

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
«Новочеркасский промышленно-гуманитарный колледж»
(ГБПОУ РО «НПК»)

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Сад»

Э.Ю.Коновалова

«29» 14 08 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РО «НПК»

И.А.Потапов

2016 г.



**Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования**

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии

260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер

квалификация выпускника – повар, кондитер

укрупненная группа профессий по направлению подготовки
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
«Новочеркасский промышленно-гуманитарный колледж»
(ГБПОУ РО «НПК»)

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Сад»
_____ Э.Ю.Коновалова
«__» _____ 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РО «НПК»
_____ И.А. Потапов
«__» _____ 2016 г.

**Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования**

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии
260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер

квалификация выпускника – повар, кондитер

укрупненная группа профессий по направлению подготовки
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Новочеркасск. 2016

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии **260807.01 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 798, зарегистрированного в Минюсте РФ 20.08.2014 № 29749

Организация-разработчик: «Новочеркасский промышленно-гуманитарный колледж» (ГБПОУ РО «НПГК»)

Разработчики:

Давыдова В.Н., старший методист высшей квалификационной категории УМО Новочеркасского промышленно-гуманитарного колледжа

Батухова Е.Н., преподаватель высшей квалификационной категории Новочеркасского промышленно-гуманитарного колледжа

Реутова А.А., преподаватель Новочеркасского промышленно-гуманитарного колледжа

Белевцова Н.Г., преподаватель первой квалификационной категории Новочеркасского промышленно-гуманитарного колледжа

Ермак А.Н., преподаватель высшей квалификационной категории Новочеркасского промышленно-гуманитарного колледжа

Гнутова Ю.В., преподаватель Новочеркасского промышленно-гуманитарного колледжа

Кшеменецкая Т.Н., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории Новочеркасского промышленно-гуманитарного колледжа

Папшова А.И., преподаватель высшей квалификационной категории Новочеркасского промышленно-гуманитарного колледжа

Семенов В.С., преподаватель первой квалификационной категории Новочеркасского промышленно-гуманитарного колледжа

Чернова Л.В., преподаватель Новочеркасского промышленно-гуманитарного колледжа

Стрельцова И.В., преподаватель первой квалификационной категории Новочеркасского промышленно-гуманитарного колледжа

Черный С.Ф., преподаватель первой квалификационной категории Новочеркасского промышленно-гуманитарного колледжа

Калашникова Т.В., преподаватель первой квалификационной категории Новочеркасского промышленно-гуманитарного колледжа

Черемисова Т.Л., преподаватель высшей квалификационной категории Новочеркасского промышленно-гуманитарного колледжа

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОПОП.....	4
1.2. Нормативный срок освоения программы.....	5
1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ОПОП.....	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП.....	6
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	6
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	6
2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника.....	8
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	13
3.1. Учебный план.....	13
3.2. Календарный учебный график.....	16
3.3. Программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик.....	16
4. Требования к условиям реализации ОПОП.....	17
4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов.....	17
4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе.....	18
4.3. Организация самостоятельной работы обучающихся.....	18
4.4. Ресурсное обеспечение реализации ОПОП.....	19
4.4.1. Кадровое обеспечение.....	19
4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	19
4.4.3. Материально-техническое обеспечение.....	21
5. Характеристика социокультурной среды колледжа.....	21
6. Оценка результатов освоения ОПОП.....	22
6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.....	22
6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.....	24
6.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.....	26
7. Приложения	
7.1. Рабочий учебный план	
7.2. Календарный учебный график	
7.3. Рабочие программы учебных дисциплин	
7.4. Программы профессиональных модулей	
7.5. Программы учебной и производственных практик	
7.6. Программа государственной итоговой аттестации	
7.7. Положение об организации и проведении лабораторных работ и практических занятий в ГБПОУ РО «Новочеркасский промышленно-гуманитарный колледж»	
7.8. Методические рекомендации по организации и методическому сопровождению самостоятельной работы студентов в ГБОУ СПО РО «Новочеркасский промышленно-гуманитарный колледж»	
7.9. Концепция воспитательной работы	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа, представляющая собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников **по профессии 19.01.17 Повар, кондитер** разработана и утверждена Новочеркасским промышленно-гуманитарным колледжем с учетом требований рынка труда.

