

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
Государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения «Аграрный техникум»
пос. Молодежный Оренбургской области


В.П. Ширинских
« 30 » 08 2016г

ПРОГРАММА

ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

**Филиала Государственного автономного профессионального
образовательного учреждения «Аграрный техникум»
с.Плешаново Оренбургской области**

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17
Код

Повар, кондитер
наименование профессии

Аннотация программы

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии **19.01.17 Повар, кондитер.**

Авторы:

1. Прохоров Александр Николаевич – зам директора по УПР
2. Ильясова Залия Зиннуровна – преподаватель специальных дисциплин - первой квалификационной категории;
3. Ващенко Татьяна Викторовна – мастер производственного обучения – первой квалификационной категории
4. Похлебухина Любовь Александровна – мастер производственного обучения – высшей квалификационной категории;
5. Бахтиярова Люция Насыповна- мастер производственного обучения – первой квалификационной категории;
6. Кучаев Ринат Кунакулович - преподаватель физической культуры – первой квалификационной категории.

Правообладатель программы: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Аграрный техникум» пос.Молодежный Оренбургской области

Нормативный срок освоения программы 125 недель при *очной* форме подготовки.

Квалификация выпускника - **Повар**
- **Кондитер**

Рекомендована Методическими комиссиями ГАПОУ «Аграрный техникум» с.Плешаново Оренбургской области

Протокол № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

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. Учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы дисциплин общеобразовательного цикла:

- 3.3.1. Программа ОДБ.01 Русский язык
 - 3.3.2. Программа ОДБ.02) Литература
 - 3.3.3. Программа ОДБ.03) Иностранный язык
 - 3.3.4. Программа ОДБ.04) История
 - 3.3.5. Программа (ОДБ.05) Обществознание (включая экономику и право)
 - 3.3.6. Программа (ОДБ.06) Физика
 - 3.3.7. Программа (ОДБ.07) Химия
 - 3.3.8. Программа (ОДБ.08) Биология
 - 3.3.9. Программа (ОДБ.09) География
 - 3.3.10. Программа (ОДП.10) Физическая культура
 - 3.3.11. Программа (ОДП.11) ОБЖ
 - 3.3.12. Программа (ОДБ.12) Математика
 - 3.3.13. (ОДБ.13) Информатика и ИКТ
 - 3.3.14. (ОДП.14) Право
 - 3.3.15. (ОДП.15) Экономика
- ### 3.4. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Программы общепрофессиональных дисциплин

- 3.4.1. Программа ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- 3.4.2. Программа ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
- 3.4.3. Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
- 3.4.4. Программа ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
- 3.4.5. Программа ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

3.4.6. Программа ОП.06 Деловая культура

Программы профессиональных модулей

3.4.7. Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

3.4.8. Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

3.4.9. Программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов

3.4.10. Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

3.4.11. Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

3.4.12. Программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

3.4.13. Программа профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

3.4.14. Программа профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа филиала ГАПОУ «Аграрный техникум» с.Плешаново - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

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

- Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. No 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013г. N798
- Приказ Минобрнауки России от 14. 06. 2013 г. No 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 г. N12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- Разъяснения по реализации ФГОС среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ НПО или СПО, формируемых на основе ФГО НПО и СПО

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 основного общего образования - 2 года 10 месяцев

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

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:

Код	Наименование
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, мясopодуKтов 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
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. 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).

2.3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Основная ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

 общепрофессионального;

 профессионального;

и разделов:

 физическая культура;

 учебная практика (производственное обучение);

 производственная практика;

 промежуточная аттестация;

 государственная (итоговая) аттестация.

Обязательная часть основной ППКРС должна составлять около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) дает возможность расширения и

(или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (производственное обучение) и (или) производственная практика.

Обязательная часть профессионального цикла ППКРС должна предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части циклов), но не более 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

3.1 Учебный план

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Аграрный техникум» села Плешаново Оренбургской области разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 года, зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013 года) **260807.01** **Повар, кондитер.**

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования **19.01.17** **Повар, кондитер** на базе основного общего образования составляет 2 года и 10 месяцев.

Образовательный процесс в техникуме организован в соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования, утвержденным Постановлением Правительства России от 14.07.2013 года № 521, Уставом техникума, утвержденным Министерством образования Оренбургской области.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 часов в неделю. При проведении производственной практики в условиях предприятий продолжительность рабочей недели составляет не более 36 часов.

Каждый учебный год начинается 1 сентября и делится на 2 семестра.

На промежуточную аттестацию предусмотрено 3 недели в течение всего обучения в училище. Продолжительность первого семестра составляет 17 недель, второго семестра, как правило, 23 недели.

