

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

## БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Согласовано  
Председатель СОУ  
 /Г.Н.Бронникова/  
«18» 08 2015 г.



### ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА (ППКРС)

по профессии среднего профессионального образования  
19.01.17 Повар, кондитер  
нормативный срок обучения - 2года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования

### **19.01.17 Повар, кондитер**

Организация-разработчик: ГАОУ СПО «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики: преподаватели и мастера производственного обучения ГАОУ СПО «Брянский техникум питания и торговли»

Программа утверждена приказом директора № 201\1 от 02.09.15г.

#### **Содержание**

1. Общие положения
  - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОПОП.
  - 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.
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
  - 3.1. Лист согласования ОПОП с работодателем.
  - 3.2. Учебный план.
  - 3.3. Календарный учебный график.
  - 3.4. Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла.
  - 3.5. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
    - 3.6.1. Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин
    - 3.6.2. Рабочие программы профессиональных модулей
  - 3.6. Рабочие программы практик (учебной, производственной, производственной (по профилю специальности), производственной (преддипломной)).
4. Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы.
  - 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.
  - 4.2. Информационное обеспечение.
5. Оценка эффективности реализации основных профессиональных образовательных программ.
  - 5.1. Контроль и оценка достижений студентов (фонды оценочных средств для промежуточной, государственной итоговой аттестации).
  - 5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.
6. Приложения.

#### **Содержание ОПОП ППКРС**

##### **1. Общие положения**

##### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОПОП ППКРС**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности **19.01.17 Повар, кондитер** является системой учебно-методических документов, сформированных на основе ФГОС СПО по данной профессии для методического обеспечения реализации ФГОС СПО по данной специальности.

Нормативную основу разработки ОПОП по специальности **19.01.17 Повар, кондитер**

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии
- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению;
- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (ППКРС), формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Устав техникума;
- Положение об основных профессиональных образовательных программах;
- Положение о Государственной итоговой аттестации;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов;
- Положение о фонде оценочных средств;
- Положение об учебной и производственной практике студентов;
- Положение о выпускной квалификационной работе;
- Положение о внеаудиторной самостоятельной работе студентов.

### 1.2. Нормативный срок освоения программы

Форма обучения – очная.

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования – 2года 10 месяцев.

Приём на ОПОП ППККС техникум проводит без вступительных испытаний на основе документов об образовании.

## 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП ППКРС

### 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебулочных 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 (ВПД) и профессиональные компетенции выпускника (ПК):**

<b>ВПД 1.</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>
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
<b>ВПД 2.</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>
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.
<b>ВПД 3.</b>	<b>Приготовление супов и соусов.</b>
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.
<b>ВПД 4.</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>
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.
<b>ВПД 5</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</b>
ПК 5.1.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
<b>ВПД 6</b>	<b>Приготовление холодных блюд и закусок.</b>
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.
<b>ВПД 7</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков.</b>
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.
<b>ВПД 8</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>
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)**

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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Результаты освоения ОПОП по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» определяются приобретаемыми выпускником профессиональными и общими компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения, практический опыт и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

**3.1.** Учебный план ( учебный план сопровождается пояснительной запиской).

**3.2.** Календарный учебный график.

**3.3.** Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла:

- ОДБ.01 Русский язык
- ОДБ.02 Литература
- ОДБ.03 Иностранный язык (немецкий)
- ОДБ.03 Иностранный язык (английский)
- ОДБ.04 История
- ОДБ.05 Обществознание
- ОДБ.06 Математика
- ОДБ.07 Информатика и ИКТ
- ОДБ.08 Физическая культура
- ОДБ.09 Основы безопасности жизнедеятельности
- ОДБ.10 Физика
- ОДБ.11 Химия
- ОДБ.12 Биология

**3.4.** Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

**3.5.1.** Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин:

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

**3.5.2.** Рабочие программы профессиональных модулей

- ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов
- ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, 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

3.5. Рабочие программы практик (учебной, производственной, производственной (по профилю специальности), производственной (преддипломной)).

#### **4. Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы**

##### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии СПО:

- Кабинет математики
- Кабинет физики
- Кабинет русского языка и литературы
- Кабинет обществоведческих дисциплин
- Кабинет социально-экономических дисциплин
- Кабинет иностранного языка
- Лаборатория ИКТ
- Кабинет экологических основ природопользования
- Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
- Кабинет безопасности жизнедеятельности
- Лаборатория химии
- Кабинет стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия
- Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
- Учебно-кулинарный цех
- Спортивный зал
- Открытый стадион
- Место для стрельбы
- Библиотека
- Читальный зал с выходом в сеть Интернета
- Актовый зал

##### **4.2. Информационное обеспечение.**

ОПОП обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям. Внеаудиторная работа сопровождается рекомендациями для организации самостоятельной работы студентов, видами самостоятельной работы, обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. Порядок организации самостоятельной работы, объём времени, формы отражены в Положении о внеаудиторной самостоятельной работе студентов и в рабочих программах учебных дисциплин, профессиональных модулей.

Студенты обеспечены учебно-методической литературой, имеют доступ к электронным ресурсам.

Студентам обеспечен доступ к сети Интернет в библиотеке, Лаборатория информационно-коммуникационных технологий.

#### **5. Оценка эффективности реализации основных профессиональных программ**

##### **5.1. Контроль и оценка достижений студентов**

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию студентов. Порядок текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определяются Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов и обучающихся ГАОУ СПО «Брянский техникум питания и торговли», Положением о фонде оценочных средств. Техникум разрабатывает комплекты ФОС.

5.1.1. Контрольно-оценивающие средства дисциплин общеобразовательного цикла.

5.1.2. Контрольно-оценивающие средства дисциплин общепрофессионального цикла.

5.1.3. Контрольно-оценивающие средства дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла.

##### **5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.**

Государственная итоговая аттестация выпускников регулируется Положением о Государственной итоговой аттестации студентов ГАОУ СПО «Брянский техникум питания и торговли», Положением ГАОУ СПО о выпускной квалификационной работе и Программой Государственной итоговой аттестации студентов ГАОУ СПО «Брянский техникум питания и торговли», согласованной с работодателями.

