

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«НАРО-ФОМИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»



«Утверждаю»  
Директор ГБПОУ МО  
«Наро-Фоминский техникум»  
Д.П. Клейносов  
2017 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА**  
**СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»**

Квалификация – Повар

Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 2года 10  
месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования – технический

Основная профессиональная образовательная программа Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Наро-Фоминский техникум» по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации N798 от 02.08.2013 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390), зарегистрированного в Минюсте России (регистрационный номер N 29749 от 20.08.2013) 260807.01 «Повар, кондитер» и образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования. Профессия среднего профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер», входит в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**РАЗРАБОТЧИКИ:**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Наро-Фоминский техникум»

---

**Заключение о согласовании  
Основной профессиональной образовательной программы по профессии  
260807.01 «Повар, кондитер»**

**Профессия: 260807.01 «Повар, кондитер»**

Образовательная база приема: **на базе основного общего образования**

1. Квалификации базовой подготовки: **Повар, кондитер**
2. Нормативный срок освоения ОПОП: **2 года 10 месяцев**

Автор-разработчик ОПОП: **Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Наро-Фоминский техникум»**

наименование образовательного учреждения

**Заключение**

1. Представленная основная профессиональная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер» разработана в соответствии с ФГОС, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации N798 от 02.08.2013 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390), зарегистрированного в Минюсте России (регистрационный номер N 29749 от 20.08.2013)

2. ОПОП по профессии среднего профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер» разработана с учетом:

- запросов работодателей;
- потребностей экономики Московской области.

3. Разработка содержания ОПОП по профессии среднего профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер»:

3.1. Содержание отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли общественного питания с учетом потребностей экономики Московской области;

3.2. Содержание охватывает все виды профессиональной деятельности повара, кондитера;

3.3. Содержание направленно на формирование  
- следующих общих компетенций:

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)

- следующих профессиональных компетенций:

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

4. Распределение вариативной части ОПОП по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»:

4.1. Вариативная часть ОПОП оптимально распределяет объем времени для профессиональной составляющей подготовки высококвалифицированного специалиста:

	Учебные дисциплины	ФГОС	Вариативность	Всего	Обоснование
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	30	10	40	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	17	53	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
ОП.06	Охрана труда	0	31	31	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	46	8	54	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
ПМ.09	Способы поиска работы, рекомендации по трудоустройству, планирование карьеры выпускника профессиональной образовательной организации Московской области.	-	26	26	Согласно приказу Министерства образования Московской области №3308 от 25.06.2015

ПМ.10	Основы предпринимательства, открытие собственного дела выпускниками профессиональных образовательных организаций Московской области.	-	52	52	Согласно приказу Министра образования Московской области №3308 от 25.06.2015
	ВСЕГО	112	144	256	

4.2. Вариативная часть ОПОП распределяет объем времени для увеличения количества часов на изучения профессиональных модулей обязательной части ОПОП.

5. ОПОП по профессии среднего профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер» разработана в соответствии с требованиями ФГОС к материально-техническому обеспечению образовательного процесса.

**Вывод:** данная основная профессиональная образовательная программа соответствует требованиям современной экономики и запросам работодателей.

## Содержание

№ п/п	Содержание	Стр.
<b>1.</b>	<b>Общие положения</b>	
1.1.	Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП)	
1.2.	Нормативные документы для разработки ОПОП	
1.3.	Общая характеристика ОПОП	
<b>2.</b>	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения ОПОП</b>	
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускника	
2.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускника	
2.3.	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	
2.4.	Общие компетенции	
2.5.	Задачи профессиональной деятельности выпускника	
2.6.	Специальные требования	
<b>3.</b>	<b>Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП</b>	
3.1.	Базисный учебный план	
3.2.	Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик	
<b>4.</b>	<b>Ресурсное обеспечение ОПОП</b>	
4.1.	Кадровое обеспечение	
4.2.	Материально-техническое обеспечение	
4.3.	Информационно-библиотечное обеспечение	
<b>5.</b>	<b>Контроль и оценка результатов освоения ОПОП</b>	
<b>6.</b>	<b>Государственная итоговая аттестация выпускников</b>	

## **1. Общие положения**

### **1.1. Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП)**

Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП), реализуемая Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Московской области «Наро-Фоминский техникум» укрупненной группы специальностей «Промышленная экология и биотехнологии» по профессии среднего профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер» представляет собой учебно-методический комплекс, отражающий содержание ОПОП, разработанный в соответствии с ФГОС, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации N798 от 02.08.2013 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390), зарегистрированного в Минюсте России (регистрационный номер N 29749 от 20.08.2013) с учетом требований рынка труда Московской области и утвержденной директором ГБПОУ МО «НФПТ».

