

ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ КУРГАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Аграрно-технологический техникум»

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ «ААТТ»

А.Ф. Белоусов

« 1 » сентября 2007 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

Профессия

260807.01 Повар, кондитер

Квалификация выпускника

Повар, кондитер

Альменево

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального стандарта по профессии **260807.01 Повар, кондитер.**

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Альменевский аграрно-технологический техникум» с.Альменево, Курганская область.

Разработчики:

Дыкин В.И., зам. директора по УПР, ГБПОУ «ААТТ»;

Дыкина Т.Н., завед. методической службой ГБПОУ «ААТТ»;

Пичугина Алла Витальевна, мастер производственного обучения, ГБПОУ «ААТТ»;

Фролова Екатерина Дмитриевна, преподаватель спец. дисциплин, ГБПОУ «ААТТ»;

Мухаметова Татьяна Александровна, мастер производственного обучения, ГБПОУ «ААТТ».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

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

1.2. Нормативный срок освоения программы

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Базисный учебный план

3.2. Рабочий учебный план

3.3. Календарный учебный график

3.4. Программы общепрофессиональных дисциплин

3.4.1. 260807.01 ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

3.4.2. 260807.01 ОП.02. «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

3.4.3. 260807.01 ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места»

3.4.4. 260807.01 ОП.04. «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

3.4.5. 260807.01 ОП.05. «Безопасность жизнедеятельности»

3.5. Программы профессиональных модулей

3.5.1. 260807.01 ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов»

3.5.2. 260807.01 ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

3.5.3. 260807.01 ПМ.03. «Приготовление супов и соусов»

3.5.4. 260807.01 ПМ.04. «Приготовление блюд из рыбы»

3.5.5. 260807.01 ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

3.5.6. 260807.01 ПМ.06. «Приготовление холодных блюд и закусок»

3.5.7. 260807.01 ПМ.07. «Приготовление сладких блюд и напитков»

3.5.8. 260807.01 ПМ.08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

3.6. Программа производственной практики

3.7. Программы общеобразовательного цикла

3.7.1. ОДБ.01 Русский язык

3.7.2. ОДБ.02 Литература

3.7.3. ОДБ.03 Иностранный язык

3.7.4. ОДБ.04 История

- 3.7.5. ОДБ.05 Химия
- 3.7.6. ОДБ.06 Биология
- 3.7.7. ОДБ.07 Физика
- 3.7.7. ОДБ.08 Обществознание
- 3.7.9. ОДБ.09 Информатика
- 3.7.10. География
- 3.7.11. ОДБ.11 Основы безопасности жизнедеятельности

- 3.7.12 ОДБ.12 Физическая культура

- 3.7.13 ОДП.01 Математика

- 3.7.14 ОДП.02 Экономика

- 3.8.15 ОДП.03 Право

- 3.7.16 ОДК.01 Человек на рынке труда

4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

5. Кадровое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

6. Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

6.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

6.2 Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Приложения: рабочий учебный план, календарный учебный график, программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **260807.01 Повар, кондитер** - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии **«Повар, кондитер»**.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих **260807.01 Повар, кондитер** составляют:

- федеральный закон «Об образовании в РФ»;
- федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования **260807.01 «Повар, кондитер»**;
- нормативно-методические документы Минобрнауки России:

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы по профессии **260807.01 Повар, кондитер** при очной форме получения образования:

- 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 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.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

В результате освоения программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными

(ПК) компетенциями.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника

| <i>Код</i> | <i>Наименование результата обучения</i> |
|---------------|---|
| 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. | ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.2. | ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.3. | 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 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.
- 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 и 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 лёгкие обезжиренные торты и пирожные

Общие компетенции выпускника

| Код | Наименование результата обучения |
|-------------|--|
| 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 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Базисный учебный план

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по профессии среднего профессионального образования
260807.01 «Повар, кондитер»

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Квалификация: 42.43

Повар. Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

основного общего образования – 2 года 5 месяцев.

