

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВУРНАРСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО:

Директор ООО «Мила»

27.08.2014

дата

подпись

Ю. К. Иванов



Утверждено

приказом от 27.08 2014 г. № 143

Директором БОУ Чувашской

Республики СПО «ВСХТ»

Минобразования Чувашии



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

19.01.17 Повар, кондитер

(базовой подготовки)

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 2 года 5 месяцев

На базе основного общего образования.

2014 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО) по профессии 19.01.17 **Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Бюджетное образовательное учреждение Чувашской Республики среднего профессионального образования «Вурнарский сельскохозяйственный техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

Разработчики:

Иванова Наталия Николаевна, заместитель директора по УМР

Бурмистрова Надежда Викторовна, педагог-психолог

Смирнова Марина Николаевна, преподаватель химии, биологии

Ведин Сергей Васильевич, преподаватель физики и информатики

Григорьев Олег Михайлович, преподаватель истории и права

Николаева Роза Васильевна, преподаватель русского языка и литературы

Федотова Лариса Петровна, преподаватель математики

Егоров Александр Николаевич, преподаватель спецдисциплин

Кассирова Ирина Андреевна, преподаватель спецдисциплин

Васильев Владислав Вячеславович, мастер производственного обучения

Фирсов Алексей Николаевич, преподаватель спецдисциплин

Васильева Светлана Александровна, преподаватель чувашской литературы

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
3. Учебный план
 - 3.1. Пояснительная записка
 - 3.1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ.
 - 3.1.2. Общеобразовательный цикл.
 - 3.1.3. Формирование вариативной части ППКРС.
 - 3.1.4. Формы проведения консультаций.
 - 3.1.5. Формы проведения промежуточной аттестации.
 - 3.1.6. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации.
 - 3.2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения
 - 3.3. Планы учебного процесса для ППКРС СПО
 - 3.3.1. План учебного процесса
 - 3.3.2. Календарный график учебного процесса
4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО
5. Программы учебных дисциплин
 - 5.1. Программы дисциплин социально-экономического цикла
 - 5.1.1. Программа учебной дисциплины ОДБ.01 Русский язык
 - 5.1.2. Программа учебной дисциплины ОДБ.02 Литература
 - 5.1.3. Программа учебной дисциплины ОДБ.03 Чувашская литература
 - 5.1.4. Программа учебной дисциплины ОДБ.04 Иностранный язык
 - 5.1.5. Программа учебной дисциплины ОДБ.05 История
 - 5.1.6. Программа учебной дисциплины ОДБ.06 Обществознание
 - 5.1.7. Программа учебной дисциплины ОДБ.07 Естествознание
 - 5.1.8. Программа учебной дисциплины ОДБ.08 География
 - 5.1.9. Программа учебной дисциплины ОДБ.09 Физическая культура
 - 5.1.10. Программа учебной дисциплины ОДБ.10 ОБЖ
 - 5.1.11. Программа учебной дисциплины ОДБ.11 Математика
 - 5.1.12. Программа учебной дисциплины ОДБ.12 Информатика и ИКТ
 - 5.1.13. Программа учебной дисциплины ОДБ.13 Право
 - 5.1.14. Программа учебной дисциплины ОДБ.14 Экономика
 - 5.2. Программы дисциплин общепрофессионального цикла
 - 5.2.1. Программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
 - 5.2.2. Программа учебной дисциплины ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
 - 5.2.3. Программа учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места
 - 5.2.4. Программа учебной дисциплины ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности
 - 5.2.5. Программа учебной дисциплины ОП.05. Безопасность жизнедеятельности
 - 5.2.6. Программа учебной дисциплины ОП.06 Деловая культура

5.2.7. Программа учебной дисциплины ОП. 07 Калькуляция и учет

5.3. Программы профессионального цикла

5.3. 1. Программа профессионального модуля ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов

5.3. 2. Программа учебной практики ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов

5.3.3. Программа производственной практики ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов

5.3.4. Программа профессионального модуля ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

5.3.5. Программа учебной практики ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

5.3.6. Программа производственной практики ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

5.3.7. Программа профессионального модуля ПМ.03. Приготовление супов и соусов

5.3.8. Программа учебной практики ПМ.03. Приготовление супов и соусов

5.3.9. Программа производственной практики ПМ.03. Приготовление супов и соусов

5.3.10. Программа профессионального модуля ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы

5.3.11. Программа учебной практики ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы

5.3.12. Программа производственной практики ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы

5.3.13. Программа профессионального модуля ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

5.3.14. Программа учебной практики ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

5.3.15. Программа производственной практики ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

5.3.16. Программа профессионального модуля ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

5.3.17. Программа учебной практики ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

5.3.18. Программа производственной практики ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

5.3.19. Программа профессионального модуля ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков

5.3.20. Программа учебной практики ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков

5.3.21. Программа производственной практики ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков

5.3.22. Программа профессионального модуля ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

5.3.23. Программа учебной практики ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

5.3.24. Программа производственной практики ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

5.3.25. Раздел «Физическая культура» Программа ФК. 00 Физическая культура

6. Фонды оценочных средств.

6.1 Фонды оценочных средств дисциплин технического и социально-экономического цикла

6.2 Фонды оценочных средств дисциплин общепрофессионального цикла.

6.3 Фонды оценочных средств профессионального цикла.

7.1. Комплект методического обеспечения (методических указаний по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы, лабораторных и практических работ);

8. Государственная итоговая аттестация

8.1 Материалы государственной итоговой аттестации (программы государственной итоговой аттестации, критерии оценки знаний и требования к выпускным квалификационным работам).

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (далее – ППКРС) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями и дополнениями;
- Федеральный закон от 21.07.2007 г. № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- постановление Правительства Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, освоивших основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г. №28785;
- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. №464 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 31 июля 2013 г. № 29200;
- приказ Минобрнауки России от 2 августа 2013 г. №798 «Об утверждении федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 г. № 29749
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 29.05.2007 г. № 03-1180 «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в ОУ НПО и СПО в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для ОУ РФ, реализующих программы общего образования»;

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в

соответствующей сфере профессиональной деятельности.

Используемые сокращения:

ФГОС – федеральный государственный образовательный стандарт;

ППКРС– программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

1.2. Нормативный срок освоения программы

При **очной форме** подготовки:

для лиц, обучающихся на базе основного общего образования – 2 года 5 месяцев

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний

Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ

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 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

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:

- 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 Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности
- ОК 8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)