ОПОП регламентирует цели и задачи, ожидаемые результаты и содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по профессии и включает: рабочий учебный план, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, согласованные с работодателями, график учебного процесса и учебно – методические материалы, обеспечивающие реализацию требований ФГОС 3 поколения (методические разработки уроков различных типов, внеклассных мероприятий, методические рекомендации по организации и проведению лабораторных работ, практических занятий, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся, государственной итоговой аттестации выпускников и другие документы).

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

### **1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ), (с изменениями на 31 декабря 2014 года) (редакция, действующая с 11.01.2015).
- Устав, лицензия на право образовательной деятельности, свидетельство об аккредитации с приложениями ГБПОУ МО «НФПТ».
- Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации N798 от 02.08.2013



(в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390), зарегистрированного в Минюсте России (регистрационный номер N 29749 от 20.08.2013)

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 17 мая 2012 г. N 413 ( с изменениями от 29 декабря 2014 года N 1645) г. Москва "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"

- Письмо Минобрнауки РФ от 19.12.2014 № 06-1225 «О рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Приказ от 14 июня 2013 г. № 464 « Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (в ред. Приказов Минобрнауки России от 22.01.2014 N 31, от 15.12.2014 N 1580);

- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;

- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования».

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

- Приказ Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

- Приказ Минобрнауки России от 17.03.2015 N 247 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования".

- Рекомендации «ФИРО», от 25 февраля 2015 г. по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования.

### **1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы**

Основная профессиональная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер», учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей.

Целью ОПОП по профессии среднего профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер», является учебно-программное и методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по профессии, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Срок освоения ОПОП по профессии среднего профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер», на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев. Трудоемкость освоения обучающимися ОПОП по профессии среднего профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер», составляет: на базе основного общего образования – 4176 часов за весь период обучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Наименование присваиваемых квалификаций (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 01-94):

Повар

Кондитер

Трудоемкость ОПОП включает освоение обучающимися дисциплин учебных циклов: общеобразовательный, общепрофессиональный, профессиональный (профессиональные модули), разделов: учебная практика, производственная практика; физическая культура,

промежуточная аттестация; государственная (итоговая) аттестация (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа), самостоятельная работа обучающихся.

Время, отводимое на все виды деятельности обучающегося по освоению ОПОП, определено ФГОС СПО.

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП (216 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 144 часа обязательных учебных занятий) направлены на углубление и расширение компетенций, предусмотренных ФГОС СПО в рамках профессиональных модулей с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной

части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Практикоориентированность для ОПОП СПО базовой подготовки составила 71 %, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений от 70 до 85%.

Поступающие в техникум по профессии среднего профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер», зачисляются на основе поданных документов государственного образца об основном общем образовании без вступительных испытаний в соответствии с контрольными цифрами приема.

Выпускники по профессии среднего профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер», востребованы на предприятиях

В течение учебного процесса техникум получает заявки от предприятий различных форм собственности на прохождение всех видов практик, где обучающиеся совершенствуют практические навыки, знакомятся с реальным производством, изучают основные технологические процессы, организацию труда и производства на предприятиях, с возможностью последующего трудоустройства по окончании обучения.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

## **1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

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

### **2.2. 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.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

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.

Повар, кондитер должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

#### **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.

#### **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.

### **2.4 Общие компетенции**

Результаты освоения ОПОП определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности. Повар, кондитер должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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)

## **2.5. Задачи профессиональной деятельности выпускника**

В области приготовления блюд из овощей и грибов:

- производство первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ;
- приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.

В области приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста:

- производство подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;
- приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;
- приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий;
- приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога;
- приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.

В области приготовления супов и соусов:

- приготовление бульонов и отваров;
- приготовление простых супов;
- приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикаты;
- приготовление простых холодных и горячих соусы.

В области приготовления блюд из рыбы:

- производство обработки рыбы с костным скелетом;
- производство приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;
- приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.

В области приготовления блюд из мяса и домашней птицы:

- производство подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
- обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;
- приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов;
- готовка и оформление простых блюд из домашней птицы.

В области приготовления холодных блюд и закусок:

- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями;
- приготовление и оформление салатов;
- приготовление и оформление простых холодных закусок;
- приготовление и оформление простых холодных блюд.

