

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Кировское областное государственное профессиональное
образовательное бюджетное учреждение «Вятско-Полянский
механический техникум»**



Утверждаю

Директор КОГПОБУ ВПМТ

О.М.Мельников

01.09.2016

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА**

**Кировского областного государственного профессионального
образовательного бюджетного учреждения
«Вятско-Полянский механический техникум»**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения- очная

Нормативный срок обучения- 2г.10 мес.

На базе среднего общего образования

**Профиль получаемого профессионального
образования - естественнонаучный**

Согласовано:

Представитель работодателя

Ведущий менеджер по персоналу Вятско-Полянского районного
потребительского общества

О.В.Карпекина 30.08.2016г.

Подпись ФИО дата
МП

Рассмотрено на заседании Совета техникума
Протокол № 7 от 29.08.2016г.

1. Общие положения

Нормативно-правовые основы разработки ОПОП: основная профессиональная образовательная программа - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии **Повар, кондитер** с присвоением квалификации: повар, кондитер.

Основная профессиональная образовательная программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. № 798, зарегистрированный в Минюсте РФ (регистрационный номер № 29749 от 20.08.2013 г.).

Нормативный срок освоения программы по профессии при очной форме получения образования:

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

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

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Приготовление блюд из овощей и грибов.

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.

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

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
- ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Общие компетенции выпускника

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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)

3. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин, модулей основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен учебным печатным и электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и учебно-методическим печатным и электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

Библиотечный фонд включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

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

Образовательное учреждение предоставляет возможность оперативного обмена информацией и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

4. Кадровое обеспечение реализации ППКРС

Реализация ППКРС обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения обладают знаниями и умениями, соответствующими профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в ОУ в соответствии с ППКРС

Техникум, реализуя программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
технологии кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

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

6. Характеристика социокультурной среды ПОО, обеспечивающей развитие общих компетенций обучающихся

В КОГПОБУ «Вятско-Полянский механический техникум» одним из главных аспектов учебно-воспитательной работы является воспитание обучающихся на традициях, а развитие общих компетенций

является приоритетным. Приоритетными направлениями воспитательной деятельности в техникуме являются: гражданско-патриотическое; нравственно-эстетическое; организация деятельности органов студенческого самоуправления; профессионально-трудовое; культурно-досуговое; спортивно-массовое.

С целью создания условий для творческого роста и самовыражения обучающихся, формирования у них активной жизненной позиции в техникуме проводятся разнообразные как по форме организации, так и по содержанию конкурсы, викторины, олимпиады, фестивали.

Особое внимание отводится патриотическому воспитанию. Главная цель - формирование гордости за свое учебное заведение, свой город, свою страну. Реализация мероприятий осуществляется в рамках Государственной Программы «Патриотического воспитания граждан Российской Федерации на 2016-2020 годы» и «Комплексной целевой программы по духовно-нравственному воспитанию обучающихся КОГПОБУ «Вятско-Полянский механический техникум». В рамках программы проводятся уроки мужества, конкурсы плакатов, волонтерские акции и другие мероприятия.

В техникуме действует военно-спортивная секция под руководством преподавателя-организатора ОБЖ и допризывной подготовки С.Н.Смирнова. Работа военно-спортивной секции направлена на развитие военно-патриотического воспитания студентов, чувства сплоченности и коллективизма, формирования навыков и умений, необходимых для службы в Вооруженных Силах.

С целью воспитания чувства гордости за свою Родину, свое учебное заведение проводятся беседы об истории создания Вооруженных Сил России, организационной структуре Вооруженных Сил, боевых традициях и символах воинской чести, правовых основах военной службы. Большую роль в воспитании патриотизма играет тот факт, что техникум имеет свой музей, который ведет свою деятельность в рамках творческого объединения «Летопись».

С целью распространения накопленного опыта преподаватели и обучающиеся ежегодно принимают участие и сами становятся организаторами семинаров, форумов и конференций по вопросам патриотического воспитания молодежи.

Одно из основных направлений воспитательной работы в техникуме – пропаганда здорового образа жизни и профилактика употребления ПАВ. Работа в данном направлении строится на основе Комплексной целевой программы «Развитие потребности в здоровом образе жизни», «Программы по профилактике безнадзорности, правонарушений и употребления ПАВ». В рамках данных программ реализуются следующие мероприятия: месячник по профилактике наркологических заболеваний, социальные акции по проблемам формирования здорового образа жизни.

В техникуме ведет свою деятельность волонтерский отряд «Путь к успеху». Основная цель - развитие волонтерского движения, направленного на пропаганду здорового образа жизни посредством организации и проведения социально значимых мероприятий. Волонтеры отряда являются активными участниками месячников по формированию законопослушного поведения, по профилактике наркологических заболеваний среди детей и подростков города. Волонтеры отряда участвуют в волонтерских акциях «Знай свои права», «Помним, чтим», «Забей на сигарету» к Всемирному Дню без табака, «Здоровый город», «Бросай вредные привычки» «Здравствуй, друг!», Всероссийская акция «Весенняя неделя добра», «Подарок городу», приуроченная ко Дню города. Волонтеры техникума активно участвуют в профориентационной и пропагандистской работе с учащимися школ города и района, организуя в учебных заведениях просветительские беседы, интеллектуально-деловые игры с целью формирования навыков здорового образа жизни, толерантного отношения друг к другу. Все мероприятия нацелены на предотвращение негативных явлений в молодежной среде и обществе в целом. Одним из ведущих направлений деятельности волонтерского отряда «Путь к успеху» является работа с детьми-инвалидами. Волонтеры проводят игровые программы для детей-инвалидов в детской студии «Умка».

С целью организации порядка на общетехникумовских и городских мероприятиях продолжает действовать Студенческий отряд охраны правопорядка (СООПр), который активно сотрудничает с ПДН, с управлением социальной политики администрации города. Численность отряда – 10 человек.

Организация досуговой деятельности обучающихся осуществляется через работу кружков, творческих лабораторий, клубов по интересам и секций, проведение различного рода мероприятий.

7. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Техникум реализует подготовку по программам учебных дисциплин и профессиональных модулей, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль, промежуточная аттестация проводится преподавателем в процессе обучения (часть 5 статья 58. Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

При текущем контроле используется накопительная система оценивания по пятибалльной шкале. Текущий контроль по дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки, за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии входят представители работодателей.

Для текущего и итогового контроля, промежуточной аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются контрольно-оценочные средства (КОС), позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции. КОС для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

КОС включают в себя педагогические контрольно-оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки. В техникуме создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

В соответствии с частью 5 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» осуществляется проведение государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация включает выпускную практическую квалификационную работу и письменную экзаменационную работу.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. К проведению государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам привлекаются представители работодателей или их объединений.

После изучения профессиональных модулей проводится экзамен квалификационный.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, техникумом выдаются документы установленного образца.