

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

реализуется государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Воронежской области «Лискинский аграрно-технологический техникум» по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО) 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 798.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

1.1. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную основу разработки ОПОП по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер составляют:

- Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326);
- Федеральный государственный образовательный стандарт профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО) 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 842 (зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ, рег. № 29749 от 20.08.2013 г.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

- Устав ГБПОУ ВО «ЛАТТ»;
- Положение о формировании основной профессиональной образовательной программы по специальности (профессии);
- Положение о рабочей программе учебной дисциплины, профессионального модуля, практики
- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации;
- Положение об учебной практике обучающихся;
- Положение о производственной практике (практике по профилю специальности)
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся.

1.2. Общая характеристика ОПОП

ОПОП имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

Выпускник техникума в результате освоения ОПОП профессии 19.01.17 Повар, кондитер будет профессионально готов к деятельности по приготовлению широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

1.2.1. Срок освоения ОПОП

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специальности профессии 19.01.17 Повар, кондитер при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации	Нормативный срок освоения ОПОП СПО по очной форме получения образования
среднее общее образование	Повар Кондитер	10 месяцев

основное общее образование		2 года 10 месяцев
----------------------------	--	-------------------

1.2.2. Трудоемкость ОПОП

Учебные циклы	Число недель	Кол-во часов
Аудиторная нагрузка	75	2700
Самостоятельная работа		1350
Учебная практика	41	1476
Производственная практика		
Промежуточная аттестация	5	
Государственная итоговая аттестация	2	
Каникулярное время	24	
Итого:	147	

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

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.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков;
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

3. Требования к результатам освоения ОПОП

3.1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший ОПОП, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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).

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

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.

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.
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.
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.
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.
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.
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.

3.3. Результаты освоения ОПОП

Результаты освоения ОПОП в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

4. Перечень учебных дисциплин и профессиональных модулей

ОДБ	Базовые дисциплины
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	Математика
ОДБ.05	История
ОДБ.06	Обществознание (включая экономику и право)
ОДБ.07	Физика
ОДБ.08	Химия
ОДБ.09	Биология
ОДБ.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.11	Краеведение
ОДБ.12	Информатика и ИКТ
ОДБ.13	Физическая культура
ОДП	Профильные дисциплины
ПОО	Предлагаемые ОО
ПОО.1	Введение в специальность
ПОО.2	Специальный рисунок и лепка
ПОО.3	История кулинарии
ПОО.4	Основы экономики отрасли и предприятия
ПОО.5	Основы калькуляции и учета
ПОО.6	Деловое общение
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОП	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
П	Профессиональный цикл
ПМ	Профессиональные модули
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика

ПП.02.01	Производственная практика
ПМ.03	Приготовление супов и соусов
МДК.03.01.	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ПМ.07	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика
ПП.08.01	Производственная практика