

Министерство образования, науки и молодёжной политики Забайкальского края
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Краснокаменский горно-промышленный техникум»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ «КГПТ»
_____ С.Н. Елифанцева

«__» _____ 2016г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

форма подготовки: **очная**

2016 г.

Аннотация программы

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Авторы:

Мастер производственного обучения ГАПОУ «Краснокаменский горно-промышленный техникум» Пронина В.П.;

Преподаватель ГАПОУ «Краснокаменский горно-промышленный техникум» Чурилин С.Е.

Преподаватель ГАПОУ «Краснокаменский горно-промышленный техникум» Верхотуров Е.С.

Заместитель директора по учебно – производственной работе ГАПОУ «Краснокаменский горно-промышленный техникум» Рожкова М.И.

Методист ГАПОУ «Краснокаменский горно-промышленный техникум» Шарапова А.Н.

Правообладатель программы: ГАПОУ «Краснокаменский горно-промышленный техникум», 674673 Забайкальский край, г. Краснокаменск, пр-т Строителей, 1.

Нормативный срок освоения программы 5546 часов при очной форме подготовки.

Квалификация выпускника: Повар 3 – 5 разряд;
Кондитер 3 – 4 разряд.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Требования к поступающим
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
 - 1.3. Квалификационная характеристика выпускника
2. Характеристика подготовки
3. Учебный план
 - 3.1. Календарный график учебного процесса
4. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы

Приложение 1. Программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Приложение 2. Программа учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Приложение 3. Программа учебной дисциплины «Технологическое оснащение и организация рабочего места»

Приложение 4. Программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Приложение 5. Программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Приложение 6. Программа учебной дисциплины «Калькуляция и учет»

Приложение 7. Программа учебной дисциплины «Кухни народов мира»

Приложение 8. Программа учебной дисциплины «Приготовление блюд лечебного, детского и школьного питания»

Приложение 9. Программа профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Приложение 10. Программа профессионального модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Приложение 11. Программа профессионального модуля «Приготовление супов и соусов»

Приложение 12. Программа профессионального модуля «Приготовление блюд из рыбы»

Приложение 13. Программа профессионального модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

Приложение 14. Программа профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков»

Приложение 15. Программа профессионального модуля «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Приложение 16. Программа учебной дисциплины «Физическая культура»

Приложение 17. Программа Государственной итоговой аттестации

1. Общие положения

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ;
- Федеральный закон от 21.07.2007 №194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 260807.01, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 г.);
- Приказ Минобрнауки РФ от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 22 августа 2014г. № 1039 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;
- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.3.1186-03, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2003 г. №2 (в редакции Постановлений от 28.04.2007 г. №24 (СанПиН 2.4.3.2201-07), от 23.07.2008 г. №45 (СанПиН 2.4.5.2409-08), от 30.09.2009 г. №59 (СанПиН 2.4.3.2554-09), от 04.03.2011 г. №17 (СанПиН 2.4.3.2841-11);
- Письмо Минобрнауки РФ от 20 октября 2010 г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. N 74"О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным

- программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования".
 - Устав учреждения.

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.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

1.1. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 5546 часов при очной форме подготовки.

1.3. Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по осуществлению технологического процесса приготовления блюд, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий.

2. Характеристика подготовки

Основная профессиональная образовательная программа по профессии 260807.01 Повар, кондитер представляет собой комплекс нормативно – методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара, кондитера в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их

организационно – правовых форм.

Подготовка по программе предполагает изучение учебных дисциплин и профессиональных модулей:

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	(приложение 1)
ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	(приложение 2)
ОП.03. Технологическое оснащение и организация рабочего места	(приложение 3)
ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности	(приложение 4)
ОП.05. Безопасность жизнедеятельности	(приложение 5)
ОП.06. Калькуляция и учет	(приложение 6)
ОП.07. Кухни народов мира	(приложение 7)
ОП.08. Приготовление блюд лечебного, детского и школьного питания	(приложение 8)
ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов	(приложение 9)
ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	(приложение 10)
ПМ.03. Приготовление супов и соусов	(приложение 11)
ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы	(приложение 12)
ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	(приложение 13)
ПМ.06. Приготовление сладких блюд и напитков	(приложение 14)
ПМ.07. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	(приложение 15)
ФК.00.Физическая культура	(приложение 16)
УП.00.Учебная практика	(приложение 17)
ПП.00.Производственная практика	(приложение 18)