ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано Начальник производстваИП Кононенко кафе «Россиянка»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Кононенко Ю.А.«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | УтверждаюДиректор КГА ПОУ «ДИТК»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Матвеева В.Г.«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016 г. |

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**по профессии**

**19.01.17 Повар, кондитер**

Уровень подготовки - базовый

Квалификация – повар

кондитер

Форма подготовки - очная

г. Дальнегорск

2016г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих образовательного учреждения среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

**Организация разработчик:** краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж» (КГА ПОУ «ДИТК»)

**Разработчики:**

Заместитель директора по УМиНР – Деремешко О.Д.

Методист – Трофимова Д.Ф.

Председатель ЦМК преподавателей общеобразовательной подготовки естественнонаучного профиля – Фертикова Е.Н.

Председатель ЦМК преподавателей общеобразовательной подготовки гуманитарного и социально-экономического профиля – Парунина В.В.

Председатель ЦМК преподавателей профессионального цикла и мастеров производственного обучения сферы обслуживания – Свирякина Н.В.

Председатель ЦМК преподавателей профессионального цикла и мастеров производственного обучения социально-экономического и технического профиля – Мартынова Н.Н.

Председатель ЦМК преподавателей профессионального цикла и мастеров производственного обучения технического профиля – Буковская Н.А.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
	1. Основная образовательная программа начального профессионального образования, реализуемая по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
	2. Нормативные документы для разработки ОПОП по направлению подготовки (специальности)
	3. Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования
	4. Требования к абитуриенту
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОПОП ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 Повар, кондитер
	1. Область профессиональной деятельности выпускника
	2. Объекты профессиональной деятельности выпускника
	3. Виды профессиональной деятельности выпускника
	4. Задачи профессиональной деятельности выпускника
3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ОПОП
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП
	1. Календарный учебный график
	2. Учебный план подготовки
	3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)
	4. Программы учебной и производственной практик
	5. Учебно-методические комплексы дисциплин
5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
	1. Кадровое обеспечение образовательного процесса по основной образовательной программе.
	2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса. Карта обеспеченности образовательного процесса учебной и учебно-методической литературой.
	3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПОП.
6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ
7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ПО ПРОФЕССИИ
	1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
8. ИТОГОВАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АТТЕСТАЦИЯ ВЫПУСКНИКОВ ОПОП
9. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
10. РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА среднего ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВ**АНИЯ**

Направление подготовки (специальность): 19.01.17 Повар, кондитер Профиль подготовки (специализация): нет

Квалификация (степень): Повар, кондитер

Форма обучения: очная

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
	1. **Общие сведения**

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) среднего профессионального образования, реализуемая в КГА ПОУ «ДИТК» по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по указанной профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

* 1. Нормативные документы для разработки ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Нормативную правовую базу разработки ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер составляют:

федеральный закон № 273-Ф3 от 29.12.2012 г «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный Закон от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года №798 , зарегистрировано в Минюсте РФ 20.08.2013г., регистрационный № 29749 (сизменениями и дополнениями).

Нормативно-методические документы Минобрнауки России: приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 36 от 23.01.2014 г. «Об утверждении порядка приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Устав КГА ПОУ «ДИТК»

* 1. **Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования**
		1. Миссия, цели и задачи ОПОП по направлению подготовки 19.01.17 Повар, кондитер

Миссия: дать качественные базовые гуманитарные, социальные, экономические,

математические и естественнонаучные знания, востребованные обществом.

Цели: в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта профессии 19.01.17 Повар, кондитер, основная цель подготовки выпускников данной профессии заключается в том, что выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в предприятиях общественного питания в качестве повара, кондитера с учетом региональных особенностей, запросов работодателей, востребованности выпускников.

