

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**

на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 30. 06.2015 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

\_\_\_\_\_ Г.И. Софина

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2015

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ  
ПО ПРОФЕССИИ  
19.01.17 Повар, кондитер**

**Форма обучения** - очная

**Нормативный срок обучения** –2 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Санкт – Петербург  
2015г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. Общие положения.**

### **2. Характеристика подготовки по специальности.**

2.1. Нормативные сроки освоения ОПОП.

### **3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.**

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников

3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

3.3. Виды деятельности

### **4. Требования к результатам освоения ОПОП.**

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

### **5. Документы, определяющие содержание образовательного процесса.**

5.1. Рабочий учебный план

5.2. Календарный график учебного процесса

5.3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и программ учебной и производственной практик.

### **6. Ресурсное обеспечение ОПОП**

6.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

7. Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП

### **8. Оценка результатов освоения ОПОП**

8.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

8.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

8.3. Программа государственной итоговой аттестации

## **1. Общие положения**

Нормативно-правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы по профессии «Повар, кондитер» (далее – программа) составляют:

-Федеральный закон № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации»;

-Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих ОК 016-94, 01.11.2005 г.;

-Приказ Министерства образования и науки РФ № 968 от 16 августа 2013 года «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки РФ № 889 от 30 августа 2010 года «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные Приказом Министерства образования РФ от 9 марта 2004 года № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования»;

- -Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»;

-Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утверждено приказом Министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 года);

-Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утверждено приказом Министерства образования и науки РФ № 464 от 14 июня 2013 года);

-Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, протокол Научно-методического совета Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» от 3 февраля 2011 года №1.

## **Термины, определения и используемые сокращения**

В программе используются следующие сокращения:

**СПО** – среднее профессиональное образование.

**ФГОС СПО** – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

**ОУ** – образовательное учреждение.

**ОПОП** – основная профессиональная образовательная программа по профессии.

**ОК** - общая компетенция;

**ПК** - профессиональная компетенция;

**ПМ** - профессиональный модуль;

**МДК** - междисциплинарный курс.

## **2. Характеристика подготовки по профессии**

2.1. Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования при очной форме получения образования составляют 2 года 10 месяцев.

В соответствии с рекомендуемым перечнем возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) при формировании основной профессиональной образовательной программы подготовки по профессиям СПО предусмотрено освоение следующих профессий:

**ОКПР 16675 Повар, 4-й разряд**

**ОКПР 12901 Кондитер, 3-й разряд**

## **3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников

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

3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

### 3.3. Виды деятельности

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

1. Приготовление блюд из овощей и грибов
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
3. Приготовление супов и соусов
4. Приготовление блюд из рыбы
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
7. Приготовление сладких блюд и напитков
8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

## **4. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**

### 4.1. Общие компетенции

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

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

#### 4.2. Профессиональные компетенции

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

##### **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

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.

##### **ВПД3. 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, 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.

## **5. Документы, определяющие содержание образовательного процесса**

5.1. Рабочий учебный план

5.2. Календарный график учебного процесса

5.3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и программ учебной и производственной практик.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы**

### **6.1. Информационное обеспечение образовательного процесса**

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

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и учебно-методическими печатными изданиями по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 – 8 лет.

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

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

### **6.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса**

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП

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

По каждой дисциплине, профессиональному модулю сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, профессионального модуля, учебные материалы (конспекты лекций, презентации, контрольные задания, методические указания по выполнению контрольных работ, образцы тестов и т.п.).

Для прохождения учебной и производственной практик разработаны соответствующие программы; для подготовки к государственной итоговой аттестации – методические указания по выполнению письменной экзаменационной работы и выполнению выпускных практических квалификационных работ.

Обучение обучающихся владению информационными технологиями осуществляется на уроках информатики. Обучающиеся продолжают знакомство с информационными технологиями и на уроках общеобразовательной подготовки и при изучении предметов профессионального цикла.

Для проведения уроков преподаватели используют:

- Презентации;
- Видеосюжеты и видеофильмы;
- Электронные учебники и пособия, демонстрация с помощью компьютера и мультимедийного проектора.
- Образовательные ресурсы Интернета.
- DVD и CD диски с картинками и иллюстрациями.

