

Согласовано
Директор ООО «Байкал-сервис»
Г.Т.Шафигуллина
08 20/16 г.



Утверждаю
Директор ГБПОУ ОМПК
Г.В. Еленкин
« 08 » 08 20/16 г.



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ (СЛУЖАЩИХ)

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения **Октябрьский много профильный профессиональный колледж**

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

Программа подготовки квалифицированных рабочих (служащих) далее ППКРС государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 **Повар, кондитер**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013г.

Содержание

1. Общие положения:
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППКРС.
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС.
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Рабочий учебный план
 - 3.2. Учебный план.
 - 3.2.1. Организация учебного процесса и режим занятия
 - 3.2.2. Общеобразовательный цикл
 - 3.2.3. Формирование профессионального цикла ППКРС
 - 3.2.4. Формирование вариативной части ППКРС
 - 3.2.5. Порядок аттестации обучающихся
 - 3.2.6. Сводные данные по бюджету времени
 - 3.2.7. План учебного процесса
 - 3.3. Календарный учебный график.
4. Материально-техническое обеспечение реализации ППКРС
 - 4.1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО **19.01.17** Повар, кондитер.
 - 4.2. Условия реализации ППКРС
5. Оценка результатов освоения ППКРС
 - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.
 - 5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.
 - 5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Программы дисциплин общего гуманитарного, математического и естественно-научного цикла.

1. Программа ОДБ.01.01 Русский язык и литература. Русский язык
2. Программа ОДБ.01.02 Русский язык и литература. Литература
3. Программа ОДБ. 02 Иностранный язык (анг.)
4. Программа ОДБ.03 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
5. Программа ОДБ. 04 История
6. Программа ОДБ. 05 Физическая культура
7. Программа ОДБ. 06 ОБЖ
8. Программа ОДП. 07 Информатика
9. Программа ОДБ. 08 Физика

10. Программа ОДП. 09 Химия
11. Программа ОДБ. 10 Обществознание (вкл. экономику и право)
12. Программа ОДП. 11 Биология
13. Программа ОДБ.12 География
14. Программа ОДБ. 13 Экология
15. Программа ОДД. 14 Башкирский язык
16. Программа ОДД. 15 Основы деловой культуры
17. Программа ОДД. 16 Рисование

Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла.
Программа ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
Программа ОП. 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Программа ОП. 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
Программа ОП. 05 Безопасность жизнедеятельности

Программа профессионального модуля 01. Приготовление блюд из овощей и грибов
Программа профессионального модуля 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
Программа профессионального модуля 03. Приготовление супов и соусов
Программа профессионального модуля 04. Приготовление блюд из рыбы
Программа профессионального модуля 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
Программа профессионального модуля 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
Программа профессионального модуля 07. Приготовление сладких блюд и напитков
Программа профессионального модуля 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Программа дисциплины ФК.00 Физическая культура.

1. Общие положения

1.1 Нормативно-правовые основы разработки ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих (служащих) 19.01.17 Повар, кондитер - комплекс нормативно- методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии повар, кондитер.

Нормативно-правовую основу разработки ППКРС составляют:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013г.;
- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012г,
- Приказ Минобрнауки России от 17.03.2015г. №390;
 - Закон Республики Башкортостан «Об образовании» от 01.07.2013 №696-з;
 - Закон Республики Башкортостан «О языках народов Республики Башкортостан» (в ред.Законов РБ от 05.01.2001 №156-з, от 01.03.2002 №297-з, от 17.03.2003 №482-з, от 05.04.2004 №74-з),
 - приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»,
 - приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
 - приказ Минобрнауки РФ от 29.12.2014 №1645 «О внесении изменений в приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
 - приказ Минобрнауки РФ от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 - приказ Минобрнауки РФ от 15.12.2014 №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №463»;
 - приказ Минобрнауки РФ от 28.05.2014 №594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
 - приказ Минобрнауки РФ от 16.08.2013 №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 - письмо Минобрнауки РФ, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.02.2014г № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 - приказ Минобрнауки РФ от 09.04.2015 №390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
 - приказ Минобрнауки РФ от 05.07.2014 №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 №1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 №354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень

которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 №355;

-Устав ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

1.2. Нормативный срок освоения программы

- при очной форме получения образования на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности:

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

Объекты профессиональной деятельности:

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

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

ВДП.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.

ВДП.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, 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.

ВДП.3. 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.

ВДП. 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.

ВДП. 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПК5.1.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.

ВДП. 6. Приготовление и оформление 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.

ВДП. 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

ВДП. 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

Общие компетенции выпускника:

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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Рабочий учебный план

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

программа подготовки квалифицированных рабочих (служащих)
среднего профессионального образования

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования с
получением среднего общего образования - 2 года 10 мес.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.		Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе лаб. и практ. занятий	
1	2	3	4	5	6	8
	Обязательная, вариативная части циклов ППКР), раздел «Физическая культура»					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		246	176	88	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		54	36	18	1
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		54	36	18	2
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		52	36	18	1
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		54	36 <i>(Вар16)</i>	18	3
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		32	32	16	3
ОП.00	Профессиональный цикл		654	436		
ПМ.00	Профессиональные модули					1
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов		162	144	72	1
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		54	36	18	1
П/О				72		1
П/П				36		1
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		54	36	18	1
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		54	36	18	1
П/О				96		1
П/П				60		1
ПМ.03	Приготовление супов и соусов		54	36	18	1
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		54	36	18	1
П/О				72		1
П/П				36		1
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы		54	36	18	1

МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		54	36	18	1
П/О				72		1
П/П				48		1
ПМ. 05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		54	36	18	2
МДК 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		54	36	18	2
П/О				108		2
П/П				48		2
ПМ. 06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		108	90	45	2
МДК 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		54	36	18	2
П/О				24		2
П/П				12		2
ПМ. 07	Приготовление сладких блюд и напитков		54	36	18	2
МДК 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		54	36	18	2
П/О				24		2
П/П				12		2
ПМ. 08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		276	184	92	2,3
МДК 08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		276	184	92	2,3
П/О				486		2,3
П/П				252		3
ФК.00	Физическая культура		72	36	18	
	<i>Вариативная часть циклов ППКР(С) ОП 4. Экономические и правовые основы производственной деятельности ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</i>		<i>216</i>	<i>144</i> <i>16</i> <i>128</i>		
	Всего (без п/о, п/п)	20	972	648		
УП.00.	Учебная практика (производственное обучение)	27		972		
ПП.00.	Производственная практика	14		478		
ПА.00	Промежуточная аттестация	2				
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	2				
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы	2				
ВК.00	Время каникулярное	2				
	Всего	65				