Задачи: подготовить повара, кондитера к успешной работе в сфере общественного питания на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров; создать условия для овладения универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда; сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие,

коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

* + 1. **Срок освоения ОПОП**
* на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев;
	+ 1. **Трудоемкость ОПОП *- 4050 часов***
	1. **Требования к абитуриенту: *основное общее образование.***
1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА НПО ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 Повар, кондитер
	1. Область профессиональной деятельности выпускника: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.
	2. 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.
	1. Виды профессиональной деятельности выпускника:
* приготовление блюд из овощей и грибов.
* приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
* приготовление супов и соусов.
* приготовление блюд из рыбы.
* приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
* приготовление холодных блюд и закусок.
* приготовление сладких блюд и напитков.
* приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
1. Выпускник должен 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 изготовляемых 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 военно­учетных 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;

1. Выпускник 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 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 НПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1. КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МОДЕЛЬ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКА ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17. Повар, кондитер (компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ОПОП)

В результате освоения ОПОП выпускник должен обладать следующими

компетенциями:

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).

Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке):

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.

1. 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.

1. 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.

1. 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.

1. 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.

1. 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.

1. 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.

1. 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.

1. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ДАННОЙ ОПОП
	1. Календарный учебный график

Календарный учебный график разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования

1. . Повар, кондитер, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года №798, зарегистрировано в Минюсте РФ 20.08.2013 г., регистрационный № 29749

Календарный учебный график прилагается.

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам составляет 75 недель и 2700 аудиторных часов за весь курс обучения. Обучение на 1 курсе (на базе основного общего образования) составляет 33 учебные недели, аудиторная нагрузка составляет 1188 часов, учебная практика - 7 недель, промежуточная аттестация - 1 неделя во втором семестре, каникулы 11 недель. Обучение на 2 курсе составляет 27 недель, аудиторная нагрузка - 972 часа, учебная практика - 12 недель концентрированно, промежуточная аттестация 2 недели. Обучение на третьем курсе составляет 15 учебных недель, аудиторная нагрузка - 540 часов, практика учебная - 11 недели, производственная практика-11 недель концентрированно. Итоговая государственная аттестация составляет 2 недели, из них: 1 неделя занимает подготовка к итоговой государственной аттестации и 2 недели - итоговая государственная аттестация. Промежуточная аттестация - 2 недели на третьем курсах.

Таким образом, календарный график учебного процесса профессии полностью соответствует требованиям ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Календарный учебный график утвержден Директором КГА ПОУ «ДИТК»

Календарный учебный график прилагается.

* 1. Учебный план

Учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования

1. Повар, кондитер утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года №798, зарегистрировано в Минюсте РФ 20.08.2013 г., регистрационный № 29749 (с изменениями и дополнениями). Учебный план профессии прилагается.

Учебным планом предусмотрено 75 недель теоретического обучения, исключая время, отведенное на концентрированные практики.

Общеобразовательная подготовка студентов, поступивших на базе основного общего образования, заключается в продолжении изучения общеобразовательных предметов, предусмотренных учебным планом средней общеобразовательной школы с учетом социально-экономического профиля профессии. Базисный учебный план первого года обучения предусматривает изучение как базовых предметов (русский язык, литература, история, обществознание, физическая культура, иностранный язык, основы безопасности жизнедеятельности, естествознание), так и профильных дисциплин (информатика, физика, химия, обществознание, биология, география, экология, культура речи, психология делового общения, информационные технологии в профессиональной деятельности). Полученные при изучении общеобразовательных учебных предметов умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общего гуманитарного, общепрофессионального и профессионального циклов основной профессиональной образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа специальности включает изучение следующих учебных циклов:

1. ОП.00 Общепрофессиональный цикл: основы микробиологии, санитария и гигиена; физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; техническое оснащение и организация рабочего места; экономические и правовые основы производственной деятельности; безопасность жизнедеятельности; организация производства и обслуживания; основы калькуляции и учета.

В учебной дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» в подгруппах девушек часы, отведенные на изучение основ военной службы, используются на освоение основ медицинских знаний - 23 часа (70% учебного времени).

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельную самостоятельную учебную нагрузку - 2 часа в неделю за счет различных форм внеаудиторных занятий в различных спортивных клубах и секциях.

1. ПМ.00 Профессиональные модули

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп , бобовых, макаронных изделий,

яиц.