В области приготовления сладких блюд и напитков:

- приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд;
- приготовление простых горячих напитков;
- приготовление и оформление простых холодных напитков.

В области приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:

- приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба;
- приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий;
- приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек;
- приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;
- приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных;
- приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.

## **2.6. Специальные требования**

Специальные требования к выпускнику:

- развивать способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес-идей.

**Специфические требования:**

- минимальный возраст приема на работу -16 лет.
- пол принимаемых на обучение не регламентирован
- медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

### 3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП

#### 3.1 БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования

Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Московской области  
«Наро-Фоминский техникум»

260807.01 "Повар, кондитер"

Квалификация: Повар  
Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения СПО по ППКРС – 2года. 10 мес.

на базе основного общего образования

п,п	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Рекомендуемый курс изучения
		максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная		
1	2			4	5	6
<b>Общие учебные дисциплины</b>						
ОУД.01	Русский язык и литература	427	142	<b>285</b>	48	<b>1,2</b>
ОУД.02	Иностранный язык	256	85	<b>171</b>	171	<b>1,2</b>
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия.	342	114	<b>228</b>	110	<b>1,2</b>
ОУД.04	История	256	85	<b>171</b>	48	<b>1,2</b>
ОУД.05	Физическая культура	256	85	<b>171</b>	153	<b>1,2</b>
ОУД.06	ОБЖ	108	36	<b>72</b>	10	<b>1</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>1645</b>	<b>547</b>	<b>1098</b>	<b>540</b>	
<b>Общие учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>						
ОУД.07	Информатика( <b>проф</b> )	162	54	<b>108</b>	78	<b>1</b>
ОУД.08	Физика	162	54	<b>108</b>	22	<b>1,2</b>
ОУД.09	Химия( <b>проф</b> )	256	85	<b>171</b>	17	<b>1,2,3</b>
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	256	85	<b>171</b>	40	<b>1,2,3</b>
ОУД.15	Биология( <b>проф</b> )	108	36	<b>72</b>	10	<b>2</b>
ОУД.16	География	108	36	<b>72</b>	8	<b>2</b>
ОУД.17	Экология	108	36	<b>72</b>	4	<b>3</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>1160</b>	<b>386</b>	<b>774</b>	<b>179</b>	



<b>ИТОГО Общие учебные и дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>		<b>2805</b>	<b>933</b>	<b>1872</b>	<b>719</b>	
<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>						
УД.01	Иностранный язык (профессиональный)	76	25	<b>51</b>	51	<b>3</b>
УД.02	Дизайн	108	36	<b>72</b>	12	<b>3</b>
УД.03	История родного края	85	28	<b>57</b>	10	<b>2,3</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>269</b>	<b>89</b>	<b>180</b>	<b>73</b>	<b>2,3</b>
<b>ВСЕГО по общеобразовательному циклу</b>		<b>3074</b>	<b>1022</b>	<b>2052</b>	<b>792</b>	
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>					
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	48	16	<b>32</b>		<b>1</b>
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	60	20	<b>40</b>		<b>1</b>
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	79	26	<b>53</b>	2	<b>1,2</b>
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	45	15	<b>30</b>		<b>3</b>
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	48	16	<b>32</b>	12	<b>2</b>
ОП.06	Охрана труда	46	15	<b>31</b>		<b>1</b>
П.00	<b>Профессиональный цикл</b>					
ПМ.00	<b>Профессиональные модули</b>					
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>					
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	57	19	<b>38</b>	20	<b>1</b>
УП.01	Учебная практика	54	0	<b>54</b>		<b>1</b>
ПП.01	Производственная практика	108	0	<b>108</b>		<b>1</b>
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>					
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	88	29	<b>59</b>	20	<b>1</b>
УП.02	Учебная практика	60	0	<b>60</b>		<b>1</b>
ПП.02	Производственная практика	108	0	<b>108</b>		<b>1</b>
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>					
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	66	22	<b>44</b>	20	<b>2</b>
УП.03	Учебная практика	54	0	<b>54</b>		<b>2</b>
ПП.03	Производственная практика	108	0	<b>108</b>		<b>2</b>
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>					
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	70	23	<b>47</b>	20	<b>2</b>
УП.04	Учебная практика	54	0	<b>54</b>		<b>2</b>
ПП.04	Производственная практика	144	0	<b>144</b>		<b>2</b>
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>					
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	94	40	<b>54</b>	20	<b>3</b>
УП.05	Учебная практика	54	0	<b>54</b>		<b>3</b>
ПП.05	Производственная практика	108	0	<b>108</b>		<b>3</b>
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>					
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	33	13	<b>20</b>	14	<b>3</b>
УП.06	Учебная практика	42	0	<b>42</b>		<b>3</b>
ПП.06	Производственная практика	108	0	<b>108</b>		<b>3</b>
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>					
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	34	14	<b>20</b>	10	<b>3</b>
УП.07	Учебная практика	36	0	<b>36</b>		<b>3</b>
ПП.07	Производственная практика	108	0	<b>108</b>		<b>3</b>
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>					
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	51	17	<b>34</b>	20	<b>3</b>

