

<p>«РАССМОТРЕНО»: на заседании педагогического совета ОГА ПОУ «Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова В.М.» Протокол № <u>1</u> от «<u>31</u>» <u>августа</u> 20<u>16</u> года</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО»: Председатель правления Вейделевского РАЙПО  С.А. Тарасенко «<u>31</u>» <u>августа</u> 20<u>16</u> года </p>	<p>«УТВЕРЖДЕНО»: Директор ОГА ПОУ «Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова В.М.»  А.В. Шелудченко Приказ № <u>301</u> от «<u>31</u>» <u>августа</u> 20<u>16</u> года </p>
---	--	---

ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
областного государственного автономного профессионального
образовательного учреждения
«Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова Владимира
Михайловича»
 по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

2016г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова Владимира Михайловича» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии **19.01.17 «Повар, кондитер»**,

Профессиональных стандартов по профессии Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610 Н и профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н; Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»; Требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»

Авторы:

Бекарюченко Г.В. зам. директора по УМР

Костенко В.В. методист

Бут В.А. зам. директора по УПР

Ивченко Е.Н. зам. директора по УР

Яненко Р.Н. преподаватель общественных дисциплин

Бачура В.Н. преподаватель иностранного языка

Алтынник Н.А. руководитель физвоспитания

Смирнова И.Н. преподаватель физики и математики

Костенко А.Д. преподаватель-организатор ОБЖ

Колесниченко С.М. преподаватель спецдисциплин

Крикунова Л.Н. мастер производственного обучения, преподаватель

Посохова Н.А. мастер производственного обучения, преподаватель

Российская Федерация
 Департамент внутренней и кадровой
 политики Белгородской области
 областное государственное автономное
 профессиональное образовательное
 учреждение
 «Вейделевский
 агротехнологический техникум имени
 Грязнова Владимира Михайловича»
 309720 Белгородская область, п. Вейделевка
 ул. Гайдара, 22 тел./факс: 5-57-03
 e-mail: VAT_SPO@mail.ru
01.08.16 № 109
 на № _____ от _____

Лист согласования

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация:

- Повар
- Кондитер

срок обучения 2г. 10 мес.
 базовое образование **основное общее**

Дата заполнения 01.08.2016 г.

1. Общие сведения о предприятии (организации)

Название предприятия (организации)	Руководитель (ФИО)	Телефон
Вейделевское РАЙПО	Тарасенко Сергей Анатольевич	5-14-88

2. Программная документация

ФГОС
 Рабочий учебный план
 Вариативная часть учебного плана

3. Квалификации, ВПД, профессиональные компетенции

1	Квалификация: - Повар, - Кондитер	
2	Виды профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующие им профессиональные компетенции (ПК)	

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.

ДПК 1.3. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 1.4. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд из овощей и грибов

ДПК 1.5. Организовывать свое рабочее место*

ДПК 1.6. Готовить, оформлять и презентовать блюда из 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.

ДПК 2.6. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 2.7. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем

ДПК 2.8. Организовывать свое рабочее место*

ДПК 2.9. Готовить, оформлять и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, 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.

ДПК 3.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 3.6. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже бульонов и отваров, простых супов, простых холодных и горячих соусов

ДПК 3.7. Организовывать свое рабочее место*

ДПК 3.8. Готовить, оформлять и презентовать бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, 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.

ДПК 4.4. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 4.5. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из рыбы с костным скелетом

ДПК 4.6. Организовывать свое рабочее место*

ДПК 4.7. Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из рыбы с костным скелетом, моллюсков и ракообразных*

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.