Нормативную правовую основу разработки данной ОПОП составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии 260807.01 Повар, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 798, зарегистрированный в Минюсте России 20.08.2013 № 29749;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413, зарегистрированный в Минюсте России 20.08.2014 № 24480;
- Федеральный закон № 307 - ФЗ от 01.12.2007 «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования»;
- Областной закон № 290-ЗС от 29.09.2009 «О взаимодействии областных государственных профессиональных образовательных организаций и работодателей в сфере подготовки и трудоустройства рабочих кадров и специалистов»;
- приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован в Минюсте России 30.07.2013 № 29200);
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015 № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрированного в Минюсте РФ 08.05.2015 № 37199;
- письмо Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ППКРС НПО/СПО» с учетом уточнений и дополнений, внесенных ФИРО в 2011 г.;
- приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (Зарегистрирован в Минюсте России 14.06.2013 № 28785);
- приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 № 30306);
- приказ Минобрнауки России от 5 июня 2014 № 632 « Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены Приказом образования и науки РФ 29.10.2013 № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Минобрнауки РФ от 28.09.2009 № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Минобрнауки РФ от 28.09.2009 № 355»;

— рекомендации по организации получения среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259);

— Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО «О направлении Требований» от 18.03.2014 № 06-281;

— Устав ГБПОУ РО «НПК»;

— локальные акты ГБПОУ РО «НПК».

Кроме того при разработке данной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в содержании профессиональных модулей ПМ.01 - ПМ.08 были учтены требования профессиональных стандартов «Повар», утвержденного Министерством труда и социальной защиты России № 610 от 08.09.2015 (зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 № 39023) и «Кондитер» утвержденного Министерством труда и социальной защиты России № 597н от 07.09.2015 (зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015 № 38940).

1.2. Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных по профессии 19.01.17 Повар, кондитер при очной форме получения образования на базе основного общего образования – **2 года 10 месяцев**.

1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ОПОП

Работодатель в лице директора ООО «Сад» является социальным партнером колледжа и принимает непосредственное участие в разработке и реализации ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Это включает следующие мероприятия:

- согласование основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, реализуемой на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;
- согласование рабочих программ профессиональных модулей, учебной и производственной практик;
- согласование фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональным модулям;
- согласование программы государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.17;
- участие в промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в качестве внешних экспертов;
- прохождение преподавателями колледжа, отвечающими за освоение обучающимися профессионального цикла, стажировки на базе ООО ПОП № 9 по согласованной программе;
- организация производственной практики, экскурсий и других мероприятий для обучающихся.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников по профессии Повар, кондитер:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников по профессии 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 ППКРС по профессии 19.01.07 Повар, кондитер обучающийся должен овладеть следующими общими компетенциями (ОК):

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
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	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате освоения ППКРС по профессии Повар, кондитер обучающийся должен овладеть следующими видами профессиональной деятельности и профессиональными компетенциями:

<i>Код</i>	<i>Наименование вида профессиональной деятельности, профессиональной компетенции</i>
<i>ВПД 1. Приготовление блюд из овощей и грибов</i>	
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

<i>Код</i>	<i>Наименование вида профессиональной деятельности, профессиональной компетенции</i>
ПК 1.3.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
<i>ВПД 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</i>	
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.
<i>ВПД 3. Приготовление супов и соусов</i>	
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.
<i>ВПД 4. Приготовление блюд из рыбы</i>	
ПК4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
<i>ВПД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</i>	
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.
<i>ВПД 6. Приготовление холодных блюд и закусок</i>	
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.
<i>ВПД 7. Приготовление сладких блюд и напитков</i>	
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.
<i>ВПД 8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</i>	
ПК.8.2.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК.8.3.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК.8.4.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК.8.5.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК.8.6.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК.8.7.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника

Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии Повар, кондитер, в соответствии с ФГОС СПО должен

знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;
- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- 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 овощей и грибов;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи овощей и грибов;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов, яиц, творога;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, правила их безопасного использования;
- 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;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража супов и соусов;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи супов и соусов;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд супов и соусов;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для блюд супов и соусов, правила их безопасного использования;
- 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;
- правила проведения бракеража блюд из рыбы;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из рыбы;
- 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 для блюд из рыбы, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража блюд из мяса и домашней птицы;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из мяса и домашней птицы;
- правила хранения и требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для блюд из мяса и домашней птицы, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража холодных блюд и закусок;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения холодных блюд и закусок;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления холодных блюд и закусок;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования;
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража сладких блюд и напитков;
- способы сервировки и варианты оформления сладких блюд и напитков;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для сладких блюд и напитков, правила их безопасного использования;

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, правила их безопасного использования;
- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;

уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;
- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;
- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд основных супов и соусов;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- 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 из рыбы;
- 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;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима холодных блюд и закусок;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых сладких блюд и напитков;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

В учебном плане указан естественнонаучный профиль получаемого профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, отображена логическая последовательность освоения базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла; циклов и разделов ОПОП (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечивающих формирование требуемых компетенций. В плане указана максимальная, самостоятельная и обязательная учебная нагрузка обучающихся по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, их общая трудоемкость в часах, а также формы промежуточной аттестации.

