

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ
«Белгородский техникум
промышленности и сферы услуг»

_____ Н.А. Меженская
« _____ » _____ 20 __ г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ**
**областного государственного автономного профессионального
образовательного учреждения**
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»
по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер
(срок обучения 10 месяцев)

2015 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг" составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.01.17 Повар, кондитер

Организация - разработчик ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"

Разработчики:

Ермоленко А.Л., преподаватель ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"

Корсакова Т.И., мастер производственного обучения ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"

Макаренко С.В., преподаватель ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"

Миненкова В.А., зам.директора по УПР ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"

Негодина З.П., преподаватель ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"

Кальницкий И.Д., преподаватель ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"

Ефанов Н.К., преподаватель ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы 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
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
Программы дисциплин общепрофессионального цикла.
 - 3.2.1. Программа ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.
 - 3.2.2. Программа ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.
 - 3.2.3. Программа ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.
 - 3.2.4. Программа ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности.
 - 3.2.5. Программа ОП.05 Безопасность жизнедеятельности.
 - 3.3. Программы профессиональных модулей
 - 3.3.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.
 - 3.3.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
 - 3.3.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов.
 - 3.3.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.
 - 3.3.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
 - 3.3.6. Программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.
 - 3.3.7. Программа профессионального модуля ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков.
 - 3.3.8. Программа профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

5. Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих. служащих.

5.1. Контроль и оценка достижений студентов.

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Нормативно-правовую основу программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляют:

1. ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273.
2. Программы профессиональных модулей и дисциплин:
 - ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов*
МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
 - ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста*
МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовление 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 приготовления 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 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
 - ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
 - ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05.Безопасность жизнедеятельности

3. Устав областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;
4. Письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180 «Рекомендации по реализации образовательных программ среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального и специального профессионального образования».
5. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования; Приказ Минобрнауки и науки РФ от 18.04.2013 № 291;
6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.09.2009г №59 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях СПО» СанПин 2.4.3.2554-09;
7. ФЗ «О воинской обязанности и военной службе от 28.03.1998г.№53»;
8. Письмо Минобрнауки РФ от 20 октября 2010г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования».
9. Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 г. № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов».

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии

19.01.17 Повар, кондитер.

при очной форме получения образования: 10 месяцев

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:

Код	Наименование
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
- ВПД 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.
- ВПД 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.
- ВПД 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
- ВПД 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.
- ВПД 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.

Реализуемые образовательные программы

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
1	2
П.00	Профессиональный учебный цикл
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03	Приготовление супов и соусов
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика

ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08	Учебная практика
ПП.08	Производственная практика
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация Защита выпускной квалификационной работы (письменная экзаменационная работа) (с 23 июня по 30 июня)