

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ МОНТАЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
(код и наименование профессии)

Квалификация выпускника: **повар, кондитер**

Нормативный срок освоения ППКРС
на базе основного общего образования – **2 года 10 месяцев**

СОГЛАСОВАНО

В.И. Бучаров
«Витам» 2016 г.

СОГЛАСОВАНО

И.В. Сталина
«АЯКС» 2016 г.

СОГЛАСОВАНО

Аночев В.А.
«ВО» 2016 г.



СВЕРЖАЮ
Директор ИПОУ ИТ «КМТ»

И.В. Рябиченко
2016 г.

РАССМОТРЕНА

на заседании педагогического
совета техникума
от «31» 08 2016 г.
Протокол № 1

Основная профессиональная образовательная программа (ППКРС) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 г., зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013 г.), укрупненная группа: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация - разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум»

Разработчики:

Зам. директора по УМР

Н.Н. Каленникова

Н.Н. Каленникова

Зам. директора по УПР

Н.В. Воронина

Н.В. Воронина

Зав. отделением техникума

М.В. Телякова

М.В. Телякова

Преподаватель, председатель учебно-методического объединения ПЦ ПО

В.В. Пономарева

В.В. Пономарева

Преподаватель, председатель учебно-методического объединения ООЦ ПО

А.Б. Этуев

А.Б. Этуев

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СПО (ППКРС)	4
2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ	6
3 РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	9
4 ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП (ПОДРОБНОЕ ОПИСАНИЕ)	12
5 ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК	27
6 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	28

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

1 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОС- НОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАМ- МЫ СПО (ППКРС)

1.1 Характеристика 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.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производст-
ва;

- посуда и инвентарь;

- процессы и операции приготовления продукции питания.

1.2 Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ППКРС)

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП СПО ППКРС) обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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 её 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

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, 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, 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	Умеет производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Умеет производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Умеет готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Умеет 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 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

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

2.1 Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования: – на базе основного общего образования – 2 года 10 мес.

2.2 Особенности организации приема в техникум

Прием в техникум осуществляется в соответствии с нормативным документом «Правила приема в государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум» на 2015/2016 учебный год, утверждены приказом директора техникума от 25.02.2015 № 120»

К освоению образовательных программ среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего образования.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением обучающимися среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

При получении среднего профессионального образования в соответствии с индивидуальным учебным планом сроки получения образования могут быть изменены образовательной организацией с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой образовательной программы, осуществляется в порядке, установленном локальными нормативными актами техникума.

Прием в техникум лиц для обучения по образовательным программам СПО осуществляется по заявлениям. Набор поступающих осуществляется приемной комиссией в соответствии с контрольными цифрами приема, утвержденными Министерством образования и науки Краснодарского края.

Приемная комиссия создается и организует свою деятельность в соответствии с приказом директора. Работа приемной комиссии осуществляется по плану. План мероприятий по подготовке и проведению нового набора студентов полностью выполняется. В период приема документов приемная комиссия техникума ежедневно размещает на официальном сайте и на информационном стенде приемной комиссии сведения о количестве поданных заявлений по каждой специальности, профессии с выделением форм получения образования (очная, заочная). Приемная комиссия обеспечивает функционирование специальных телефонных линий и раздела сайта техникума для ответов на обращения, связанные с приемом граждан. Лица, привлекаемые для работы в приемной комиссии, имеют высшее образование. Возглавляет их работу ответственный секретарь приемной комиссии. При приеме в техникум обеспечиваются соблюдение прав граждан в области образования, установленных законодательством

Российской Федерации, гласность и открытость работы приемной комиссии. Приемная комиссия осуществляет передачу, обработку и предоставление полученных в связи с приемом граждан в техникум персональных данных поступающих в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области персональных данных без получения согласия этих лиц на обработку их персональных данных.

Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательных программ среднего профессионального образования, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Техникум осуществляет образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в группах совместно с другими обучающимися с предоставлением учебных и лекционных материалов в электронном виде.

2.3 Перечень сочетаний профессий рабочих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, осваивают профессии **Повар-кондитер**