Общепрофессиональный цикл состоит из дисциплин, профессиональный цикл - из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися каждого профессионального модуля проводится учебная практика и производственная практика.

Практика является обязательным разделом основной образовательной программы. Она представляет собой вид занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

В обязательных частях учебных циклов указан перечень обязательных дисциплин и профессиональных модулей (включая междисциплинарные курсы) в соответствии с требованиями ФГОС СПО к данной профессии.

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных знаний и умений. Вариативная часть в объеме 144 часов обязательной учебной нагрузки расходуется на расширение и углубление подготовки по профессиональным модулям, определяемой содержанием профессионального учебного цикла, с целью обеспечения конкурентоспособности выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Индекс	Наименование дисциплины, МДК	Количество часов	Приобретаемые умения и знания
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	4	<i>уметь</i> выполнять нарезку простых и сложных форм овощей; <i>знать</i> : варианты оформления основных блюд из овощей для подачи в виде основного блюда, гарнира и горячей закуски;
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	2	<i>уметь</i> : работать с таблицами норм отходов круп; <i>знать</i> : методы приготовления горячих и холодных блюд из творога;
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	14	<i>уметь</i> : приготовить различные бульоны; приготовить основные соусы и их производные к различным блюдам; <i>знать</i> : классификацию бульонов и отваров; пищевую ценность бульонов и отваров; температурный режим и правила приготовления разных типов бульонов и отваров; классификацию супов; органолептические способы определения степени готовности и качества основных супов; способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении супов; органолептические способы определения степени готовности и качества соусов и соответствия их стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции;
МДК.04.01	Технология обработки	24	<i>уметь</i> : приготовить различные бульоны;

	сырья и приготовления блюд из рыбы		приготовить основные соусы и их производные к различным блюдам; <i>знать:</i> пищевую ценность различных типов рыбы;
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	40	<i>уметь:</i> приготовить тушёные, запеченные мясные блюда, блюда из рубленого мяса, блюда из субпродуктов; приготовить жареные, тушеные блюда из птицы; определять органолептическими способами степень готовности блюд из мяса и домашней птицы; оформить блюда из мяса и домашней птицы; <i>знать:</i> пищевую ценность различных типов мяса и домашней птицы; схемы разделки туш; способы минимизации отходов при разделке и обвалке мяса крупного рогатого и мелкого скота; ассортимент простых блюд из мяса и мясных продуктов; органолептические способы определения степени готовности блюд из мяса и домашней птицы; варианты оформления блюд из мяса и домашней птицы;
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	10	<i>уметь:</i> приготовить открытые, закрытые бутерброды; приготовить салат витаминный, картофельный, мясной, рыбный, салаты – коктейли, винегрет; приготовить холодные блюда и закуски из рыбы, птицы, мяса и мясопродуктов; <i>знать:</i> ассортимент бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок; пищевую ценность бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок; органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных рыбных и мясных блюд; способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении желе и студней;
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	4	<i>уметь:</i> приготовить компоты, кисели разной густоты; приготовить желе, муссы и самбуки; приготовить гренки, шарлотки, пудинги, кашу гурьевскую; <i>знать:</i> ассортимент простых холодных сладких блюд; ассортимент основных горячих десертов; ассортимент горячих напитков; ассортимент холодных напитков;
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	46	<i>уметь:</i> приготовить тесто для формового, подового хлеба, булочных изделий и сдобы; выполнить выпечку и отделку готовых изделий; приготовить торты, пирожные, рулеты; <i>знать:</i> новые направления развития кондитерского производства; технологию подготовки сырья и приготовления теста для формового, подового хлеба, булочных изделий и сдобы; технологию приготовления вафельного, заварного, слоёного, воздушного, бисквитного теста; технологию приготовления кремов и сахарной мастики;