В образовательном процессе реализуется компетентностный подход с использованием активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

## **7. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский», реализующий основную профессиональную образовательную программу по профессии среднего профессионального образования — подготовки квалифицированных рабочих, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом колледжа. Материально-техническое обеспечение 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;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже;

### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских**

Кабинеты:

Общеобразовательного цикла

Общепрофессионального цикла

Цикла профессиональных модулей

- Технологии кулинарного и кондитерского производства;
- БЖ и охраны труда

Лаборатории:

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

Учебно-производственные мастерские:

- Учебный кулинарный цех
- Учебный кондитерский цех

Спортивный зал;

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

Актовый зал.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют квалификацию по профессии рабочего на 1–2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Все преподаватели общеобразовательных дисциплин имеют высшее профессиональное образование, соответствующее профилю дисциплины

## **8. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **8.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся применяются:

текущий контроль;

итоговый контроль (промежуточная аттестация)

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений, обучающихся определяются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;

- соответствие формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов/дифференцированных зачетов и/или экзаменов с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Образовательным учреждением созданы 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.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена квалификационного, который проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций, потенциальные работодатели, специалисты профильных предприятий.

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

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы и контрольно- оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки: типовые задания, контрольные работы, тесты, компетентностно-оценочные материалы и иные методы контроля, позволяющие оценить знания, умения, навыки и соответствующий уровень приобретённых компетенций, разработанные в соответствии с требованиями ФГОС по данному направлению подготовки, целями и задачами программы среднего профессионального образования и её учебному плану и обеспечивающие оценку качества общекультурных, профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения модулей, дисциплин, практик учтены все виды связей между включёнными в их состав знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности, предусмотрена оценка способности обучающихся к творческой деятельности, их готовности вести поиск решения новых задач, связанных с недостаточностью конкретных специальных знаний и отсутствием некоторых алгоритмов профессионально значимого поведения.

Обучающимся и представителям работодателей предоставляется возможность оценки содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также деятельности отдельных преподавателей колледжа.

## **8.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании курса обучения, имеющего профессиональную завершённость, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федеральных государственных образовательных стандартов с последующей выдачей документа установленного образца об уровне образования и квалификации.

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

Государственная итоговая аттестация в образовательном учреждении определяется Программой государственной итоговой аттестации выпускников.

### **8.3. Программа государственной итоговой аттестации выпускников**

#### **19.01.17 Повар, кондитер**

Вид государственной итоговой аттестации – защита письменных экзаменационных работ и выполнение выпускных практических квалификационных работ по профессии «Повар»; защита письменных экзаменационных работ и выполнение выпускных практических квалификационных работ по профессии «Кондитер»;

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации составляет 2 недели в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом и учебным планом колледжа.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации –согласно графику проведения ГИА и графику учебного процесса колледжа.

Необходимый экзаменационный материал – перечень письменных экзаменационных работ по профессии «Повар»; перечень письменных экзаменационных работ по профессии « Кондитер»; перечень выпускных практических квалификационных работ по профессии «Повар»; перечень выпускных практических квалификационных работ по профессии «Кондитер»; дневники производственной практики; наряды и акты выполнения выпускных практических квалификационных работ; листы оценки общих и профессиональных компетенций; протоколы промежуточной аттестации; производственные характеристики.

Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации.

Подготовка ГИА:

- утверждение состава государственной экзаменационной комиссии приказом директора колледжа;

-разработка (корректировка) тем письменных экзаменационных и выпускных практических квалификационных работ по профессиям «Повар», «Кондитер»; обсуждение их содержания на методической комиссии;

-закрепление тем письменных экзаменационных и выпускных практических квалификационных работ за обучающимися (не позднее, чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации), утверждение приказом директора колледжа;

Процедура проведения ГИА:

-рассмотрение комиссией производственных характеристик обучающегося, дневников производственной практики, листов оценки профессиональных и общих компетенций, протоколов промежуточной аттестации по профессиональным модулям;

-защита письменных экзаменационных работы, которая включает: доклад обучающегося, чтение рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося на вопросы;

-рассмотрение актов выполнения выпускных практических квалификационных работ (выпускная практическая квалификационная работа выполняется на базе предприятий по месту прохождения производственной практики. Работа выполняется согласно наряду-заданию с указанием нормы времени);

-решение государственной экзаменационной комиссии (включает вывод об освоении вида профессиональной деятельности, соответствующего профессиональным компетенциям, и заключение о присвоении квалификации). Форма проведения государственной итоговой аттестации – смешанная (устная при защите письменной экзаменационной работы и практическая при выполнении выпускной практической квалификационной работы на предприятиях по месту прохождения производственной практики).

Заместитель директора по УВР

А.Г. Симакова

Председатель МК профессионального цикла

И.Ф. Кобзева

Методист

Л.А. Иванова

Старший мастер

М.В. Плеханова