среднего (полного) общего образования – 10 мес.

| Индекс | Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы | Время в неделях | Макс. учебная нагрузка обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка | | Рекомендуемый курс изучения |
|--------------|---|-----------------|---|-------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| | | | | Всего | В том числе лаб.и практ. занятий | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | Обязательная часть циклов ППКРС и раздел «Физическая культура» | 14 | 756 | 504 | 282 | |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | | 232 | 160 | 92 | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | | | | | 1 |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | | | | | 1 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | | | | | 1 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | | | | | 1 |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | | | 32 | 24 | 1 |
| П.00 | Профессиональный цикл | | 452 | 308 | 154 | |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | | 452 | 308 | 154 | |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов | | | | | 1 |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. | | | | | 1 |
| ПМ.02 | Приготовление блюд и | | | | | 1 |

| | | | | | | |
|---------------|---|-----------|------------|------------|------------|----------|
| | гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | | | | | |
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | | | | | 1 |
| ПМ.03 | Приготовление супов и соусов | | | | | 1 |
| МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов | | | | | 1 |
| ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы | | | | | 1 |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | | | | | 1 |
| ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | | | | | 1 |
| МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | | | | | 1 |
| ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | | | | | 1 |
| МДК.06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | | | | | 1 |
| ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков | | | | | 1 |
| МДК.07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | | | | | 1 |
| ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | | | | 1 |
| МДК.08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | | | | 1 |
| ФК.00 | Физическая культура | | 72 | 36 | 36 | 1 |
| | Вариативная часть циклов ППКРС | 4 | 216 | 144 | 72 | |
| | Всего по циклам и разделу «Физическая культура» | 18 | 972 | 648 | 354 | |
| УП.00 | Учебная практика (производственное обучение) | 21 | | 756 | | |
| ПП.00 | Производственная практика | | | | | |
| ПА.00 | Промежуточная аттестация | 1 | | | | |
| ГИА.00 | Государственная (итоговая) аттестация | 1 | | | | |
| ГИА.01 | Защита выпускной | 1 | | | | |

| | | | | | | |
|--------------|---------------------------|-----------|--|--|--|--|
| | квалификационной работы | | | | | |
| ВК.00 | Время каникулярное | 2 | | | | |
| | Всего | 43 | | | | |

3.2. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН (приложение 1).

3.3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК (приложение 2).

3.4 ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН (Приложение 3)

3.4.1. 260807.01 ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» (Приложение 3.1)

3.4.2. 260807.01 ОП.02. «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» (Приложение 3.2)

3.4.3. 260807.01 ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» (Приложение 3.3)

3.4.4. 260807.01 ОП.04. «Экономические и правовые основы производственной деятельности» (Приложение 3.4)

3.4.5. 260807.01 ОП.05. «Безопасность жизнедеятельности» (Приложение 3.5)

3.5. ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ (Приложение 4)

3.5.1. 260807.01 ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов» (Приложение 4.1)

3.5.2. 260807.01 ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста». (Приложение 4.2)

3.5.3. 260807.01 ПМ.03. «Приготовление супов и соусов». (Приложение 4.3)

3.5.4. 260807.01 ПМ.04. «Приготовление блюд из рыбы». (Приложение 4.4)

3.5.5. 260807.01 ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». (Приложение 4.5)

3.5.6. 260807.01 ПМ.06. «Приготовление холодных блюд и закусок». (Приложение 4.6)

3.5.7. 260807.01 ПМ.07. «Приготовление сладких блюд и напитков». (Приложение 4.7)

3.5.8. 260807.01 ПМ.08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий». (Приложение 4.8)

3.6. ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (Приложение 5)

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ГБПОУ « ААТТ», реализующее программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **260807.01 Повар, кондитер** располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом училища. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППКРС обеспечивает: выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая, как обязательный компонент, практические задания с использованием персональных компьютеров.

Для освоения профессии имеются

Кабинеты: технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории: товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс.

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

5. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

Реализация ППКРС по профессии **260807.01 Повар, кондитер** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). В техникуме сформирован квалифицированный коллектив преподавателей и мастеров производственного обучения. Мастера производственного обучения имеют среднее профессиональное образование и на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Преподаватели профессионального цикла имеют профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Педагогическую деятельность осуществляют преподаватели и мастера производственного обучения, имеющие большой опыт и стаж работы в системе ПО. Педагоги регулярно повышают свое педмастерство на курсах повышения квалификации и активно внедряют современные методики и технологии в образовательный процесс. Средний возраст педагогов 40 лет.

6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

6.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Оценка качества освоения ППКРС должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. ФОС для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

6.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении им теоретического материала и прохождения учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

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. Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утверждённого федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере

образования.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательного учреждения.