3.2. Календарный учебный график

Ниже приведены сводные данные по бюджету времени и график учебного процесса по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	ВСЕГО
I	36	2	2,5	0,5	0	11	52
II	28,5	6	4,5	2	0	11	52
III	10,5	10,5	15,5	2,5	2	2	43
Всего	75	18,5	22,5	5	2	24	147

К	сентябрь	29.I	октябрь	27.I	ноябрь	декабрь	29.XII	январь	26.I	февраль	23.II	март	30.II	апрель	27.IV	май	июнь	29.VI	июль	27.VI	август
У	1 8 15 22	X 6 13 20	X 3 10 17 24	1 8 15 22	XII 5 12 19	26.I 1.II 8 15 22	23.II 1.III 8 15 22	2 9 16 23	1 6 13 20	27.IV 3.V 4 11 18 25	1 8 15 22	29.VI 5.VII 6 13 20	1 8 15 22	3 10 17 24	4 11 18 25	1 8 15 22	29.VI 5.VII 6 13 20	1 8 15 22	27.VI 1.VII 8 15 22	3 10 17 24	
Р	7 14 21 28	5.X 12 19 26	2.XI 9 16 23 30	7 14 21 28	4.I 11 18 25	1.III 8 15 22	23.II 1.III 8 15 22	2 9 16 23	1 6 13 20	27.IV 3.V 4 11 18 25	1 8 15 22	29.VI 5.VII 6 13 20	1 8 15 22	3 10 17 24	4 11 18 25	1 8 15 22	29.VI 5.VII 6 13 20	1 8 15 22	27.VI 1.VII 8 15 22	3 10 17 24	
С	1 2 3 4	5 6 7 8	9 10 11 12 13 14 15 16 17	18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	
I		17																			
II		10																			
III																					

Обозначения:

Теоретическое обучение	Количество недель теоретического обучения	Экзаменационная сессия	Учебная практика	Производственная практика	Государственная итоговая аттестация	Каникулы
□	16	∴	У	П	III	=

3.3. Программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Шифр программы в перечне	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
1	2	3	4
Дисциплины общеобразовательного цикла			
ОУДб.01	Русский язык и литература	ОУДб.01	7.3
ОУДб.02	Иностранный язык	ОУДб.02	7.3
ОУДб.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	ОУДб.03	7.3
ОУДб.04	История	ОУДб.04	7.3
ОУДб.05	Физическая культура	ОУДб.05	7.3
ОУДб.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ОУДб.06	7.3
ОУДб.07	Физика	ОУДб.07	7.3
ОУДб.08	Обществознание (вкл. экономику и право)	ОУДб.08	7.3
ОУДб.09	География	ОУДб.09	7.3
ОУДб.10	Экология	ОУДб.10	7.3
ОУДп.11	Информатика	ОУДп.11	7.3
ОУДп.12	Химия	ОУДп.12	7.3
ОУДп.13	Биология	ОУДп.13	7.3
УД.14	Основы психологических знаний	УД.14	7.3

УД.15	Основы предпринимательской деятельности	УД.15	7.3
УД.16	Основы самостоятельной работы	УД.16	7.3
УД.17	Исследовательская деятельность с использованием ИКТ	УД.17	7.3
ОП.00	<i>Общепрофессиональный учебный цикл</i>		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ОП.01	7.3
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ОП.02	7.3
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОП.03	7.3
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ОП.04	7.3
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ОП.05	7.3
П.00	<i>Профессиональный учебный цикл</i>		
ПМ. 01	Приготовление блюд из овощей и грибов	ПМ.01	7.4
ПМ. 02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПМ.02	7.4
ПМ. 03	Приготовление супов и соусов	ПМ.03	7.4
ПМ. 04	Приготовление блюд из рыбы	ПМ.04	7.4
ПМ. 05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПМ.05	7.4
ПМ. 06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	ПМ.06	7.4
ПМ. 07	Приготовление сладких блюд и напитков	ПМ.07	7.4
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПМ.08	7.4
ФК.00	<i>Физическая культура</i>		
ФК.00	Физическая культура	ФК.00	7.4
УП.00	<i>Учебная практика</i>		
УП.00	Учебная практика	УП.00	7.5
ПП.00	<i>Производственная практика</i>		
ПП.00	Производственная практика	ПП.00	7.5

4 Требования к условиям реализации ОПОП.

4.1 Требования к вступительным испытаниям абитуриентов.

