

Министерство образования науки
Донецкой Народной Республики

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Донецкий профессиональный лицей пищевой и перерабатывающей
промышленности»



СОГЛАСОВАНО
Организация-работодатель
(подпись) А. Петров



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ «Донецкий ПЛППИ»
Л.А. Ювко
Приказ № 101 от 21.08.2016

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация выпускника:
Повар 4 разряда,
Кондитер 4 разряда
*Нормативный срок освоения
программы – 1 год 10 месяцев*

вид подготовки: первичная
профессиональная подготовка

форма подготовки: очная

г. Донецк,
2016г

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1 Нормативно-правовые основы разработки ОП СПО
- 1.2 Термины, определения и использования сокращения
- 1.3 Цель разработки ОП СПО
- 1.4 Нормативный срок освоения программы
- 1.5 Трудоемкость ОП СПО
- 1.6 Требования к абитуриенту
- 1.7 Востребованность выпускников
- 1.8 Возможность продолжения образования выпускника

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ

- 2.1 Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

- 3.1. Учебный план
- 3.2 Календарный учебный график
- 3.3 Программы общепрофессионального цикла
 - 3.3.1 Программа учебной дисциплины ОП.01 *(Приложение 1)*
 - 3.3.2 Программа учебной дисциплины ОП.02 *(Приложение 2)*
 - 3.3.3 Программа учебной дисциплины ОП.03 *(Приложение 3)*
 - 3.3.4 Программа учебной дисциплины ОП.04 *(Приложение 4)*
 - 3.3.5 Программа учебной дисциплины ОП.05 *(Приложение 5)*
 - 3.3.6 Программа учебной дисциплины ОП.06 *(Приложение 6)*
 - 3.3.7 Программа учебной дисциплины ОП.07 *(Приложение 7)*
 - 3.3.8 Программа учебной дисциплины ОП.08 *(Приложение 8)*
- 3.4. Программы профессиональных модулей с практиками
 - 3.4.1 Программа профессионального модуля ПМ.01 *(Приложение 9)*
 - 3.4.2 Программа профессионального модуля ПМ.02 *(Приложение 10)*
 - 3.4.3 Программа профессионального модуля ПМ.03 *(Приложение 11)*
 - 3.4.4 Программа профессионального модуля ПМ.04 *(Приложение 12)*
 - 3.4.5 Программа профессионального модуля ПМ.05 *(Приложение 13)*
 - 3.4.6 Программа профессионального модуля ПМ.06 *(Приложение 14)*
 - 3.4.7 Программа профессионального модуля ПМ.07 *(Приложение 15)*
 - 3.4.8 Программа профессионального модуля ПМ.08 *(Приложение 16)*
 - 3.4.9 Программа учебной практики *(Приложение 17)*
 - 3.4.10 Программа производственной практики *(Приложение 18)*
- 3.5. Программа по физической культуре ФК.00 *(Приложение 19)*

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

- 4.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
- 4.2 Итоговая государственная аттестация выпускников

- 5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**
- 5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение
- 5.2 Кадровое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих
- 5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса
- 6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ**
- 7 ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ВНОСИМЫХ В ОП СПО ПРИЛОЖЕНИЯ**

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) среднего профессионального образования по профессии 19.01.17. ПОВАР, КОНДИТЕР представляет собой совокупность документов разработанных и утвержденных лицеем учетом требования регионального рынка труда на основе ГОС СПО по профессии, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 606 от 08.10.2015г.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, методических материалов.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников лицея.

1.1.Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы СПО.

Закон Донецкой Народной Республики от 07.07.2015г.№55-1НС «Об образовании»;

Постановление Совета Министров Донецкой Народной Республики от 16.10.2015г. №19-19 «Об утверждении Типового положения об образовательном учреждении среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 20.07.2015г.№328 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Методические рекомендации по разработке рабочих программ учебных дисциплин в соответствии с требованиями ГОС СПО (письмо Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 27.08.2015г.№3606);

Методические рекомендации по разработке рабочих программ профессиональных модулей (письмо Министерства образования и науки Донецкой Народной республики от 09.09.2015г.№3806);

Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 14.08.2015г.№401 «Об утверждении Типового положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО»;

Устав ГПОУ «Донецкий ПЛППП»;

Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы;
 Положение о государственной итоговой аттестации выпускников;
 Положение об учебной и производственной практике;
 Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся.

1.2. Термины, определения и используемые сокращения

В настоящей основной профессиональной образовательной программе используются следующие сокращения:

СПО - среднее профессиональное образование;

ГОС СПО – государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОУ - образовательное учреждение;

ППКРС- программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

ОК - общие компетенции;

ПК - профессиональные компетенции;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

1.3. Цель разработки ОП СПО

Цель: ППКРС направлена на развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ГОС по данной профессии.

Задачи: Удовлетворение потребностей общества в работниках поварского и кондитерского производства и удовлетворение индивидуальных стремлений граждан в получении квалификации по профессии Повар, кондитер.

1.4. Нормативный срок освоения программы

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
Основное общее образование без получения среднего общего образования в ПОО	Повар, кондитер	1 год 10 мес

1.5.Трудоемкость ППКРС

Нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования составляет 43 недели, в том числе:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	22 недели
Учебная практика (производственное обучение)	28 недель
Производственная практика	30 недель
Промежуточная аттестация	1 неделя
Государственная (итоговая) аттестация	1 неделя
Каникулярное время	13 недель
ИТОГО	95 недель

1.6. Требования к абитуриенту

Лица, поступающие на обучение, должны иметь свидетельство об основном общем образовании.

1.7. Востребованность выпускников

Выпускники профессии 19.01.17.Повар, кондитер востребованы на пищевых предприятиях и в организациях города и республики: кулинариях, хлебозаводах, кондитерских цехах и т.д.

1.8. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии 19.01.17. Повар, кондитер подготовлен:

- ✓ к освоению ОПОП ВПО наряду с выпускниками среднего профессионального образования (ППССЗ);
- ✓ к освоению ОПОП СПО (ППССЗ) по профильной специальности в сокращенные сроки.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ 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 является:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологические оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

2.2.1. Обучающийся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

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

2.2.2. *Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:*

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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

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, и 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).