

Комитет образования и науки Курской области  
Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Курский автотехнический колледж»

СОГЛАСОВАНО

Су-шеф

ИП Андреева И.Ю.

И.Н. Кретов

« 01 » « 09 » 2015 г.



УТВЕРЖДЕНА

приказом ОБПОУ «КАТК»

от 01.09.2015 г. № 1-342

Директор А.В.Салтанов



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

по профессии  
**19.01.17 Повар, кондитер**

Квалификации:  
**повар, кондитер**

Форма обучения  
**очная**

Курск 2015

ОПОП–ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 г. №798) с изменениями (Приказ Минобрнауки России от 09.04.2015 г. №390)

Относится к укрупненной группе профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

ОПОП–ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер утверждена педагогическим советом ОБПОУ «КАТК» (протокол №1 от 31.08. 2015 г.)

Организация – разработчик: ОБПОУ «Курский автотехнический колледж»

Разработчики:

И.Ю.Петрова, заместитель директора по учебной работе;

Т.Н.Салова, заведующий отделением сварки;

Н.П.Горбуль, старший мастер;

Т.Н.Ковалева, старший методист;

Е.И.Ефимова, методист;

преподаватели колледжа.

Комитет образования и науки Курской области

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Курский автотехнический колледж»

РАССМОТРЕНО  
на заседании методического совета  
Протокол № 1  
от 29 августа 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОБПОУ «КАТК»  
А.В.Салтанов  
2016 г.  
Приказ № 1-862  
от 01 сентября 2016 г.

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ**  
к основной профессиональной образовательной программе –  
программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии среднего профессионального образования  
19.01.17 Повар, кондитер

Наименование документа	Основание для внесения изменений	Вид изменений	Содержание вносимых изменений	Ответственный за исполнение
Учебный план	Приказ министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования», утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413»	замена документа	новое содержание	И.Ю.Петрова, зам. директора по УД
График учебного процесса	изменения в учебном плане	замена документа	составлен в соответствии с учебным планом	Т.Н.Салова, заведующий отделением сварки
Рабочая программа УД ОП.01 Основы	применение на производстве новых технологий	дополнение к содержанию п.2.2 РП	Тема 1.2 Пищевые вещества, полученные путем микробиологического синтеза	Е.Е.Чинарева, ПЦК профессиональных дисциплин по

микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	применение на производстве новых технологий	дополнение к содержанию п.2.2 РП	Тема 2.2 Дезинфицирующие и моющие средства, допущенные к применению на предприятиях общепита и пищевой промышленности	профессии: «Сварщик» «Повар, кондитер», «Мастер ЖКХ», специальности «Сварочное производство»
	применение на производстве новых технологий	дополнение к содержанию п.2.2 РП	Тема 3.1 Экспресс-методы диагностики бактериологической загрязненности пищевых продуктов и оборудования на предприятиях общественного питания	
Рабочая программа УД ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	изменение нормативной базы работодателей	дополнение к содержанию п.2.2 РП	Тема 2.1 Способы маркировки овощных, мясных, рыбных консервов	
	применение на производстве новых технологий	дополнение к содержанию п.2.2 РП	Тема 2.1 Электронные приборы для определения качества пищевых продуктов	
	применение на производстве новых технологий	дополнение к содержанию п.2.2 РП	Тема 2.4 Потенциальный вред пищевых продуктов, полученных из генетически модифицированных организмов	
Программа ГИА	Положение о порядке проведения ГИА по образовательным программам СПО в ОБПОУ «КАТК»	внесение изменений в п.2.2 программы ГИА	Тематика ВКР	Т.Н.Салова, заведующий отделением сварки

## **Пояснительная записка**

к основной профессиональной образовательной программе –  
программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

### **1 Общие положения**

Основная профессиональная образовательная программа - подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемая в ОБПОУ «Курский автотехнический колледж» по профессии 19.01.17 Повар, кондитер представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением в соответствии с ФГОС СПО и учетом требований рынка труда.

Программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы общеобразовательных учебных предметов, учебных дисциплин, общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной, производственной практик, программу государственной итоговой аттестации, фонды оценочных средств.