Прием на основную профессиональную образовательную программу подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер осуществляется при наличии у абитуриента аттестата об основном общем образовании в соответствии с правилами приема в ГБПОУ РО «НПГК» и действующим законодательством Российской Федерации.

При необходимости создания специальных условий при проведении вступительных испытаний – инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья

дополнительно представляют документ, подтверждающий инвалидность или ограниченные возможности здоровья, требующие создания указанных условий.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья при поступлении в колледж сдают вступительные испытания с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких поступающих.

4.2 Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе.

В процессе обучения по профессии 19.01.17 Повар, кондитер используется не только традиционная классно-урочная технология обучения. Преподаватели опираются на идеи деятельностного подхода в обучении. Широкое распространение получила технология проблемного обучения, которая способствует не только формированию необходимой системы знаний, умений и навыков, но и развитию у учащихся творческого мышления, способности к самостоятельной познавательной деятельности. Преподаватели применяют на занятиях такие методы проблемного обучения, как сравнительный анализ различных точек зрения, составление схем, конспектов, установление взаимосвязей между различными процессами, нахождение намеренно допущенных ошибок и т.д.

В процессе обучения преподавателями широко используются интерактивные формы обучения:

- Деловые и ролевые игры;
- Дебаты;
- Метод проектов;
- Мозговой штурм;
- Портфолио;
- Семинар в диалоговом режиме (семинар - диалог);
- Разбор конкретных ситуаций;
- Метод работы в малых группах. Круглые столы;
- Компьютерное моделирование и практический анализ результатов;
- Лекция пресс-конференция;

В обучении широко используются информационные технологии, возможности мультимедийной презентации материала.

4.3 Организация самостоятельной работы обучающихся.

В колледже разработаны методические рекомендации по организации и методическому сопровождению самостоятельной работы студентов по всем дисциплинам и МДК профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Виды самостоятельной работы обучающихся определяются требованиями ФГОС СПО, содержанием учебной дисциплины, профессионального модуля, степенью подготовленности обучающихся и утверждаются на предметной (цикловой) комиссии при разработке рабочей программы учебной дисциплины (модуля) программы подготовки специалистов среднего звена.

В учебном процессе выделяют два вида самостоятельной работы: аудиторная и внеаудиторная.

Аудиторная самостоятельная работа по учебной дисциплине/модулю выполняется обучающимися на учебных занятиях по заданию и под руководством преподавателя.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется обучающимися по заданию преподавателя, при его методическом руководстве, но без его непосредственного участия. Формами аудиторной самостоятельной работы в условиях реализации компетентностного подхода являются активные и интерактивные формы проведения занятий, а именно:

- деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, в том числе углубляющих теоретические знания,
- индивидуальные и групповые консультации;
- работа с учебной (основной и дополнительной) литературой;
- работа со словарями, справочниками, первоисточниками, технической литературой, профессиональными журналами;
- работа с нормативными материалами,
- выполнение и защита лабораторно-практических работ (во время проведения лабораторно-практических работ);
- обобщение опыта в процессе прохождения и оформления результатов практик;
- выполнение выпускной квалификационной работы.

Объем времени на внеаудиторную самостоятельную работу студентов, обучающихся по очной форме, планируется в пределах 50 % от времени, отведенного на обязательную учебную нагрузку по данной дисциплине (МДК).

В методических рекомендациях для обучающихся преподаватель указывает виды самостоятельных работ и объём времени на их выполнение; содержание самостоятельных работ, учебную литературу и критерии оценок.

4.4. Ресурсное обеспечение реализации ОПОП.

4.4.1. Кадровое обеспечение.

Реализация ОПОП обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модулю). Из 12 преподавателей и мастеров производственного обучения, ведущих педагогическую деятельность по профессии, все имеют высшее образование; высшую квалификационную категорию имеют 4 преподавателя и 1 мастер производственного обучения, 4 - первую. Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального учебного цикла, получают дополнительное профессиональное образование в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе и библиотечным фондам, содержащим издания по основным изучаемым дисциплинам (модулям) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по направлению подготовки библиотечный фонд имеет свыше 3 наименований отечественных журналов: «Информационные технологии и вычислительные системы», «Кондитерское и хлебопекарское производство», «Предпринимательское право», «Ресторатор».

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).