УП.08	Учебная практика	42	0	<b>42</b>		<b>3</b>
ПП.08	Производственная практика	216	0	<b>216</b>		<b>3</b>
<b>ПМ.09</b>	Способы поиска работы, рекомендации по трудоустройству, планирование карьеры выпускника профессиональной образовательной организации Московской области.					
МДК.09.01	Планирование карьеры выпускника профессиональной образовательной организации Московской области.	38	12	<b>26</b>	16	<b>3</b>
УП.09	Учебная практика	6	0	<b>6</b>		<b>3</b>
<b>ПМ.10</b>	Основы предпринимательства, открытие собственного дела выпускниками профессиональных образовательных организаций Московской области.					<b>3</b>
МДК.10.01	Бизнес-планирование, учреждение предприятия.	68	16	<b>52</b>	13	<b>3</b>
УП.10	Учебная практика	66	0	<b>66</b>		<b>3</b>
ФК.00	Физическая культура	54	18	<b>36</b>	36	<b>2,3</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>5529</b>	<b>1353</b>	<b>4176</b>	<b>1015</b>	
ГИА	<b>Государственная итоговая аттестация</b>					<b>3</b>

На основе базисного учебного плана по профессии среднего профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер» Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Наро-Фоминский политехнический техникум» разработало рабочий учебный план и график учебного процесса с указанием учебной нагрузки обучающегося по каждой из изучаемых дисциплин, профессиональным модулям, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам.

Часы вариативной части циклов ОПОП распределены между элементами обязательной части цикла и используются для изучения дополнительных дисциплин. Определение дополнительных дисциплин осуществлялось с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, социальной сферы, техники и технологий, а также с учетом особенностей контингента обучающихся.

### **3.2 Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик.**

Общие учебные дисциплины

ОУД.01 Русский язык и литература Приложение 1

ОУД.02 Иностранный язык Приложение 2

ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Приложение 3

ОУД.04 История Приложение 4

ОУД.05 Физическая культура Приложение 5

ОУД.06 ОБЖ Приложение 6

Общие учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей

ОУД.07 Информатика(проф) Приложение 7

ОУД.08 Физика Приложение 8

ОУД.09 Химия(проф) Приложение 9

ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	Приложение 10
ОУД.15	Биология(проф)	Приложение 11
ОУД.16	География	Приложение 12
ОУД.17	Экология	Приложение 13
Дополнительные учебные дисциплины		
УД.01	Иностранный язык (профессиональный)	Приложение 14
УД.02	Дизайн	Приложение 15
УД.03	История родного края	Приложение 16
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Приложение 17
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Приложение 18
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Приложение 19
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Приложение 20
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 21
ОП.06	Охрана труда	Приложение 22
П.00	Профессиональный цикл	
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Приложение 23
УП.01	Учебная практика	Приложение 24
ПП.01	Производственная практика	Приложение 25
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Приложение 26
УП.02	Учебная практика	Приложение 27
ПП.02	Производственная практика	Приложение 28
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Приложение 29
УП.03	Учебная практика	Приложение 30
ПП.03	Производственная практика	Приложение 31
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Приложение 32
УП.04	Учебная практика	Приложение 33
ПП.04	Производственная практика	Приложение 34
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Приложение 35
УП.05	Учебная практика	Приложение 36
ПП.05	Производственная практика	Приложение 37
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Приложение 38
УП.06	Учебная практика	Приложение 39
ПП.06	Производственная практика	Приложение 40
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Приложение 41
УП.07	Учебная практика	Приложение 42
ПП.07	Производственная практика	Приложение 43
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных,мучных и	Приложение 44

