**Основная профессиональная образовательная программа**

**Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих**

**Наименование профессии – 19.01.17 Повар, кондитер**

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе:

# -Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г.;

-Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки России от 14 июня 2013г. №464;

-Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования(утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291);

-Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации ГАПОУ «Торгово-технологический техникум» г. Орска Оренбургской области.

**Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

– на базе основного общего образования – 2года 10 месяцев.

**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 выпускников**:

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.

Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

3. Приготовление супов и соусов.

4. Приготовление блюд из рыбы.

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

6. Приготовление холодных блюд и закусок.

7. Приготовление сладких блюд и напитков.

8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**Виды профессиональной деятельности и компетенции**

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

3. Приготовление супов и соусов.

4. Приготовление блюд из рыбы.

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

6. Приготовление холодных блюд и закусок.

7. Приготовление сладких блюд и напитков.

8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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.

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.

Повар, кондитер 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)

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;

технологии кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

**Контроль и оценка достижений обучающихся**

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю указаны в программах текущей и промежуточной аттестации.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) используются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Для промежуточной аттестации обучающихся выбраны следующие формы:

-по дисциплинам- зачет, дифференцированный зачет, экзамен;

-по междисциплинарным курсам- дифференцированный зачет;

- по учебной и производственной практике- дифференцированный зачет

- по профессиональным модулям-экзамен (квалификационный).

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующих дисциплин.

Экзамены и зачеты по дисциплинам и/или профессиональным модулям, проводятся непосредственно после завершения их освоения.

По общеобразовательному циклу учебного плана предусмотрены три экзамена по базовым дисциплинам: русскому языку и математике, а также по профильной дисциплине: экономика.

В соответствии с положением «О промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ ТТТ г.Орска» экзамен (квалификационный) проводится в форме очной аттестации (деятельность осуществляется «здесь и сейчас») и аттестация по результатам ранее осуществленной деятельности (оцениваются представленные продукты деятельности, материалы о процессе (например, видеоматериалы), документы или портфолио), допускается сочетание данных форм оценивания сформированности компетенций.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по ППКРС, если иное не установлено [порядком](http://ivo.garant.ru/document?id=70400084&sub=1000) проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

**Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики**

|  |  |
| --- | --- |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** |
| **ОДБ.** | **базовые дисциплины** |
| ОДБ.01 | Русский язык |
| ОДБ.02 | Литература |
| ОДБ.03 | Иностранный язык |
| ОДБ.04 | История |
| ОДБ.05 | Обществознание |
| ОДБ.06 | Естествознание |
| ОДБ.07 | География |
| ОДБ.08 | Физическая культура |
| ОДБ.09 | ОБЖ |
| **ОДП.00** | **профильные дисциплины** |
| ОДП.01 | Математика |
| ОДП.02 | Информатика и ИКТ |
| ОДП.03 | Право |
| ОДП.04 | Экономика |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |
| 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 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |
|
| **ПМ.00** | **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 | Учебная практика |
| ПП. 01 | Производственная практика |
| **ПМ. 02.** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** |
|
| МДК. 02.01. | Технология приготовления сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| УП.02. | Учебная практика |
| ПП. 02. | Производственная практика |
| **ПМ. 03.** | **Приготовление супов и соусов** |
|
| МДК.03.01. | Технология приготовления супов и соусов |
| УП.03. | Учебная практика |
| ПП. 03. | Производственная практика |
| **ПМ. 04.** | **Приготовление блюд из рыбы** |
|
| МДК. 04.01. | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы |
| УП.04. | Учебная практика |
| ПП. 04. | Производственная практика |
| **ПМ. 05.** | **Приготовления блюд из мяса и домашней птицы** |
|
| МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы |
| УП.05. | Учебная практика |
| ПП. 05. | Производственная практика |
| **ПМ.06.** | **Приготовления и оформление холодных блюд и закусок** |
|
| МДК.06.01. | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок |
| УП.06. | Учебная практика |
| ПП. 06. | Производственная практика |
| **ПМ.07.** | **Приготовление сладких блюд и напитков** |
|
| МДК.07.01. | Технология приготовления сладких блюд и напитков |
| УП.07. | Учебная практика |
| ПП. 07. | Производственная практика |
| **ПМ.08.** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** |
|
| МДК.08.01. | Технология приготовленияхлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| УП.08. | Учебная практика |
| ПП. 08. | Производственная практика |
| **ФК.00** | **Физическая культура** |
| **Г(И)А** | **Государственная (итоговая) аттестация** |