ДПК 5.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 5.6. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд

	<p>из домашней птицы, мяса и мясных продуктов ДПК 5.7.Организовывать свое рабочее место* ДПК 5.8. Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи *</p> <p>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. ДПК 6.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места. ДПК 6.6.Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных блюд и закусок, салатов, бутербродов и гастрономических продуктов ДПК 6.7.Организовывать свое рабочее место* ДПК 6.8. Готовить, оформлять и презентовать салаты, канапе, легкие холодные закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда*</p> <p>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. ДПК 7.4. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места. ДПК 7.5.Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных и горячих напитков, простых холодных и горячих сладких блюд. ДПК 7.6.Организовывать свое рабочее место* ДПК 7.7. Готовить, оформлять и презентовать простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие напитки, простые холодные напитки.*</p> <p>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. ДПК 8.7.Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места. ДПК 8.8. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек, отечественные классические торты и пирожные, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. ДПК 8.9.Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе* ДПК 8.10.Готовить, оформлять и презентовать хлебобулочные мучные и кондитерские изделия, шоколадную продукцию*</p>		
3	<p>Профессиональные модули (ПМ) и входящие в них междисциплинарные курсы (МДК)</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="159 1720 970 2132"> <p>ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов -32ч. МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов-32ч. УП.01.01 Учебная практика -72 ч.; ПП.01.01 Производственная практика -72ч. ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста - 32 ч. МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста-32 ч.</p> </td><td data-bbox="970 1720 1544 2132"> <p>Вариативная часть 144 часа распределена следующим образом: МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов-8ч.; МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы-59ч.; МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий-77 ч.</p> </td></tr> </table>	<p>ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов -32ч. МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов-32ч. УП.01.01 Учебная практика -72 ч.; ПП.01.01 Производственная практика -72ч. ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста - 32 ч. МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста-32 ч.</p>	<p>Вариативная часть 144 часа распределена следующим образом: МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов-8ч.; МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы-59ч.; МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий-77 ч.</p>
<p>ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов -32ч. МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов-32ч. УП.01.01 Учебная практика -72 ч.; ПП.01.01 Производственная практика -72ч. ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста - 32 ч. МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста-32 ч.</p>	<p>Вариативная часть 144 часа распределена следующим образом: МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов-8ч.; МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы-59ч.; МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий-77 ч.</p>		

УП.02.02 Учебная практика -108 ч.;
ПП.02.02 Производственная практика -36 ч.;
ПМ.03 Приготовление супов и соусов-60ч.
МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов-60ч.
УП.03.01 Учебная практика -72 ч.;
ПП.03.01 Производственная практика -72ч.;
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы -32 ч.
МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы-32 ч.;
УП.04.01 Учебная практика -36 ч.;
ПП.04.01 Производственная практика -36 ч.;

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы -91 ч.
МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы-91ч.;
УП.05.01 Учебная практика -36 ч.;
ПП.05.01 Производственная практика -36 ч.;

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок- 32 ч.
МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок-32 ч.;
УП.06.01 Учебная практика -72 ч.;
ПП.06.01 Производственная практика -72 ч.;

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков-32ч.
МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков -32 ч.;
УП.07.01 Учебная практика -72 ч.;
ПП.07.01 Производственная практика -72ч.;

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий-161ч.
МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий-161ч.;
УП.08.01 Учебная практика -180 ч.;
ПП.08.01 Производственная практика -288 ч.;

МП

СОГЛАСОВАНО:

Председатель правления Вейделевского РАЙПО

 С.А. Тарасенко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 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. Учебный план
 - 3.2. Календарный учебный график
 - 3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
 - 3.4. Программы производственной практики
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 обучающихся
 - 5.2. Формы проведения промежуточной аттестации
 - 5.3. Организация государственной итоговой аттестации

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1 Общие положения.

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

1.1. Нормативно - правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - программы) составляют:

1)Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;

2)Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 года, зарегистрированного в Минюсте России (рег. № 29749 от 20 августа 2013 г.)

