

Аннотация

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.04 Повар, судовой

Квалификация выпускника повар судовой

Нормативный срок освоения программы на базе основного общего образования –

2года 10 месяцев

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.04 «Повар судовой» (далее – ППКРС), реализуемая в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса» (далее – Учреждение) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Учреждением с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии включает в себя: рабочие учебные планы, календарные учебные графики, рабочие программы учебных дисциплин (профессиональных модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Нормативные документы, используемые для разработки ППКРС среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 «Повар судовой» .

Нормативную правовую основу разработки ОПОП СПО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО) 43.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г., № 726, зарегистрированного в Минюсте РФ 20.08.2013, № 29636, укрупненная группа профессий 43.00.00 «Сервис и туризм»;

- Приказ Минобрнауки РФ от 09.04.2015 г. № 390 «О внесении изменений в ФГОС среднего профессионального образования»;

- Письмо Минобрнауки РФ от 17.03.2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Приказ Минобрнауки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 23.01.2014 № 36);

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464);

- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968);

- Приказ Минобрнауки РФ от 17.11.2017 № 1138 « О внесении изменения в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968;

- Устав ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса»;

- - Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждено 10.03.2017 г. приказ № 33 - ОД;

- Положение о порядке разработки и утверждения рабочей программы учебной дисциплины, профессионального модуля, программы учебной и производственной практики в ГБПОУ КК «АТТС», утверждено 22.01.2014 г приказ № 21 – ОД;

- Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ КК «АТТС» утверждено 28.08.2018 г приказ № 67 – ОД;

Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ КК «АТТС» утверждено 22.01.2014 г приказ № 21 – ОД;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ КК «АТТС» утверждено 22.09.2016 г. приказ № 112.1 - ОД;

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК АТТС», утвержденного приказом директора техникума № 7 от 11.01.2018.

ООП СПО разработана с учетом профессиональных стандартов

- «Повар», утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н,

Целью (миссией) ППКРС среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 «Повар судовой» является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

При этом формулировка целей ППКРС, как в области воспитания, так и в области обучения, дается с учетом специфики конкретной ППКРС, характеристики групп обучающихся, а также потребностей регионального рынка труда.

Срок освоения ППКРС по профессии 43.01.04 «Повар судовой» на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев.

1.2. Требования к абитуриенту

Прием поступающих для получения профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой осуществляется по заявлениям абитуриентов, при наличии документа государственного образца об основном общем образовании.

Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника: приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

запросы членов экипажа судна на питание;
сырье для приготовления пищи;
оборудование камбузов судов;
посуда, инвентарь, инструменты для приготовления пищи;
сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты, стандарты,
документация по учету движения продуктов;
процессы и операции приготовления простых и основных блюд, выпечки хлеба и
хлебобулочных изделий;
противопожарное оборудование (инвентарь) и аварийное снаряжение, спасательные
средства.

Трудовые функции, к выполнению которых готовится выпускник:

- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
- Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий;

Уровень квалификации повар - третий

2.2. Требования к результатам освоения образовательной программы

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)

Виды деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
1	2
ВПД 1	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.
ПК 1.1	Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное,

	недельное, двух или четырехнедельное).
ПК 1.2	Участвовать в составлении заявок на продукты питания.
ПК 1.3	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.
ПК 1.4	Осуществлять хранение продуктов
ПК 1.5	Вести учет движения продуктов.
ВПД 2	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.
ПК 2.1	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.
ПК 2.2	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне
ПК 2.3	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.
ПК 2.4	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.
ВПД 3	Приготовление кулинарных блюд.
ПК 3.1	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.
ПК 3.2	Готовить и отпускать первые блюда и соусы.
ПК 3.3	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
ПК 3.4	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.
ПК 3.5	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.
ПК 3.6	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.
ПК 3.7	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.
ПК 3.8	Готовить сладкие блюда и напитки.
ПК 3.9	Готовить мучные кулинарные блюда.
ПК 3.10	Готовить блюда диетического питания.
ВПД 4	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.
ВПД 5	Выполнение обязанностей по тревогам.
ПК 5.1	Вести борьбу за живучесть судна.
ПК 5.2	Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств
ПК 5.3	Оказывать первую медицинскую помощь

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой уровень образования предусматривает освоение следующих дисциплин и профессиональных модулей.

