

ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ КУРГАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курганский промышленный техникум»
(Мокроусовский филиал)

Утверждаю:



/В.Д. Сапрыгин

« 1 » сентября 2014 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
среднего профессионального образования
19.01.17Повар, кондитер

2014 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

Разработчики:

Беспоместных М.М., преподаватель ГБПОУ КПТ (Мокроусовский филиал)
Ф.И.О, должность, место работы,

Балашова Т.А., методист ГБПОУ КПТ (Мокроусовский филиал)
Ф.И.О, должность, место работы,

Лопарева Е. А., мастер производственного обучения ГБПОУ КПТ (Мокроусовский филиал)
Ф.И.О, должность, место работы,

Хлебুтина Е.П., преподаватель ГБПОУ КПТ (Мокроусовский филиал)
Ф.И.О, должность, место работы,

Шубина В.А., преподаватель ГБПОУ КПТ (Мокроусовский филиал)
Ф.И.О, должность, место работы,

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 - 2.3. Специальные требования
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Базисный учебный план
 - 3.2. Рабочий учебный план
 - 3.3. Календарный учебный график
 - 3.4. Программы общепрофессиональных дисциплин
 - 3.4.1. Программа 19.01.17ОП. 01 Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве
 - 3.4.2. Программа 19.01.17ОП. 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
 - 3.4.3. Программа 19.01.17ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
 - 3.4.5. Программа 19.01.17ОП. 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
 - 3.4.6 Программа 19.01.17ОП. 05 Безопасность жизнедеятельности
 - 3.4.7 Программа 19.01.17ОП. 06 Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания
 - 3.4.8 Программа 19.01.17ОП. 07 Особенности национальной кухни
 - 3.5. Программы профессиональных модулей
 - 3.5.1. Программа профессионального модуля 19.01.17ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов
 - 3.5.2. Программа профессионального модуля 19.01.17ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
 - 3.5.3. Программа профессионального модуля 19.01.17ПМ. 03 Приготовление супов и соусов
 - 3.5.4 Программа профессионального модуля 19.01.17ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы
 - 3.5.5. Программа профессионального модуля 19.01.17ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
 - 3.5.6 Программа профессионального модуля 19.01.17ПМ. 06 Приготовление холодных блюд и закусок
 - 3.5.7. Программа профессионального модуля 19.01.17ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков
 - 3.5.8. Программа профессионального модуля 19.01.17ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий
4. Материально-техническое обеспечение реализации Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
5. Кадровое обеспечение реализации Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
6. Оценка результатов освоения Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
 - 6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
 - 6.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Приложения: базисный учебный план, рабочий учебный план, календарный учебный график.

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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

Нормативную правовую основу разработки Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 19.01.17Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 740, зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 29506 от 20.08.2013);

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 № 12-696);

- Приказ Минобрнауки России № 241 от 20 августа 2008 г. «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утверждённые приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 ноября 2008 г. № 362 «Об утверждении Положения о формах и порядке проведения государственной (итоговой) аттестации обучающихся, освоивших основные общеобразовательные программы среднего (полного) общего образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Постановление № 189 от 29 декабря 2010 г. «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»»;

- Рекомендации ГАОУ ДПО ИРОСТ по формированию учебного плана образовательного учреждения начального/среднего профессионального образования по профессии начального/ специальности среднего профессионального образования (Письмо № 306 от 26 апреля 2011 г.).

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по профессии 260807.01Повар, кондитер.

при очной форме получения образования:

- на базе среднего (полного) общего образования – 10 мес.

- на базе основного общего образования – 2 года 5 мес.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

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.

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника

2.2.1. 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.

2.2.2 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.

2.2.3. 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.

2.2.4. 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.

2.5. 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.

2.6. 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.

2.7. 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.

2.8. 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

Код Наименование

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. Базисный учебный план

Квалификация Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения –10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Максимальная учебная нагрузка обучающегося	Обязательные учебные занятия		Курс изучения
				Всего	В том числе лаб.и практ. занятий	
	Обязательная часть циклов и раздела «Физическая культура» ОПОП всего на дисциплины междисциплинарные курсы		756	504		

ОП.00	Общепрофессиональный цикл		232	160		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве					1
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения товаров					1
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места					1
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности					1
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности					1
П.00	Профессиональный цикл		452	308		
ПМ.00	Профессиональные модули		452	308		
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов					
МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов					
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста					
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога теста					
ПМ.03	Приготовление супов и соусов					
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов					
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы					
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы					
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы					
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы					

ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок					
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок					
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков					
МДК. 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков					
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий					
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий					
ФК.00	Физическая культура		72	36		1
	Вариативная часть циклов ОПОП	4	216	144		
	Итого по циклам и разделу «Физическая культура» (обязательная и вариативная части ОПОП)	20	972	648		
УП.00.	Учебная практика (производственное обучение)	21 нед.	756			
ПП.00.	Производственная практика					
ПА.00	Промежуточная аттестация	1				
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	1				
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы					
ВК.00	Время каникулярное	2				
Итого		43				

Показатели	По профессии «Повар»	По профессии «Кондитер»	Всего
Общее количество обязательных часов на МДК	250	138	388
Итого обязательных часов на теоретическое обучение			388
Учебная практика	312	264	576

(производственное обучение)			
Производственная практика	72	108	180
Итого на практическое обучение			756

3.2. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН (приложение 1).

3.3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК (приложение 2).

3.4 ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН

3.4.1. Программа 19.01.17ОП. 01 Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве

3.4.2. Программа 19.01.17ОП. 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

3.4.3. Программа 19.01.17ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

3.4.4 Программа 19.01.17ОП. 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности.

3.4.5. Программа 19.01.17ОП. 05 Безопасность жизнедеятельности.

3.5. ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

3.5.1. Программа профессионального модуля 19.01.17ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов

3.5.2. Программа профессионального модуля 19.01.17ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

3.5. 3. Программа профессионального модуля 19.01.17ПМ. 03 Приготовление супов и соусов

3.5. 4 Программа профессионального модуля 19.01.17ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы

3.5.5. Программа профессионального модуля 19.01.17ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

3.5.6 Программа профессионального модуля 19.01.17ПМ. 06 Приготовление холодных блюд и закусок

3.5.7. Программа профессионального модуля 19.01.17ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков

3.5.8. Программа профессионального модуля 19.01.17ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий

4. Материально-техническое обеспечение реализации Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Образовательное учреждение, реализующее Программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

19.01.17Повар, кондитер, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация ППКРС должна обеспечивать выполнение обучающимся практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных

модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды. Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

5. Кадровое обеспечение реализации ППКРС

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6. Оценка результатов освоения ППКРС

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программам дисциплин и профессиональных модулей, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по дисциплине завершается промежуточной аттестацией, проводимой за счёт времени, отведённого на дисциплину.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия.

Формы, методы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Основные показатели результатов подготовки, а также формы и методы контроля освоения, общих и профессиональных компетенций приведены в программах дисциплин и модулей.

6.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). 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 СПО.