#### **1.1 Нормативные документы для разработки Программы**

Нормативную правовую базу разработки Программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 г. № 273 - ФЗ);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 02.08.2013г. № 798 и изменениями к нему, утвержденных приказом Минобрнауки РФ от 09.04.2015г. № 390;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413;

- Устав областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский автотехнический колледж»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. №464;
  - Локальные акты колледжа:
    - Положение об организации и проведению текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов;
    - Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;
    - Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
    - Положение об индивидуальном проекте по общеобразовательным предметам;
    - Положение о квалификационном экзамене;
    - Положение о фонде оценочных средств;
    - Положение о рабочей программе учебной дисциплины и профессионального модуля.

## 1.2 Общая характеристика Программы

### 1.2.1 Цель Программы

Цель Программы: развитие у студентов личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по профессии.

### 1.2.2 Срок освоения Программы

Срок освоения Программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер составляет на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев.

### 1.2.3 Трудоемкость Программы

Трудоемкость Программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер по очной форме обучения составляет 5526 часа, и включает все виды аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы студентов, учебную практику - 18 недель, производственную практику – 23 недели, промежуточную аттестацию - 5 недель, государственную итоговую аттестацию – 2 недели.

Вариативная часть в объеме 216 часов распределена с учетом потребностей регионального рынка труда на углубление содержания профессиональных модулей:

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов – 12 часов;

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста – 24 часа;

ПМ.03 Приготовление супов и соусов – 14 часов;

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы – 30 часов;

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – 40 часов;

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок – 16 часов;

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков – 12 часов;

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 68 часов.

### **1.3 Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

## **2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускника: 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 выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускника 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 деятельности выпускника**

Виды деятельности выпускника:

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 и оформление холодных блюд и закусок;

приготовление сладких блюд и напитков;

приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

## **3 Компетенции выпускника**

Результаты освоения Программы определяются освоенными выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами деятельности.

### **3.1 Формируемые компетенции**

В результате освоения данной Программы выпускник должен обладать следующими компетенциями:

ОК, ПК	Название – определение (краткое содержание) компетенции
--------	---



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).
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.
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.
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.
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.

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.
ПК 5.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 5.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
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.
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.

#### **4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса**

По профессии 19.01.17 Повар, кондитер содержание и организация образовательного процесса регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами общеобразовательных учебных предметов, учебных дисциплин; общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик, фондами оценочных средств, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Учебный план включает учебные циклы:

- общеобразовательный учебный цикл;
- общепрофессиональный учебный цикл;
- профессиональный учебный цикл;

и разделы:

- физическая культура;
- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

В общеобразовательный учебный цикл включены учебные предметы:

ОУП.01 Русский язык и литература

ОУП.02 Иностранный язык

ОУП.03 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия

ОУП.04 История

ОУП.05 Физическая культура

ОУП.06 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУП.07 Информатика

ОУП.08 Химия

ОУП.09 Биология

ОУП.10 Основы военного дела

В общепрофессиональный учебный цикл включены учебные дисциплины:

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.

В профессиональный учебный цикл включены профессиональные модули:

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов;

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

ПМ.03 Приготовление супов и соусов;

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы;

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок;

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков;

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

## **5. Фактическое ресурсное обеспечение**

Ресурсное обеспечение Программы сформировано на основе требований ФГОС СПО по данной профессии.

### **5.1 Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация Программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

### **5.2 Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Для реализации Программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в колледже создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

## **6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися**

Оценка качества освоения обучающимися Программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

## **6.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация**

Организация текущего контроля обучающихся на соответствие их профессиональным достижениям осуществляется в соответствии с Положением по организации и проведению текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов в областном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Курский автотехнический колледж».

Для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации созданы фонды оценочных средств, позволяющих оценить знания, умения, приобретенные компетенции.

Фонды оценочных средств включают:

- комплекты оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по общеобразовательным учебным предметам, учебным дисциплинам, МДК;
- комплекты оценочных средств для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональным модулям.

## **6.2 Государственная итоговая аттестация выпускников**

Государственная итоговая аттестация по профессии 19.01.17 Повар, кондитер включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольким профессиональным модулям.

Организация выполнения и защиты выпускной квалификационной работы регламентируется Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Требование к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены Программой государственной итоговой аттестации.

## **7. Характеристика социокультурной среды колледжа**

В колледже сформирована социокультурная среда, созданы необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обу-

чающихся. Коллектив колледжа способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.