

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СОЛНЕЧНЫЙ ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»
(КГБПОУ СПТ)


СОГЛАСОВАНО


Г. В. Суздальов
« » 2015 г.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ СПТ


Ю. Д. Орлов
« » 2015 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ –
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ**

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

Квалификация: повар,
кондитер

2015 г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Солнечный промышленный техникум» (КГБПОУ СПТ) составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер», с учетом профессиональных стандартов



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

по адресу: 350017, г. Краснодар, ул. Красная, 77

Квартальный отчет
по состоянию на 31.12.2017

СОДЕРЖАНИЕ

СТР.

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 - 2.3. Специальные требования
 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
 - 3.1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
 - 3.2. Базисный учебный план
 - 3.3. Учебный план
 - 3.4. Календарный учебный график
 - 3.5. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
 - Программы общепрофессионального цикла
 - 3.5.1. Программа ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
 - 3.5.2. Программа ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
 - 3.5.3. Программа ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места
 - 3.5.4. Программа ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
 - 3.5.5. Программа ОП.05. Безопасность жизнедеятельности
 - 3.5.6. Программа ОП.06. Деловая культура
 - 3.5.7. Программа ОП.07. Адаптация выпускников к рынку труда
 - Программы профессиональных модулей
 - 3.5.8. Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов
 - 3.5.9. Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
 - 3.5.10. Программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов
 - 3.5.11. Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы
 - 3.5.12. Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
 - 3.5.13. Программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление блюд и оформление холодных блюд и закусок
 - 3.5.14. Программа профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков
 - 3.5.15. Программа профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
 - 3.6. Программа ФК.00 Физическая культура
4. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной

программы

- 4.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
- 4.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
- 4.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников
5. Квалификационные характеристики

1. Общие положения

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

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер.

Нормативно-правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – программа) составляют:

- федеральный закон №273-ФЗ от 28.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»;
- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер;
- приказ Минобрнауки России от 09.04.2015 г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- нормативно-методические документы Минобрнауки России:
- разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (утверждены приказом Минобрнауки России от 27.08.2009 г.);
- рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (утверждены приказом Минобрнауки России от 29.05.2007 г.);
- рекомендации по формированию учебного плана образовательного учреждения начального/среднего профессионального образования по профессии начального/специальности среднего профессионального образования;
- приказ Минобрнауки России от 03.06.2011 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
- положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утверждено приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 2914);
- порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 464);
- порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968.).

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер при очной форме получения образования:

- на базе среднего (полного) общего образования –10 месяцев;
- на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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:

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 блюд и оформление холодных блюд и закусок

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукции 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. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2.3. Специальные требования

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

2015 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использована в программах дополнительного профессионального образования, повышения квалификации и переподготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 44 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 12 часов.