Перечень электронных учебно-методических пособий по направлению подготовки насчитывает более 70 наименований.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Колледж располагает современной базой компьютерной техники и лицензионного программного обеспечения. Банк программных продуктов ежегодно пополняется и обновляется. На всех компьютерах, расположенных в учебных аудиториях и структурных подразделениях колледжа, установлено лицензионное системное программное обеспечение:

Системное ПО:

- Операционная система «WindowsXPSP3 Prof. (Home)»;
- Операционная система «Windows 7 Prof.»;
- Антивирусное ПО «ESET NOD32 smart security»;
- Прокси-сервер «Usergate v.5»;
- Межсетевой экран «Outpost Firewall Pro.»;
- Управление компьютерными классами «NetOpSchool».

Серверные системы:

- Серверная операционная система «WindowsServer 2003»;
- Сервер электронной почты «Mdaemon 10».

Колледж имеет лицензионное прикладное программное обеспечение и электронные учебные пособия, которые используются для освоения студентами основных образовательных программ по циклам дисциплин:

- Мультимедийное ПО для изучения иностранных языков (7 наименований);
- Офисный пакет «MS Office 2003(2007) Prof.»;
- Система распознавания текстов «ABBY FineReader 9.0»;
- «Windows: Практический курс»;
- «OutlookExpress: Практический курс»;
- «InternetExplorer: Практический курс»;
- «MS Office: Практический курс»;
- «OutlookExpress: Практический курс»;
- «InternetExplorer: Практический курс»;
- «MS Office: Практический курс»;
- Система автоматизации деятельности предприятия «1С: Предприятие v.8»;
- Справочная правовая система «КонсультантПлюс»;
- Система электронного документооборота «Евфрат»;
- «Делопроизводство: электронное учебное пособие».

В колледже ведется разработка собственных электронных образовательных ресурсов.

В колледже 170 персональных компьютеров используются для учебных целей в 10 компьютерных классах. Четыре компьютерных класса оборудованы мультимедиа проекторами. Все компьютерные классы входят в локальную сеть колледжа и имеют высокоскоростное подключение к Интернет по выделенному симметричному каналу связи (SHDSL, 30 Мбит/с). 70 компьютеров могут быть одновременно использованы для тестирования студентов в режиме on-line.

4.4.3. Материально-техническое обеспечение.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, лабораторных работ и практических занятий (в том числе выполнение практических заданий с использованием персональных компьютеров), учебной практики, предусмотренных учебным планом по данной профессии. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации обучения по профессии 19.01.17 колледж имеет:

- компьютерные классы общего пользования с подключением к сети Интернет для работы нескольких академических групп одновременно;
- учебные кабинеты, оснащенные современной аудио- и видеотехникой (DVD-проигрыватель, видеокамеры и др.);
- учебные аудитории, оснащенные наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла;
- компьютерные мультимедийные проекторы и другая техника для презентаций учебного материала.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

<i>Наименование</i>	
Кабинеты	
1.	Технологии кулинарного производства
2.	Технологии кондитерского производства
3.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории	
1.	Микробиологии, санитарии и гигиены
2.	Товароведения продовольственных товаров
3.	Технического оснащения и организации рабочего места
Цехи	
1.	Учебный кулинарный
2.	Учебный кондитерский
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Интерактивный стрелковый тир
Залы:	
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актный зал.

5. Характеристика социокультурной среды колледжа.

В колледже разработана Концепция воспитательной работы в ГБПОУ РО «НПГК» на 2013-2017 гг., содержащая основные цели, задачи, организацию и содержание воспитательной работы в колледже, направленной на формирование социокультурной среды колледжа.

С целью всестороннего развития и социализации студентов сотрудниками библиотеки проводятся библиографические занятия со студентами 1 курса, готовятся экспозиции книжно-журнальных выставок ко дню знаний, Всемирному дню учителя, юбилейным датам со дня рождения М.Е. Салтыкова-Щедрина, 70-летию колледжа и другим памятным датам и событиям. В музее колледжа проводятся музейные уроки: к

освобождению г. Новочеркаска от фашистских захватчиков, ко Дню космонавтики, ко Дню Победы. Преподаватели истории проводят экскурсии по объектам культурного наследия и памятникам культуры и истории города Новочеркаска. Кураторами учебных групп организуются тематические классные часы на темы: «Возможности портала государственных услуг», «Герои вчерашнего дня – герои отчизны моей», «Вредные привычки», «Путеводитель по взрослой жизни».

В колледже действуют кружки художественного творчества, технического творчества и научно-исследовательские, в которых студенты углубляют свои знания, развивают творческие способности. Для студентов, обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, работают кружки «Национальная кухня», «Химия и экология», «Часы занимательной математики», «Кулинар».