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд ми закусок

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Текущий контроль предусматривает проведение лабораторных, практических и контрольных работ, а также тестирование обучающихся по изученным темам, что позволяет проверять сформированность у них профессиональных компетенций. Проводится в устной и письменной формах различного вида в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину (модуль). Темы работ указаны в рабочей программе.

Таким образом, учебный пан профессии 19.01.17 Повар, кондитер полностью соответствует требованиям ФГОС профессии. Максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 часов в неделю, аудиторной - 36 часов. В учебный план включены в необходимом объеме все обязательные дисциплины цикла ОП. Вариативная часть цикла ОПОП в количестве 19.01.17 144 часа полностью распределена.

Промежуточная аттестация не превышает 1 недели в семестр.

Итоговая аттестация по профессиональному модулю проводится в виде экзамена (в том числе, и междисциплинарного).

Государственная итоговая аттестация включает написание и защиту выпускной квалификационной работы по профессии.

* 1. Рабочие программы учебных дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин соответствуют требования ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Рабочие программы учебных дисциплин прилагаются.

1. Программы учебной и производственной практик

Программы учебной и производственных практик соответствует требования ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика проводится в учебных кулинарных и кондитерских цехах рассредоточено при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля, чередуясь с теоретическими занятиями.

Программы учебной и производственных практик прилагаются.

1. Учебно-методические комплексы дисциплин

Учебно-методические комплексы дисциплин соответствует требования ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Основная профессиональная образовательная программа профессии 19.01.17 Повар, кондитер обеспечена комплектом рабочих программ учебных дисциплин в полном объеме, разработанных в соответствии с ФГОС СПО.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена разработанными преподавателями общеобразовательных и специальных дисциплин учебно-методическими комплексами, включающими конспекты лекций, сборники упражнений, сборники практических работ, методические рекомендации по выполнению курсовых работ и дипломных проектов. Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методическими комплексами по организации всех видов практик: практика учебная, практика производственная (по профилю специальности).

В процессе обучения используются аудио- , видео- и мультимедийные материалы, различного рода наглядные пособия.

Рабочие программы учебных дисциплин и учебно-методические комплексы, разрабатываемые преподавателями специальных и общеобразовательных дисциплин в соответствии с утвержденными стандартами, проходят ежегодно процедуру утверждения и переутверждения в установленном порядке на заседаниях соответствующих профилю цикловых методических комиссий колледжа.

Учебно-методические комплексы дисциплин прилагаются.

1. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕС**П**ЕЧЕ**НИ**Е ОПОП ПРОФЕССИИ **19.01.17** ПОВАР, КО**Н**ДИТЕР
	1. Кадровое обеспечение образовательного процесса по основной образовательной программе.

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватели принимают участие в работе научных и научно-практических конференций с целью повышения научного уровня преподавания дисциплин, принимают участие в работе методических семинаров и методических советов с целью повышения методического и методологического уровня преподавания.

Преподаватели общеобразовательных и специальных дисциплин добровольно проходят процедуру аттестации в установленном порядке с целью проверки уровня компетентности и присвоения квалификационной категории.

В качестве преподавателей специальных дисциплин привлекаются работодатели, имеющие соответствующее предметной области высшее образование.

Реализацию основной образовательной программы по подготовке поваров, кондитеров в области профессии 19.01.17 Повар, кондитер обеспечивают педагогические кадры, имеющие в основном базовое образование.

Доля преподавателей, имеющих квалификационные категории составляет - 95%.

Средний возраст преподавателей составляет 48 лет.

Доля преподавателей, прошедших повышение квалификации составляет 100%. Преподаватели своевременно повысили квалификацию в виде различных курсов, стажировок и профессиональных переподготовок.

* 1. **Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.**

Основная образовательная программа профессии 19.01.17 Повар, кондитер обеспечена комплектом рабочих программ учебных дисциплин в полном объеме, разработанных в соответствии со стандартом.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена разработанными преподавателями общеобразовательных и специальных дисциплин учебно-методическими комплексами, включающими конспекты лекций, сборники упражнений, сборники практических работ, методические рекомендации по выполнению курсовых работ и дипломных проектов. Основная образовательная программа обеспечена учебно-методическими комплексами по организации всех видов практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности).

