



В.Г. Демирчян

**Основная профессиональная
образовательная программа
среднего профессионального образования
по профессии 19.01.17. Повар, кондитер**

Сочи 2016

Программа разработана:

М.В.Шевцовой, заместителем директора по учебной работе ГБПОУ Краснодарского края «Сочинский профессиональный техникум».

Н.Д. Эристави, заместителем директора по учебно-производственной работе ГБПОУ Краснодарского края «Сочинский профессиональный техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа профессии 19.01.07. Повар, кондитер, реализуемая ГБПОУ Краснодарского края «Сочинский профессиональный техникум».

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по профессии 19.01.07. Повар, кондитер.

1.3 Цель разработки ОПОП по профессии 19.01.07. Повар, кондитер.

1.4. Характеристика ОПОП по профессии 19.01.07. Повар, кондитер.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП СПО по профессии 19.01.07. Повар, кондитер.

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.

2.3. Виды деятельности выпускника.

3. Требования к результатам освоения ОПОП СПО по профессии 19.01.07. Повар, кондитер.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО по профессии 19.01.07. Повар, кондитер.

4.1. Учебный график.

4.2. Базисный и учебный планы по профессии, календарный учебный график

5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП.

5.1. Педагогические кадры

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

6. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.07. Повар, кондитер.

6.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

6.2 Итоговая государственная аттестация выпускников по профессии.

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ППКРС) по профессии 19.01.07. Повар, кондитер, реализуемая ГБПОУ Краснодарского края «Сочинский профессиональный техникум».

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ППКРС) по профессии 19.01.07. «Повар, кондитер» является системой учебно-методических документов, сформированной на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по данной профессии в части:

- ✚ компетентностно-квалификационной характеристики выпускника;
- ✚ содержания и организации образовательного процесса;
- ✚ ресурсного обеспечения реализации основной профессиональной образовательной программы;
- ✚ государственной (итоговой) аттестации выпускников.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии 19.01.07. Повар, кондитер

Нормативную правовую базу разработки ОПОП по профессии и 19.01.07. Повар, кондитер составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании» (от 12 декабря 2012 года №273-ФЗ).
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии 19.01.07. Повар, кондитер среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 года;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО».
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования.

- Рекомендации по формированию учебного плана образовательного учреждения начального/среднего профессионального образования по профессии начального /профессии среднего профессионального образования.
- Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений российской федерации, реализующих программы общего образования
- Устав ГБПОУ КК СПТ.

1.3. Цель разработки ОПОП СПО по профессии 19.01.07. Повар, кондитер

Целью разработки основной профессиональной образовательной программы является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по профессии 19.01.07. Повар, кондитер.

1.4. Характеристика ОПОП по профессии 19.01.07. Повар, кондитер

В ГБПОУ КК СПТ по профессии 19.01.07. Повар, кондитер реализуется основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ППКРС), освоение которой позволяет лицу, успешно прошедшему итоговую аттестацию, получить квалификацию, соответствующую области основной профессиональной образовательной программы.

Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме обучения на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев. Получаемая квалификация – повар, кондитер.

Сроки получения СПО по ППКРС независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года;

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
на базе основного общего образования	Повар Кондитер	2 года 10 месяцев

Срок получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения составляет 43 недели, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура"	18 нед.
Учебная практика	21 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	1 нед.
Государственная итоговая аттестация	1 нед.
Каникулы	2 нед.
Итого	43 нед.

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 57 нед. 36 часов в неделю)

промежуточная аттестация 3 нед.

каникулы 22 нед.

Прием абитуриентов по профессии 19.01.07. Повар, кондитер осуществляется в соответствии с Правилами приема в ГБПОУ КК СПТ.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

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.

2.3. Виды деятельности выпускников

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. Требования к результатам освоения ОПОП

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

4.1. Учебный график

Учебный график соответствует положениям ФГОС СПО и содержанию учебного плана в части соблюдения продолжительности семестров, промежуточных аттестаций, практик, каникулярного времени.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ГВПОУ Краснодарского края
"Сочинский профессиональный
техникум"

11 августа 2016 года

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК

**программы подготовки квалифицированных
рабочих, служащих по профессии**

**ГВПОУ Краснодарского края
"Сочинский профессиональный техникум"**

**по профессии среднего профессионального образования
19.01.17. Повар, кондитер**

Набор 2016-2017 уч.года

Группа 16 П1, 16 П2

Разработчики:

Мария Викторовна Шевцова

Зам.директора по учебной работе

Нина Давидовна Эристави

Зам.директора по учебно-производственной работе

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения - очная

**Нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев на
базе основного общего образования**

I. Сводные данные по бюджету времени

Курс	Сентябрь		Октябрь		Ноябрь		Декабрь		Январь		Февраль		Март		Апрель		Май		Июнь		Июль		Итого											
	Курсовые проекты	Лекции	Курсовые проекты	Лекции	Курсовые проекты	Лекции	Курсовые проекты	Лекции	Курсовые проекты	Лекции	Курсовые проекты	Лекции	Курсовые проекты	Лекции	Курсовые проекты	Лекции	Курсовые проекты	Лекции	Курсовые проекты	Лекции	Курсовые проекты	Лекции	Курсовые проекты	Лекции	Курсовые проекты	Лекции	Итого	Курсовые проекты	Лекции	Итого				
1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

ПРОГРАММНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ПОСОБИЯ ПО КУРСОВЫМ ПРОЕКТАМ

Итого:

Продолжить на

Итого:

Продолжить на

Итого:

Продолжить на

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и дисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		промежуточная аттестация	I государственная аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	37	3	0	0	1	0	11	52
2	22	5	12	0	2	0	11	52
3	16	1	20	0	2	2	2	43
	75	9	32	0	5	2	24	147

УТВЕРЖДАЮ
Директор

**ГБПОУ Краснодарского края
"Сочинский профессиональный
техникум"**

11 августа 2015 года

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК

**программы подготовки квалифицированных
рабочих, служащих по профессии**

**ГБПОУ Краснодарского края
"Сочинский профессиональный техникум"**

**по профессии среднего профессионального образования
19.01.17. Повар, кондитер**

Набор 2015-2016 уч.года

**Группа 15 П2
Разработчики:**

Мария Викторовна Шевцова

Зам.директора по учебной работе

Нина Давидовна Эристави

Зам.директора по учебно-производственной работе

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения - очная

**Нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев на
базе основного общего образования**

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и дисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		промежуточная аттестация	I государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	37	3	0	0	1	0	11	52
2	22	5	12	0	2	0	11	52
3	16	1	20	0	2	2	2	43
	75	9	32	0	5	2	24	147

УТВЕРЖДАЮ
Директор

**ГБПОУ Краснодарского края
"Сочинский профессиональный
техникум"**

11 августа 2014 года

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК

**программы подготовки квалифицированных
рабочих, служащих по профессии**

**ГБПОУ Краснодарского края
"Сочинский профессиональный техникум"**

**по профессии среднего профессионального образования
19.01.17. Повар, кондитер**

Набор 2014-2015 уч.года

Квалификация: Повар, кондитер

Группа 14 П

Разработчики:

Мария Викторовна Шенцова

Зам.директора по учебной работе

Нина Давидовна Эристави

Зам.директора по учебно-производственной работе

Форма обучения - очная

**Нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев на
базе основного общего образования**