Колледж создает условия для сохранения здоровья студентов, формирования здорового образа жизни:

- на базе спортивно-оздоровительного центра работает 15 спортивных секций: баскетбол (юноши, девушки), волейбол (юноши, девушки), настольный теннис, легкая атлетика, туризм, дартс, футбол, шахматы, шашки, шейпинг, атлетическая гимнастика, стрельбы и самообороны;

- ежегодно в сентябре проводится спортивный праздник «День здоровья» среди студентов очной формы обучения;

- регулярно проводится выпуск радиогозет на темы здорового образа жизни, спорта и олимпийского движения, популяризации ГТО;

- студенты и преподаватели принимают активное участие во всех городских спортивных мероприятиях;

- организована работа психологической службы, психологическое консультирование по вопросам вредных привычек.

С целью социальной адаптации и сопровождения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, социальный педагог проводит беседы по теме: «Распорядок дня», «Личная гигиена», «Планирование личного бюджета», осуществляет мониторинг успеваемости и посещаемости занятий этими детьми и контроль за выплатами детям средств, предусмотренных законодательством.

В колледже действует Совет студенческого самоуправления. Ежемесячно проходят Заседания Совета студенческого самоуправления по вопросам подготовки и организации воспитательных мероприятий по колледжу и общежитию; итогам промежуточных аттестаций; выявлению и анализу проблем, затрудняющих учебный процесс. Совет студенческого самоуправления участвует в проведении мероприятий по плану общественных организаций города и Отдела молодежи администрации города.

Иногородние студенты колледжа могут проживать в общежитии. Воспитатели общежития проводят знакомство жильцов с правилами внутреннего распорядка; инструктаж по технике безопасности; беседы по профилактике травматизма, инфекционных заболеваний.

В колледже действует культурный центр, студенты которого проводят праздничные концерты, посвященные Дню учителя, Дню студента, Дню толерантности, 8 марта и Дню Победы, праздник «Масленица», Новогодние колядки.

В колледже функционируют клубы по интересам: патриотический «Звезда», литературный «Тихий Дон» и историко-краеведческий «Краевед».

6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП

6.1 Контроль и оценка достижений обучающихся.

Оценка качества освоения программы подготовки рабочих, служащих включает входной контроль, текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную

итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся, критерии оценивания результатов освоения основной профессиональной образовательной программы определяются локальными актами колледжа: Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ РО «Новочеркасский промышленно-гуманитарный колледж», Положением ГБПОУ РО «Новочеркасский промышленно-гуманитарный колледж» о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Входной и текущий контроль успеваемости проводится преподавателем в процессе обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) колледжем создаются фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Кроме того, обучающиеся могут представлять отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

ФОС для текущей успеваемости и промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем в установленном порядке, а для государственной (итоговой) аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

ФОС включают: тематику контрольных работ, экзаменационные вопросы и задания, зачетные вопросы и задания, комплект индивидуальных заданий, комплект производственных ситуаций, ситуационных задач, кейсов и т.п., тематику курсовых работ (проектов), тематику ВКР, задания к экзамену (квалификационному), тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций, изложенных в программах профессиональных модулей данной профессии.

Учебным планом по профессии 19.01.17 Повар, кондитер предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации:

- экзамены по дисциплинам и МДК;
- экзамены (квалификационные) по профессиональным модулям;
- зачеты и дифференцированные зачеты по дисциплинам, МДК, практикам;
- комплексные дифференцированные зачеты по МДК, практикам.

Комплексный дифференцированный зачет по УП.01, ПП.01 проводится во 2 семестре; по МДК.02.01, УП.02, ПП.02 - в 3 семестре; по МДК.03.01, УП.03, ПП.03 - в 3 семестре; по МДК.04.01, УП.04 - в 4 семестре; по МДК.05.01, УП.05, ПП.05 - в 5 семестре; по УП.06, ПП.06 - в 6 семестре; по МДК.07.01, УП.07, ПП.07 - в 6 семестре; по УП.08, ПП.08 - в 6 семестре.

Обучение по профессиональному модулю завершается обязательной промежуточной аттестацией в виде экзамена (квалификационного). Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих» ФГОС СПО. Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей, преподавателей, читающих смежные дисциплины. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся. Результат аттестации по модулю определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

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 государственной итоговой аттестации

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются рабочим учебным планом по профессии.

