

Профессия 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер



[Презентация «Я выбираю профессию»](#)

[Презентация «Повар, кондитер»](#)

[Образовательная программа](#)

ФГОС утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013г. № 798

- срок обучения – 2 года 10 месяцев (очная форма обучения)
- квалификация – Повар, кондитер
- укрупненная группа – 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

Область применения:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер предполагает освоение обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер (срок обучения на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев)

Характеристика подготовки по профессии

Таблица 1

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 месяцев



Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: 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 сырьё для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда, инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

Виды профессиональной 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 холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков;
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Изучаемые дисциплины

Общепрофессиональный цикл:

Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места

Экономические и правовые основы производства

Безопасность жизнедеятельности

Технология приготовления диетических блюд



Изучаемые профессиональные модули:

Приготовление блюд из овощей и грибов;
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, 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;
Приём и оформление платежей.

Практическая подготовка:

Учебная практика:

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

Производственная практика

по приготовлению блюд из овощей и грибов;
приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

приготовлению супов и соусов;
приготовлению блюд из рыбы;
приготовлению блюд из мяса и домашней птицы;
приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок;
приготовлению сладких блюд и напитков;
приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
приёму и оформлению платежей.

Требования к результатам освоения образовательной программы

Общие компетенции, которыми должен обладать выпускник специальности 19.01.17 Повар, кондитер:

- 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).

Профессиональные компетенции, которыми должен обладать выпускник специальности 19.01.17 Повар, кондитер:

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.

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.

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.

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.
- 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.

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.

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.

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.

Прием и оформление платежей.

- ПК 9.1. Подготавливать контрольно-кассовые машины к началу принятия и оформления платежей;
- ПК 9.2. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;
- ПК 9.3. Принимать оплату наличными деньгами;
- ПК 9.4. Принимать и оформлять безналичные платежи;
- ПК 9.5. Учитывать при принятии оплаты дисконтные карты;
- ПК 9.6. Принимать возврат оформленных платежей;
- ПК 9.7. Составлять реестр (отчет по платежам).

Государственная итоговая аттестация: в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Документы, составляющие (основную) образовательную программу:

- Федеральный государственный образовательный стандарт профессии 19.01.17 Повар, кондитер;
- учебный план профессии;
- календарный учебный график;