

Описание основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Цель основной профессиональной образовательной программы развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

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

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
основное общее образование	Повар Кондитер	2 года 10 мес.

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

Область и объекты 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.

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.

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.

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы

обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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)

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции, результаты освоения ОПОП

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций	Результат освоения
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.	<i>иметь практический опыт:</i> - обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; <i>уметь:</i> - проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	- обрабатывать различными методами овощи и грибы; - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; <i>знать:</i> - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; - характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

		<ul style="list-style-type: none"> - технику обработки овощей, грибов, пряностей; - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; - температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; - правила хранения овощей и грибов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования
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.	<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; - готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	<p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	<ul style="list-style-type: none"> - способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	<ul style="list-style-type: none"> - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; - правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
ВПД.3	Приготовление супов и соусов.	
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.	<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления основных супов и соусов;
ПК 3.2	Готовить простые	<p><i>уметь:</i></p>

	супы.	
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	<ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.	<ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; - оценивать качество готовых блюд; - охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; - правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; - температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; - правила хранения и требования к качеству готовых блюд; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
ВПД.4	Приготовление блюд из рыбы.	
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.	<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - обработки рыбного сырья; - приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	<p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; - оценивать качество готовых блюд; <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

		<ul style="list-style-type: none"> - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; - правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
ВПД.5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - обработки сырья; - приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; - оценивать качество готовых блюд; <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; - правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; - правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; - правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; - правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
ВПД.6	Приготовление холодных блюд и закусок.	
ПК 6.1	Готовить бутерброды	<i>иметь практический опыт:</i>

	и гастрономические продукты порциями.	- подготовки гастрономических продуктов; - приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.	<i>уметь:</i>
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.	- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.	- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; - оценивать качество холодных блюд и закусок; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; <i>знать:</i> - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; - правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; - правила проведения бракеража; - правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; - требования к качеству холодных блюд и закусок; - способы сервировки и варианты оформления; - температуру подачи холодных блюд и закусок; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
ВПД.7	Приготовление сладких блюд и напитков.	
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	<i>иметь практический опыт:</i> - приготовления сладких блюд; - приготовления напитков;
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.	<i>уметь:</i> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
ПК 7.3	Готовить простые горячие напитки.	- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; - использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; - оценивать качество готовых блюд; <i>знать:</i> - классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; - правила выбора основных продуктов и

		<p>дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления; - правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; - температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; - требования к качеству сладких блюд и напитков; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
ВПД.8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	
ПК 8.1	<p>Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p>	<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - оценивать качество готовых изделий; <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила поведения бракеража; - способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

		- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
--	--	---

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов:

ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ
ОДБ	Базовые дисциплины
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	История
ОДБ.05	Обществознание (вкл. экономику и право)
ОДБ.06	Математика
ОДБ.07	Информатика и ИКТ
ОДБ.08	ОБЖ
ОДБ.09	Физическая культура
ОДП	Профильные дисциплины
ОДП.01	Физика
ОДП.02	Химия
ОДП.03	Биология
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 подготовки сырья приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
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 и макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПП.02.01	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПМ.03	Приготовление супов и соусов
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03.01	Приготовление супов и соусов
ПП.03.01	Приготовление супов и соусов
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Приготовление блюд из рыбы
ПП.04.01	Приготовление блюд из рыбы

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	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
ПП.06.01	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков
ПП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
	Промежуточная аттестация
	Государственная итоговая аттестация