

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Армавирский индустриально – строительный
техникум»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО
ПРОФЕССИИ 260807.01 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Квалификация – Повар
Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 2 года и 5 мес.
на базе основного общего образования.

Профиль получаемого профессионального образования
–естественно - научный

Согласовано
работодателями
ООО Торговый дом «Ярмарка»
Директор _____ Т.Н. Метрякова

Утверждено:
директор ГБПОУ
Краснодарского края
«Армавирский индустриально –
строительный техникум»
« 10 » _____ 2014 г.
И.Г. Федоренко



Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 30 августа 2013 г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», утвержденной приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. N 798, зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013 г. N 29749, укрупненная группа 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Армавирский индустриально – строительный техникум» Краснодарского края

Разработчики:

заместитель директора по УПР	Константинова Л.И.	<i>Константинова</i>
заместитель директора по НМР	Казанцева Х.В.	<i>Х.В. Казанцева</i>
Заместитель директора по УР	Лысенко Ж.В.	<i>Лысенко</i>
Председатель МК «Мастер общестроительных работ. Сварщик. Электромонтажник электрических сетей и электрооборудования»	Малиновский Е.М.	<i>Малиновский</i>
Председатель МК «Мастер отделочных строительных работ. Мастер столярного и мебельного производства»	Бродникова И.А.	<i>Бродникова</i>
Председатель МК естественно – математического цикла	Герман Т.В.	<i>Герман Т.В.</i>
Председатель МК гуманитарного цикла	Белик О.П.	<i>Белик</i>
Председатель МК «Исполнитель художественно – оформительских работ. «Продавец, контролер - кассир». «Повар, кондитер».	Андрусенко А.А.	<i>Андрусенко</i>

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования базовой подготовки по 260807.01 «Повар, кондитер» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. N 798, зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013 г. N 29749 и базисного учебного плана, примерных программ учебных дисциплин, Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», закона Краснодарского края от 16 июля 2013 года № 2770 – КЗ «Об образовании в Краснодарском крае», Приказ Министерства образования и науки российской Федерации от 14 июня 2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» при очной форме обучения 2 года 5 месяцев.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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.

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.

1.2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы 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 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).
ОК 8.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

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 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.
ВДП 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.
ВДП 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.
ВДП 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.
ВДП 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.
ВДП 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.
ВДП 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 5 месяцев.

2.2. Требования к поступающим определяются Правилами приема. В них определены особенности поступления граждан, организация и сроки приема документов от поступающих (оригинал или ксерокопия документов удостоверяющих его личность, гражданство, оригинал или ксерокопия документа государственного образца об образовании, медицинская справка 086 – У).

2.3.Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94): повар – кондитер

3. ОБОСНОВАНИЕ И РАСПЛЕДЕНИЕ ОБЪЕМА ВАРИАТИВНЫХ ЧАСОВ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ МЕЖДУ ЦИКЛАМИ ОПОП ПО ПРОФЕССИИ 260807.01 «Повар, кондитер»

Основная профессиональная образовательная программа СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов: общепрофессионального, профессионального и разделов: физическая культура, учебная практика, производственная практика промежуточная аттестация, государственная (итоговая) аттестация. Обязательная часть ОПОП составляет 80% от общего объема времени, отведенного на ее

освоение. Современный уровень развития технологий характеризуется внедрением высокотехнологичных производственных процессов, повышается требования работодателей к рабочим кадрам. Соответственно содержание профессионального образования должно быть гибким, позволяющим учитывать как потребности рынка труда, так и потребности обучающихся. Требуемую гибкость программ обеспечивает вариативная часть. Вариативная часть 20% - (144 часа обязательной учебной нагрузки) использована на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и профессиональные модули обязательной части, для получения дополнительных умений и знаний, в соответствии с запросами регионального рынка труда и работодателей, в частности ООО Торговый дом «Ярмарка». При разработке ОПОП по профессии техникум самостоятельно (с учетом требований квалификационной характеристики и рекомендаций в процессе анкетирования работодателей) распределило количество часов вариативной части :

-6 часов из вариативной части отданы на дополнение объема обязательной аудиторной нагрузки до 32 часов по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»;

-32 часа из вариативной части отведены на курс «Физическая культура»;

Документ на основании, которого введена вариативная часть: Постановление правительства РФ от 24 декабря 2008 г. № 1015 «Правила участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования».

Протокол заседания круглого стола по теме «Формирование ОПОП по профессии 262023.01 «Мастер отделочных строительных работ» от «30» августа 2013г.

Вариативная часть ОПОП по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» разработана преподавателями техникума в целях расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части получения умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников в соответствии с запросами рынка труда города Армавир.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу ОПОП
1	2	4
ОДБ	Общеобразовательный цикл	

ОДБ.01	Русский язык	4.1
ОДБ.02	Литература	4.2
ОДБ.03	Английский язык	4.3
ОДБ.04	История	4.4
ОДБ.05	Обществознание	4.5
ОДБ.06	Естествознание	4.6
ОДБ.07	География	4.7
ОДБ.08	Физическая культура	4.8
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	4.9
ОДБ.10	Кубановедение	4.10
ОДП.11	Математика	4.11
ОДП.12	Информатика ИКТ	4.12
ОДП.13	Право	4.13
ОПД.14	Экономика	4.14
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4.15
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	4.16
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4.17
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	4.18
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	4.19
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов.	4.20
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста	4.21
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	4.22
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	4.23
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	4.24
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	4.25
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	4.26
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	4.27
УП	Учебная практика	4.28
ПП	Производственная практика	4.29
ФК.00	Физическая культура	4.30

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных работ,

тестирования, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, что определено рабочими программами и контрольно – оценочными средствами, разработанными в соответствии с Положением о порядке разработки и утверждения рабочей программы учебной дисциплины, профессионального модуля, учебной и производственной практики в ГБПОУ КК «Армавирский индустриально – строительный техникум» от 18.11.13г. протокол пед. совета № 2, Положением о контрольно – оценочных средствах в ГБПОУ КК «Армавирский индустриально – строительный техникум» от 18.11.13г. протокол пед. совета № 2.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам определены Положением по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в государственном бюджетном образовательном учреждении среднего профессионального образования «Армавирский индустриально – строительный техникум» Краснодарского края, утвержденного приказом директора техникума от 14 января 2014 г. № 1 – О/Б.

5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики и т. д.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоения выпускником профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателя. Оценка качества освоения ОПОП осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.