


Департамент образования и науки Брянской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комаричский механико-технологический техникум»

Согласовано

Руководитель

ООО «Домашняя кухня»

 С.Я.Куприков

« 31 » мая 20 18



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ
СЛУЖАЩИХ

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар-кондитер

Форма обучения – очная

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации, от 2 августа 2013 г. № 798, зарегистрированного в Минюсте России от 20.08.2013 (регистрационный № 29749); Приказ Минобрнауки России от 09.04.2015 № 391 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.05.2015 №37276)

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического
совета протокол №1

от « ____ » _____.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения

- 1.1 Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)
- 1.2 Нормативные документы для разработки ППКРС
- 1.3 Общая характеристика ППКРС
 - 1.3.1 Цель (миссия) ППКРС
 - 1.3.2 Срок освоения ППКРС
 - 1.3.3 Требования к поступающим в техникум

2 Требования к результатам освоения ППКРС

- 3.1 Общие компетенции
- 3.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

3 Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса

- 4.1 Учебный план очной формы получения образования
- 4.2 Календарный учебный график
- 4.3 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

4 Контроль и оценка результатов освоения ППКРС

- 4.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций
- 4.2 Программа государственной итоговой аттестации

1 Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных техникумом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО). ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программу преддипломной практики, график учебного процесса и методические материалы.

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

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

- 1 Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273 – ФЗ.
- 2 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 г. N 798, зарегистрирован в Минюсте России 20.08.2013 г. № 29749
- 3 ПРИКАЗ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- 4 Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
- 1 Устав ГБПОУ КМТГ.
- 2 Положение о текущей и промежуточной аттестации студентов ГБПОУ КМТГ.

1.3 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

1.3.1 Цель (миссия) ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер имеет своей целью развитие у

студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

1.3.2. Срок освоения ППКРС

Нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования

определяется образовательной базой приема и составляет:

- на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев (147 недель).

Обучение по учебным циклам	76 нед.
Учебная практика	41 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Промежуточная аттестация	4 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	2 нед.
Каникулярное время	24 нед.
Итого	147 нед.

1.3.3 Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца: аттестат об основном общем образовании;

2 Требования к результатам освоения ППКРС.

Выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способности:

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).

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности.

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.

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

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

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

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

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.

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.

5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

6 Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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.

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.

3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

В соответствии с ФГОС профессии 19.01.17 Повар, кондитер содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППКРС регламентируется: учебным планом профессии с учетом его профиля; календарным учебным графиком на весь период обучения; программами учебных дисциплин и профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.