	кондитерских изделий	
УП.08	Учебная практика	Приложение 45
ПП.08	Производственная практика	Приложение 46
	Способы поиска работы, рекомендации по	
ПМ.09	трудоустройству, планирование карьеры выпускника профессиональной образовательной организации Московской области.	Приложение 47
УП.09	Учебная практика	Приложение 48
	Основы предпринимательства, открытие	
ПМ.10	собственного дела выпускниками профессиональных образовательных организаций Московской области.	Приложение 49
УП.10	Учебная практика	Приложение 50
ФК.00	Физическая культура	Приложение 51
ГИА	Государственная итоговая аттестация	Приложение 52

## **4. Ресурсное обеспечение ОПОП**

### **4.1. Кадровое обеспечение**

Реализация ОПОП СПО по направлению общеобразовательной, общепрофессиональной, профессиональной подготовки обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых предметов и постоянно расширяющие профессиональные компетенции путем включения в исследовательскую деятельность техникума.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, профессиональных модулей.

Мастера производственного обучения имеют высшую квалификационную категорию.

Педагогическую деятельность осуществляют преподаватели и мастера производственного обучения, имеющие большой опыт и стаж работы в системе СПО.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, и мастера производственного обучения проходят обязательную стажировку не реже 1 раза в три года на предприятиях общественного питания, систематически повышают квалификацию в процессе осуществления педагогической деятельности.

### **4.2. Материально-техническое обеспечение**

В целях реализации ОПОП по профессии среднего профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер» Государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение Московской области «Наро-Фоминский политехнический техникум» располагает достаточной материально - технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий (лабораторные работы, производственное обучение, учебная практика, производственная практика консультации и др.), предусмотренных учебным планом.

Учебные кабинеты оснащены мультимедийным оборудованием (компьютер+проектор + экран), по всем профессиональным модулям имеются электронные образовательные ресурсы, компьютеры имеют выход в сеть Интернет.

Оснащение учебных кабинетов необходимым оборудованием обеспечивает возможность реализации образовательных программ среднего профессионального образования.

Учебно-производственные мастерские являются базой для прохождения учебной практики с целью приобретения, закрепления и совершенствования профессиональных навыков по профессии 260807.01 «Повар, кондитер».

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

##### **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.

#### **4.3. Информационно-библиотечное обеспечение**

ОПОП обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной профессиональной образовательной программы. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается соответствующим методическим обеспечением.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

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

Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой составляет не менее 1 экземпляра на одного обучающегося.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические, справочно-научные, нормативно-технологические и периодические издания в расчете 10 -12 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, реализация основных образовательных программ обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и профессиональных модулей ОПОП. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающиеся обеспечена доступом к сети Интернет.

#### **Информационное сопровождение.**

Значительная роль в формировании учебно-профессиональной среды техникума принадлежит сайту, на страницах которого размещается актуальная нормативно-правовая документация, информация о техникуме, направлениях деятельности, учебно-методическом обеспечении, достижения субъектов образовательного процесса. Информация регулярно обновляется.

Имеется необходимое количество информационных стендов в техникуме: учебный, методический, воспитательной работы, учебной и производственной практики, помощь в трудоустройстве, социальной и психологической помощи, безопасности жизнедеятельности, ПДД, пожарной безопасности и другие, которые помогают обучающимся ориентироваться в текущих событиях и информируют о предстоящих мероприятиях.

#### **5. Контроль и оценка результата освоения ОПОП**

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП по профессии среднего профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер» созданы следующие фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (приложение 53).

#### **6. Итоговая государственная аттестация выпускников**

Итоговая государственная аттестация выпускников по профессии среднего профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер» является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Порядок и условия проведения государственных аттестационных испытаний определяются «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 и «Положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ МО «Наро-Фоминский политехнический техникум».

Целью государственной итоговой аттестации является:

- установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника ФГОС 3 поколения;
- степени сформированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС 3 поколения.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении учебной 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 специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Форма проведения государственной (итоговой) аттестации – защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Темы выпускной квалификационной работы должны иметь практико-ориентированный характер. Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы согласно требованиям Федерального государственного образовательного стандарта - 2 недели.

Перечень тем по выпускной квалификационной работе разрабатывается преподавателями технических дисциплин, мастерами производственного обучения методической комиссией в рамках профессиональных модулей совместно со специалистами предприятий;

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются техникумом на основании «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 и «Положения о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ МО «Наро-Фоминский политехнический техникум».

Оценка качества освоения ОПОП осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующие обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы государственного образца.