В процессе обучения используются аудио- , видео- и мультимедийные материалы, различного рода наглядные пособия.

Обеспеченность студентов литературой, необходимой для реализации основной образовательной программы, соответствует нормативу 1 экз. на одного студента. Источники учебной информации отвечают современным требованиям и обновляются раз в 5 лет по специальным дисциплинам и раз в 5 лет по общеобразовательным дисциплинам. В образовательном процессе используются законодательные акты, нормативные документы, регулирующие профессиональную деятельность общественного питания.

Студенты имеют доступ к профессиональным периодическим изданиям в области питания таким как: «Ресторанные ведомости», «Питание и общество», «Шеф».

Студенты обеспечены свободным доступом к электронной базе данных имеющихся образовательных ресурсов, в том числе и специальными профессиональными образовательными ресурсами и информационными ресурсами сети Интернет

* 1. **Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПОП**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии обеспечивает выполнение студентом лабораторных и практических работ, включая как обязательный компонент практические знания с использование персональных компьютеров. КГА ПОУ «ДИТК» располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей реализацию основной профессиональной образовательной программы. Лаборатории, аудитории для дисциплин профессионального цикла, учебный кулинарный и кондитерский цеха, где созданы условия для проведения занятий (теоретических и практических) и самостоятельной внеаудиторной работы студентов. В колледже имеется библиотека и читальный зал с выходом в Интернет для студентов и преподавателей.

Аудитории имеют учебные карты, комплекты наглядных материалов (таблицы, репродукции), видеофильмы.

Образовательное учреждение, реализующее основную профессиональную образовательную программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих, должно располагать 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 должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация ОПОП должна обеспечивать: 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 образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности. При использовании электронных изданий образовательное учреждение должно обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Кабинеты:

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

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены; товароведение продовольственных товаров; техническое оснащение и организация 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.

1. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КО**МП**ЕТЕ**Н**Ц**ИЙ** ОБУЧАЮЩИХСЯ

Наличие студенческих общественных организаций

В КГА ПОУ «ДИТК» создана система студенческого самоуправления, которая позволяет каждому студенту принимать участие в управлении колледжем.

В колледже действуют органы студенческого самоуправления и студенческие совещательные организации: Студенческий совет, оказывающий помощь директору и администрации по вопросам оптимизации студенческой деятельности, развитию корпоративной культуры и т.д.

Внеучебная общекультурная работа

В колледже действует совет кураторов групп, подчиняющийся заместителю директора по воспитательной и социальной работе. Регулярно проводятся планерки.

Внеаудиторная и воспитательная работа в группах колледжа учитывается и анализируется на основе рейтингвовых показателей деятельности, разработанных и утвержденных заместителем директора по воспитательной и социальной работе.

Психолог:

В колледже ведется психолого-консультационная работа по адаптации студентов первого курса к новой системе обучения, ориентации в правах и обязанностях, культурному совершенствованию, налаживанию доброжелательных отношений между преподавателями и студентами. Данную работу проводят, прежде всего, кураторы групп, зам. директора по воспитательной и социальной работе и педагог-психолог и социальный педагог.

Кураторы проводят часы общения со студентами колледжа, на которых решают возникающие проблемы студентов, связанные с учебой, взаимоотношениями с преподавателями, межличностными отношениями в группе и т.п.

Социально-бытовые условия

Студентам колледжа назначается, государственная академическая стипендия назначается студентам, обучающимся за счет средств федерального бюджета, в зависимости от успехов в учебе и научной деятельности. Кроме того, студентам может быть назначены другие виды стипендий:

Студенты колледжа поощряются грамотами за активное участие в научно­-исследовательской, общественной, спортивной и культурно-массовой работе и за личный вклад в развитие колледжа, за достижения в учебе и внеучебной деятельности.