Программа ГИА по профессии разрабатывается ежегодно и утверждается директором колледжа после предварительного положительного заключения председателя государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

Программа ГИА является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ПКРС) по профессии. При разработке Программы государственной итоговой аттестации определяются:

- вид государственной итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- условия организации и проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

На заседание ГЭК представляются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии Повар, кондитер;
- Программа государственной итоговой аттестации;
- Приказ директора колледжа о допуске студентов к ГИА;
- Сведения об успеваемости студентов;
- Зачетные книжки студентов;
- Книга протоколов заседаний ГЭК.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании ГЭК. На защиту ВКР отводится до одного академического часа на одного студента.

Процедура защиты включает:

- представление блюда;
- представление кондитерского изделия;
- доклад выпускника (не более 10-15 минут);
- чтение отзыва и рецензии;
- вопросы членов комиссии;
- ответы выпускника на вопросы членов ГЭК.

После окончания открытой защиты проводится закрытое заседание членов ГЭК, на котором обсуждаются результаты защиты. Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе фиксируются: итоговая оценка по результатам защиты ВКР, вопросы и особые мнения членов ГЭК.

Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, заместителем

председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту, но не ранее чем через шесть месяцев после ее прохождения впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ее по неуважительной причине или получившее на ней неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледже на период времени, отведенный календарным учебным графиком для прохождения ГИА.

Повторное прохождение ГИА не может быть назначено колледжем для одного лица более двух раз.

Критериями оценки, определяющими уровень и качество подготовки студента по профессии и его профессиональные компетенции, являются:

- уровень готовности к осуществлению основных видов деятельности в соответствии с квалификационной характеристикой;
- уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебными программами учебных дисциплин, профессиональных модулей;
- уровень практических умений, продемонстрированных выпускником при выполнении ВКР;
- уровень знаний и умений, позволяющих решать профессиональные задачи;
- четкость, полнота и аргументированность ответов на вопросы;
- уровень информационной и коммуникативной культуры;
- знание нормативных документов и умение их применять в практической деятельности.
- смысл принимаемых проектных решений; низкий уровень презентации проекта.

На основании публичной защиты ВКР, с учетом ее уровня и качества оформления, а также общей успеваемости студента за время обучения в колледже Государственная аттестационная комиссия решает вопрос о присвоении студенту соответствующих квалификаций Повар, кондитер 3-4 разряда.

При проведении государственной итоговой аттестации выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения

государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

б) для глухих и слабослышащих:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования;
- при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

Для создания определенных условий проведения государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья выпускники или их родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за три месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

6.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа (ВКР) является одним из видов государственной итоговой аттестации (ГИА) выпускников среднего профессионального образования и проводится в соответствии с Программой государственной итоговой аттестации по профессии Повар, кондитер.

Выпускная квалификационная работа преследует цели сопоставления достигнутого выпускником уровня общеобразовательной, общепрофессиональной и специальной подготовки с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по профессии. Она позволяет оценить степень готовности выпускника к осуществлению основных видов деятельности по профессии в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Выпускные квалификационные работы выполняются в виде выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Темы ВКР разрабатываются старшим консультантом совместно со специалистами предприятий, организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются предметной (цикловой) комиссией (ПЦК).

Тема ВКР может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Тематика ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость. Выпускная квалификационная работа может выполняться по заказу предприятия, организации, учреждения или учебного заведения.

Темы ВКР должны отражать современный уровень науки, техники, производства и соответствовать социальному заказу общества.

Содержание ВКР должно соответствовать программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО,

Оформление ВКР должно соответствовать методическим рекомендациям (Требования и правила оформления текстовых документов и графических частей ВКР, КР (КП) в учебном процессе: методические рекомендации для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. – Новочеркасск: ГБПОУ РО «НПК», 2015. – 40 с.).

ВКР имеет следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность выбранной темы, формулируются проблема, цели и задачи работы, описывается объект разработки;

- теоретическая часть, в которой содержатся теоретические основы изучаемой проблемы;
- практическая часть, в которой представлен план выполнения задания с использованием различных приемов и методов;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список используемой литературы (не менее 20-25 источников);
- приложения.

Тематика ВКР доводится до сведения студентов не менее чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Выполнение ВКР призвано способствовать систематизации, закреплению и совершенствованию полученных студентом знаний, приобретенных общих и профессиональных компетенций.