

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер
год начала подготовки -2016 г.
Аннотация**

**1. Нормативно-правовые основы разработки программы
подготовки специалистов среднего звена**

Нормативно-правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее- ППССЗ) составляют:

– Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29.12.2012;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 года; (в редакции приказа Минобрнауки России от 09.04. 2015. № 390)

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 (в ред. Приказов Минобрнауки России от 22.01.2014 № 31, от 15.12.2014 № 1580);

- Устав КГАПОУ «ПТПИТ»

Цель ППКРС *19.01.17 Повар, кондитер*

- методическое обеспечение реализации ФГОС СПО и на этой основе формирование у студентов общих и профессиональных компетенций по данному направлению подготовки при **очной** форме получения образования на базе основного общего образования .

2. Нормативный срок освоения ППКРС:

<i>Образовательная база приема</i>	<i>Нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования</i>	<i>Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)</i>
среднее общее образование	-	Повар, кондитер
основное общее образование	2 года 10 месяцев	

**3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников
и требования к результатам освоения ППКРС**

3.1. Область профессиональной деятельности выпускника:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

3.2. 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.

3.3. Виды профессиональной деятельности выпускника по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

- ВПД 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.
- ВПД 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- ВПД 3. Приготовление супов и соусов.
- ВПД 4. Приготовление блюд из рыбы.
- ВПД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- ВПД 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.
- ВПД 7. Приготовление сладких блюд и напитков.
- ВПД 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

В результате освоения ППКРС выпускник с квалификацией " Повар, кондитер " должен обладать **общими и профессиональными компетенциями.**

Профессиональные компетенции соответствуют видам профессиональной деятельности:

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.

ПП.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 и оформление 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.

ПП.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, включающие 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).

3.4. Структура программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Содержательная часть ОПОП 19.01.17 «Повар, кондитер» включает в себя программы учебных дисциплин:

ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОП	Общепрофессиональный 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
П	Профессиональный учебный цикл
ПМ	Профессиональные модули
<i>ПМ.01</i>	<i>Приготовление блюд из овощей и грибов</i>
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
<i>ПМ.02</i>	<i>Приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц, творога, теста</i>
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
<i>ПМ.03</i>	<i>Приготовление супов и соусов</i>
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
<i>ПМ.04</i>	<i>Приготовление блюд из рыбы</i>
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
<i>ПМ.05</i>	<i>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</i>
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
<i>ПМ.06</i>	<i>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</i>
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
<i>ПМ.07</i>	<i>Приготовление сладких блюд и напитков</i>
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
<i>ПМ.08</i>	<i>Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</i>

МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

3.5. Распределение вариативной части ППКРС

Вариативная часть профессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО составляет 144 часа. Распределение вариативной части ОПОП согласовано с представителем работодателя управляющей сетью предприятий общественного питания ПГНИУ Никоновой Анны Николаевны. С учетом потребности работодателя вариативная часть в объеме 144 часов (обязательная учебная нагрузка) распределена следующим образом:

Наименование дисциплины, МДК	Количество во часов	Вариативная часть
ПМ.01 Готовить и оформлять блюда из овощей и грибов МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	18	Готовить и оформлять блюда из овощей и грибов в банкетном исполнении. Использовать современные способы подачи блюд с элементами шоу.
ПМ.02 Готовить и оформлять блюда и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц, творога, теста МДК 02.01 Технология подготовки сырья и Готовить и оформлять блюда и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц, творога, теста	18	Готовить и оформлять блюда и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц, творога, теста в банкетном исполнении. Использовать современные способы подачи блюд с элементами шоу.
ПМ.03 Готовить и оформлять супов и соусов МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов	18	Готовить и оформлять супы и соусы в банкетном исполнении. Использовать современные способы подачи блюд с элементами шоу.
ПМ.04 Готовить и оформлять блюда из рыбы МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	18	Готовить и оформлять блюда из рыбы в банкетном исполнении. Использовать современные способы подачи блюд с элементами шоу.
ПМ.05 Готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	18	Готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы в банкетном исполнении. Использовать современные способы подачи блюд с элементами шоу.
ПМ.06 Готовить и оформлять и оформление холодных блюд и закусок МДК 06.01 Технология приготовления и оформления	18	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски в банкетном исполнении. Использовать современные способы подачи блюд с элементами шоу.

холодных блюд и закусок		
ПМ.07 Готовить и оформлять сладких блюд и напитков Учебная практика	18	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки в банкетном исполнении. Использовать современные способы подачи блюд с элементами шоу.
ПМ.08 Готовить и оформлять хлебобулочных и мучных кондитерских изделий МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	18	Готовить и оформлять хлебобулочные и мучные кондитерские изделия в банкетном исполнении. Использовать современные способы подачи блюд с элементами шоу.
ИТОГО	144	

3.6. Базы практик

Основными базами практики обучающихся являются предприятия г. Перми, с которыми у колледжа оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

Места производственной практики	Предприятия соц. партнёры г. Перми
Столовые и кафе при ПГНИУ	Пермский Государственный научно-исследовательский Университет
ООО «Комбинат питания»	ОДК «Пермские моторы»
Служба питания ООО «Авиадвигатель»	ООО «Авиадвигатель»
ООО «УК Алэндвик»	Управляющая кампания «УК Алэндвик»
ТРК «Семья»	Ресторан «Bistro Vox»
ООО «Хлебозавод», Кондитер № 8	ООО «Хлебозавод», Кондитер № 8

4. Требования к условиям реализации ППКРС

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса профессии 15.01.29 Контролер станочных и слесарных работ

В состав УМК по учебным дисциплинам, МДК, ПМ, УП и ПП входит:

- ФГОС СПО, представлен на официальном сайте КГАПОУ «ПТПИТ».
- Учебный план, представлен на официальном сайте КГАПОУ «ПТПИТ».
- Рабочие программы УД, ПМ, УП, ПП, представлены на официальном сайте КГАПОУ «ПТПИТ».
- ФОСы для проведения входного контроля и промежуточной аттестации, хранятся в методической кабинете КГАПОУ «ПТПИТ».
- ФОСы для проведения текущего контроля, хранятся у преподавателей и мастеров производственного обучения.
- Документация для проведения ГИА, программа ГИА хранятся в методической кабинете КГАПОУ «ПТПИТ», методические рекомендации по подготовке и защите ВКР, представлены на официальном сайте КГАПОУ «ПТПИТ».
- Методические материалы по выполнению внеаудиторных работ обучающимися, представлены на официальном сайте КГАПОУ «ПТПИТ» и/или хранятся у преподавателей и мастеров производственного обучения.

Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню дисциплин

основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по данной ППКРС обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящих в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

4.2. Кадровое обеспечение реализации ППКРС

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое (высшее или среднее профессиональное) образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

4.3. Минимальное материально-техническое обеспечение реализации ППКРС

Учебный процесс обеспечивается наличием Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
технологии кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.