Нуждающимся студентам предоставляется общежитие.

1. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕС**П**ЕЧЕ**НИ**Е СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОПОП
	1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации соответствуют требования ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Учебным планом предусмотрены формы рубежного контроля в виде зачетов и экзаменов.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

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

В качестве внешних экспертов привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Контрольно-измерительные материалы составлены в соответствии с требованиями ФГОС:

Фонды оценочных средств прилагаются. Матрица соответствия компетенций, составных частей ОПОП и оценочных средств прилагается.

1. ПРОГРАММА ГИА

Программа ГИА соответствует требования ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (письменная экзаменационная работа. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии федеральный закон № 273-ФЗ от 29.12.2012 г «Об образовании в Российской Федерации».

Программа итоговой государственной аттестации выпускников составляется в соответствии с Положением об итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений начального профессионального образования в Российской Федерации и в соответствии с распоряжением об организации и проведении итоговой государственной аттестации и составлении отчетов о работе государственных аттестационных комиссий.

Итоговая государственная аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня подготовки и качества выпускника Федеральному государственному образовательному стандарту начального профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, квалификация «Повар, кондитер».

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом начального профессионального образования итоговая государственная аттестация по профессии 19.01.17 Повар, кондитер включает выпускную квалификационную работу.

Выпускная квалификационная работа - обязательный компонент итоговой государственной аттестации, дающей представление об уровне подготовленности выпускника к выполнению функциональных обязанностей специалиста по профессии «Повар, кондитер».

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы является обязательным заключительным этапом обучения студента и имеет своей целью:

* систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по профессии и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;
* развитие навыков организации самостоятельной исследовательской деятельности и овладение методиками исследования, экспериментирования при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе проблем и вопросов;
* выяснение (выявление) степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства.

В ходе выполнения и представления результатов выпускной квалификационной работы студент должен:

* показать способность и умение самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, проводить поиск, обработку и изложение информации, научно аргументировать и защищать свою точку зрения, опираясь на теоретические знания, практические навыки и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции;
* показать достаточный уровень общенаучной и специальной подготовки, соответствующей требованиям ОПОП и ФГОС СПО по специальности, способность и умение применять теоретические и практические знания при решении конкретных задач, стоящих перед специалистами в современных условиях;
* показать умение разрабатывать программу исследования, включающую формулировку проблемы, определение объекта, предмета, задач и методов исследования;
* показать способность к анализу источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
* показать умение систематизировать и анализировать полученные научные данные;
* выделить элементы новизны по исследуемой проблеме;
* продемонстрировать умение вести научный диалог, представлять результаты исследований, отвечать на вопросы, оперировать специальной терминологией.
1. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В колледже разработана внутренняя нормативная документация, позволяющая вести качественную подготовку студентов по специальности/направлению подготовки, включая организационно-правовые документы (Устав КГА ПОУ «ДИТК», Правила внутреннего распорядка государственного образовательного учреждения», основополагающую документацию по системе качества (стандарты, инструкции), а также: документы, регламентирующие учебный и воспитательный процесс:

* Приказы и распоряжения по организации учебного процесса;
* Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов в КГА ПОУ «ДИТК»;
* Положение об организации практики студентов КГА ПОУ «ДИТК» по профессиям/специальностям среднего и профессиям начального профессионального образования;
* Правила приема в КГА ПОУ «ДИТК»;
* Положение об организации методической работы в КГА ПОУ «ДИТК»;
* Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации студентов;
* Положение о смотре-конкурсе учебных кабинетов и лабораторий;
* Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов КГА ПОУ «ДИТК»;
* Положение о проведении научно-практических конференций
* Положение о цикловой методической комиссии
* Положение о Студенческом совете
* Положение о кураторе и классном руководителе группы
1. РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ

В соответствии с требованиями ФГОС ООП ежегодно обновляются в части состава дисциплин (модулей), установленных в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы. Рекомендуется дополнения и изменения в ОПОП вносить с учетом мнения работодателей.