют профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Педагогическую деятельность осуществляют преподаватели и мастера производственного обучения, имеющие большой опыт и стаж работы в системе НПО. Педагоги регулярно повышают свое педмастерство на курсах повышения квалификации и активно внедряют современные методики и технологии в образовательный процесс. Средний возраст педагогов 40 лет.

6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Оценка качества освоения ОПОП должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. ФОС для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

6.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении им теоретического материала и прохождения учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам НПО, утверждённого федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определённого в соответствии со статьёй 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 10 июля 1992 г. №3266-1.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательного учреждения.