Предусматривается шестидневная учебная неделя. Продолжительность теоретических учебных занятий составляет 45 минут (1 академический час).

Продолжительность практических, семинарских, лабораторных занятий один или два академических часа. Продолжительность занятий учебной практики – 6 академических часов.

На каждый семестр составляется общее расписание учебных занятий и из него выделяются расписания на каждую группу в соответствии с действующими нормативами по продолжительности учебных занятий и учебной недели.

Расписание занятий составляется в соответствии с утвержденными учебными планами, рекомендациями по его составлению, оно не содержит занятий, не предусмотренных учебными планами. Сохраняется непрерывность учебного процесса в течение учебного дня и, в основном, равномерное распределение учебной работы в течение учебной недели, в нем нет двух пар одной и той же дисциплины в день. Расписание в течение семестра стабильно выполняется, изменения вносятся в связи с болезнью или отсутствием преподавателя по каким-либо уважительным причинам с разрешением заместителя директора по учебно-производственной работе.

Вариативная часть стандарта в объеме 144 часа при формировании ОПОП распределена следующим образом:

31 часов на новую общепрофессиональную дисциплину ОПД.06 Деловая культура;

29 часов на углубленное изучение общепрофессиональных дисциплин;

84 часа на изучение профессиональных модулей

58 часов по рекомендациям работодателей на изучение тем профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО сформирован в соответствии с

Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (*профильное обучение – социально-экономический профиль*) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования.

По решению методической комиссии увеличено время на освоение учебных дисциплин:

ОДБ.05 Обществоведение, раздел – «Право» на 20 часов.

ОДБ.06 Химия - на 32 часа.

ОДП.16 Физика – 48 часов.

Всего на освоение общеобразовательных дисциплин – 1734 часа.

Остаток 318 часов (2052 – 1734), согласно Рекомендаций, распределён на основную профессиональную программу.

В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля знаний учащихся: зачеты (З), дифференцированные зачеты (ДЗ), экзамены (Э), экзамены квалификационные по модулям (ЭК). Промежуточная аттестация в форме, зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 6, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (в данное количество не входят зачеты по физкультуре). С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений учащихся применяются следующие виды контроля: текущий контроль, промежуточный контроль, итоговый контроль.

Правила и порядок проведения всех видов контроля определяется Положением о текущем контроле знаний, промежуточной и итоговой аттестации учащихся. Входной контроль проводится только по общеобразовательным дисциплинам и служит для определения способностей и его готовности к восприятию и освоению учебного материала дисциплины. Он предваряет обучение и проводится в форме устного и письменного опроса или тестирования.

Текущий контроль успеваемости предназначен для проверки хода и качества усвоения материала, стимулирования учебной работы учащихся и совершенствования методики проведения занятий. Он проводится в ходе всех видов занятий в форме, избранной преподавателем, а так же при выполнении индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования с обязательным выставлением оценок в журнале учета учебных занятий. В конце семестра по совокупности оценок по дисциплине учебного плана выставляется итоговая оценка.

Промежуточная аттестация по междисциплинарным курсам модулей ПМ.01 по ПМ.08 проводится в виде экзаменов или дифференцированных зачётов.

Промежуточная аттестация по модулям проводится в форме экзамена квалификационного непосредственно после завершения их освоения.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы. Тематика письменной

экзаменационной работы должна соответствовать содержанию профессиональных модулей ПМ.01 по ПМ.08.

Объем времени, отведенный на консультации (из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год) используется на индивидуальные и групповые дополнительные занятия и консультации.

Консультации являются одной из форм руководства самостоятельной работы учащихся и оказания им помощи в освоении учебного материала. Консультации проводятся регулярно в часы самостоятельной работы и носят в основном индивидуальный характер. Каждому преподавателю определяется конкретное время для проведения консультаций. При необходимости, в том числе перед проведением семинаров, экзаменов, зачетов могут проводиться групповые консультации.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы учащихся по специальности.

Для освоения студентами видов профессиональной деятельности, формированию общих и профессиональных компетенций, а так же приобретения необходимых умений и опыта практической работы по специальности проводятся практики, которые подразделяются на учебную и производственную.

Содержание практик определяется требованиями к результатам обучения в соответствии с ФГОС СПО, рабочими программами практик.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности по специальности.

Производственная практика проводится в целях формирования у учащихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии. Учебная и производственные практики проводятся в ходе освоения профессиональных модулей. При этом на эти виды практик выделяется 41 неделя

5. Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. 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.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной (итоговой) аттестации выпускников.

Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

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 обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы,

промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Членами государственной аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.