

Описание основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 02.08.2013 г. №798, с изменениями от 09.04.2015 г. №390.

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

Нормативный срок освоения программы квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в очной форме обучения - на базе основного общего образования, 2 года 10 месяцев, присваиваемая квалификация – повар, кондитер.

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

- а) для обучающихся по очно-заочной форме обучения:
 - на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;
 - на базе основного общего образования - не более, чем на 1,5 года;
- б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более, чем на 6 месяцев.

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 производства;

посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания.

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 пряностей и 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, мясных продуктов 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.

ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА

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) <*>.

<*> В соответствии с Федеральным законом от 28.03.1998 N

Учебный план по специальности 19.01.17 Повар, кондитер включает в себя следующие учебные дисциплины, профессиональные модули, практики:

Код	Общеобразовательный цикл
ОДБ.00	Базовые дисциплины
ОУД.01	Русский язык
ОУД.01	Литература
ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	ОБЖ
ОУД.08	Физика
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)
ОУД.16	География
ОУД.17	Экология
ДУД	Основы исследовательской деятельности
	Профильные дисциплины
ОУД.07	Информатика
ОУД.09	Химия
ОУД.15	Биология
ДУД	Эффективное поведение на рынке труда
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Калькуляция и учет в общественном питании
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	<i>Приготовление блюд из овощей и грибов</i>
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПП.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПМ.02	<i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</i>
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПП.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПМ.03	<i>Приготовление супов и соусов</i>
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03	Приготовление супов и соусов
ПП.03	Приготовление супов и соусов
ПМ.04	<i>Приготовление блюд из рыбы</i>
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04	Приготовление блюд из рыбы
ПП.04	Приготовление блюд из рыбы
ПМ.05	<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	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПМ.06	<i>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</i>
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
ПМ.07	<i>Приготовление сладких блюд и напитков</i>
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07	Приготовление сладких блюд и напитков
ПМ.08.	<i>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</i>
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПП.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ФК.00	Физическая культура

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов подготовки, предусмотренной учебным планом и соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам и правилам.

Материально-техническое обеспечение включает в себя: а) библиотеку; б) компьютерные классы для работы с учебно-методическими комплексами; Для реализации ППКРС СПО имеются: компьютерные классы общего пользования с подключением к Интернет для работы одной академической группы одновременно; компьютерные мультимедийные проекторы для проведения лекционных занятий, и другая техника для презентаций учебного материала.

Со всех стационарных и мобильных компьютеров имеется доступ в сеть Internet. Во время аудиторных занятий и на самостоятельной подготовке студенты имеют возможность воспользоваться информационными ресурсами сети Internet для выполнения заданий и проведения исследовательских работ.

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;
- место для стрельбы.

Залы:

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

Контроль качества освоения профессиональных образовательных программ осуществляется посредством текущего контроля успеваемости (в течение семестра), промежуточной аттестации (по окончании семестра) и итоговой государственной аттестации выпускников СПО.