3) Приказ Министерства образования и науки РФ от 09 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте 08 мая 2015 г., регистрационный номер № 37199;

4) Базисный учебный план;

5) Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 30 июля 2013г., регистрационный № 29200;

6) Приказ Министерства образования и науки РФ от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

7) Приказ Министерства образования и науки РФ от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

8) Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 01 ноября 2013г., регистрационный № 30306;

9) Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 26 декабря 2013г., регистрационный № 30861;

10) Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291, «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 14 июня 2013г. регистрационный № 28785;

11) Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.09.2009г. № 59 "Об утверждении СанПиН 2.4.3.2554-09" (вместе с "СанПиН 2.4.3.2554-09. Изменения № 2 к СанПиН 2.4.3.1186-03. Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы") зарегистрированное в Минюсте РФ 06.11.2009г., регистрационный № 15197;

12) Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12 – 696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования / среднего профессионального образования» с уточнениями и дополнениями;

13) Письмо Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

14) Устав ОГА ПОУ «Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова В.М.»;

15) Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. № 53-ФЗ (ред. от 25.11.2013г.);

16) Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах», зарегистрированный в Минюсте РФ 12 апреля 2010г., регистрационный № 16866;

17) Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013г. № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов»;

18) Постановление правительства Белгородской области от 19 мая 2014 г. № 190 – пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013г. № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов»;

ППКРС СПО разработана с учетом:

1. Профессионального стандарта по профессии Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610 Н
2. Профессионального стандарта по профессии Кондитер, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н.
3. Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»;
4. Требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер при очной форме получения образования:

- на базе среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев;

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:
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:

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.

ДПК 1.3. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 1.4. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд из овощей и грибов

ДПК 1.5. Организовывать свое рабочее место*

ДПК 1.6. Готовить, оформлять и презентовать блюда из 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.

ДПК 2.6. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 2.7. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем

ДПК 2.8. Организовывать свое рабочее место*

ДПК 2.9. Готовить, оформлять и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, 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.

ДПК 3.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 3.6. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже бульонов и отваров, простых супов, простых холодных и горячих соусов

ДПК 3.7. Организовывать свое рабочее место*

ДПК 3.8. Готовить, оформлять и презентовать бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, 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.

ДПК 4.4. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 4.5. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из рыбы с костным скелетом

ДПК 4.6. Организовывать свое рабочее место*

ДПК 4.7. Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из рыбы с костным скелетом, моллюсков и ракообразных*

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, мясных продуктов 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.

ДПК 5.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 5.6.Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из домашней птицы, мяса и мясных продуктов

ДПК 5.7.Организовывать свое рабочее место*

ДПК 5.8. Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи *

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.

ДПК 6.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 6.6.Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных блюд и закусок, салатов, бутербродов и гастрономических продуктов

ДПК 6.7.Организовывать свое рабочее место*

ДПК 6.8. Готовить, оформлять и презентовать салаты, канапе, легкие холодные закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные 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.

ДПК 7.4. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 7.5.Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных и горячих напитков, простых холодных и горячих сладких блюд.

ДПК 7.6.Организовывать свое рабочее место*

ДПК 7.7. Готовить, оформлять и презентовать простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие напитки, 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.

ДПК 8.7.Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.

ДПК 8.8. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных

кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек, отечественные классические торты и пирожные, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

ДПК 8.9.Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе*

ДПК 8.10.Готовить, оформлять и презентовать хлебобулочные мучные и кондитерские изделия, шоколадную продукцию*

Общие компетенции выпускника

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)

2.3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Обучающийся по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» готовится к следующим видам деятельности:

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

3.3. ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

О.00	Общеобразовательный цикл
ОУД.00	Общие учебные дисциплины
ОУД.01	Русский язык и литература
ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика: алгебра, начала анализа, геометрия
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей
ОУД.07	Информатика
ОУД.08	Физика
ОУД.09	Химия
ОУД.10	Обществознание <i>(включая экономику и право)</i>
ОУД.11	Биология
ОУД.12	География
УД	Дополнительные учебные дисциплины
УД.13	Основы деловой культуры
УД.14	Православная культура
УД.15	Основы предпринимательства
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
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПМ.03	Приготовление супов и соусов
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ФК.00	Физическая культура

Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

Директор техникума

Шелудченко Александр Васильевич

31.08.2016

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
техникум имени Грязнова Владимира Михайловича"

"Вейделевский агротехнологический

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17

Повар, кондитер

код

наименование профессии

уровень образования основное общее образование

квалификации:

повар

кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

2г 10м

год начала подготовки по УП

2016

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 798

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

ОГА ПОУ «Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова В.М.» располагает материально-технической базой, обеспечивающей реализацию программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер: проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППКРС обеспечивает:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в ОГА ПОУ «Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова В.М.» и/или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий ОГА ПОУ «Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова В.М.» обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

ОГА ПОУ «Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова В.М.» обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для
подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

№ п/п	Наименование
	Кабинеты
1.	Русского языка и литературы
2.	Математики
3.	Физики
4.	Химии и биологии
5.	Обществоведческих дисциплин
6.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7.	Технологии кондитерского производства
8.	Технологии кулинарного производства
	Лаборатории
1.	Микробиологии, санитарии и гигиены
2.	Товароведения продовольственных товаров
3.	Технического оснащения и организации рабочего места
4.	Учебный кулинарный цех
5.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Стрелковый тир
	Залы
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2.	Актный зал

5.ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

5.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о промежуточной аттестации обучающихся, Положением об организации государственной итоговой аттестации выпускников техникума.

5.2. Формы проведения промежуточной аттестации

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль проводится в форме тестирования и (или) проведения проверочных работ по дисциплинам общеобразовательного цикла за счет часов, отведенных на их обучение по учебному плану.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий (ИДЗ) или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о: выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

В зависимости от содержания, ИДЗ может представлять собой графическую, расчетную, расчетно-графическую работу, а также реферат, аналитический обзор, эссе и т.п.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающегося, оценивающей его деятельность за семестр. Формами промежуточной аттестации в техникуме являются: экзамен по отдельной дисциплине, экзамен по разделу (разделам) дисциплины, зачет по отдельной дисциплине, экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями. Формы и процедуры промежуточной аттестации по дисциплинам и

профессиональным модулям определяются рабочим учебным планом и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями, рассматриваются и рекомендуются к использованию цикловыми комиссиями, утверждаются заместителем директора по учебной работе, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются цикловыми комиссиями и утверждаются директором техникума после предварительного положительного заключения работодателей.

Материалы текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла должны быть приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ППКРС) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен», рядом выставляется оценка. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

5.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

Государственная итоговая аттестация выпускников техникума проводится в соответствии с «Положением об организации государственной итоговой аттестации выпускников техникума», разработанным на основе: Приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об

утверждении Порядка государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 01 ноября 2013г., регистрационный № 30306.

Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Ежегодно методической комиссией разрабатывается Программа государственной итоговой аттестации выпускников техникума по специальности (далее - Программы государственной итоговой аттестации), которая утверждается директором техникума, согласовывается с председателем государственной аттестационной комиссии (далее – ГАК) и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные ППКРС, и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные рабочим учебным планом техникума по профессии.

Для проведения государственной итоговой аттестации создается ГАК. Численность ГАК не должна составлять менее 5 человек. Ответственный секретарь ГАК назначается директором техникума.

Место работы ГАК устанавливается директором техникума по согласованию с председателем ГАК.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором техникума и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы ГАК. Допуск обучающегося к государственной итоговой аттестации объявляется приказом по техникуму.

На заседания ГАК представляются следующие документы:

- Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- Программа государственной итоговой аттестации;
- приказ директора техникума о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- сведения об успеваемости обучающихся;

Решение ГАК принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном числе голосов голос председателя является решающим).

Заседания ГАК протоколируются. Протоколы подписываются председателем, всеми членами и секретарем комиссии. Ведение протоколов осуществляется в прошнурованных книгах, листы которых пронумерованы. Книга протоколов заседаний ГАК хранится в течение 75 лет.

Решение ГАК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию и выдаче соответствующего документа об образовании, объявляется приказом директора техникума.

После окончания государственной итоговой аттестации ГАК составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на педагогическом совете техникума. В отчете должна быть отражена следующая информация:

- качественный состав ГАК;
- характеристика общего уровня подготовки обучающихся по профессии;
- количество ВКР с отличием;
- недостатки в подготовке обучающихся по профессии
- выводы и предложения.