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу ООП
1	2	4

Общеобразовательный цикл		
ОУД.00	Общие учебные дисциплины	
ОУДб.01	Русский язык.	1.1
ОУДб.02	Литература	1.2
ОУДб.03	Иностранный язык	1.3
ОУДп.04	Математика	1.4
ОУДб.05	История	1.5
ОУДб.06	Физическая культура	1.6
ОУДб.07	ОБЖ	1.7
ОУДб.08	Астрономия	1.8
УД.00	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	
УДб.09	Физика	1.9
УДб.10	Обществознание (вкл.экономику и право)	1.10
УДб.11	География	1.11
УДб.12	Родной (русский) язык	1.12
УДп.12	Информатика	1.13
УДп.14	Химия	1.14
УДп.15	Биология	1.15
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины	
УД. 16	Основы финансовой грамотности	1.16
УД. 17	Кубановедение	1.17
УД. 18		
ОП.00 Профессиональный цикл		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.01	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии	2.1
ОП.02	Основы физиологии и гигиены питания	2.2
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности	2.3
ОП.04	Основы культуры профессионального общения	2.4
ОП.05	Организация службы на судне	2.5
ОП.06		
ПМ.00 Профессиональные модули		
ПМ.01	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	3
ПМ.02	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	3
ПМ.03	Приготовление кулинарных блюд	3

ПМ.04	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	3
ПМ.05	Выполнение обязанностей по тревогам	3
ФК.00	Физическая культура	4
УП.00	Учебная практика	5

Обоснование вариативной части ООП.

Для определения специфики вариативной части был проведён сравнительный анализ обобщенных требований рынка труда, заложенных в профессиональных стандартах по профессиям «Повар», «Кондитер», требований к результатам освоения основной образовательной программы, установленным ФГОС по профессии 43.01.04 Повар судовой, путем соотнесения профессиональных компетенций, заложенных в ФГОС с трудовыми функциями, заложенными в профессиональных стандартах (третий уровень).

Профессиональные стандарты, устанавливающие обязательный профессиональный минимум, которому должны соответствовать работники отрасли, были использованы как основа при формировании вариативной части ООП. При определении вариативной части были учтены особенности социального заказа регионального рынка труда, отдельных работодателей, современное состояние и тенденции развития отрасли индустрии питания в целях определения новых видов профессиональной деятельности, профессиональных функций, дополнительных компетенций, необходимых и достаточных для обеспечения конкурентоспособности выпускника и его дальнейшего профессионального роста.

С этой целью коллективом техникума проведен функциональный анализ потребностей в умениях по профессии СПО 43.01.04 Повар судовой. В состав экспертной группы вошли опытные и высококвалифицированные работники различных уровней ответственности, представляющие предприятия отрасли.

После функционального анализа разработаны требования к результатам освоения вариативной части, определены конечные ожидаемые результаты обучения в виде компетенций, умений, знаний.

После проведения анкетирования работодателей, участвующих в формировании вариативной части ОПОП проведено заседание учебно – методического объединения технологических специальностей с участием социальных партнёров, на котором было принято решение: с целью удовлетворения потребностей социальных партнеров формирование ПК, ОК, удовлетворения потребностей студентов необходимо распределить вариативную часть следующим образом.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	максимальная	самостоятельная работа	обязательная	В том числе ЛПЗ
МДК 03.01	Технология приготовления кулинарных блюд	135	45	90	0
МДК 04.01	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	81	27	54	0

Аннотации общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла рабочего учебного плана .

Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии.

В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить: основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Основы физиологии и гигиены питания.

В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить: нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах; усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее; строение и функционирование пищеварительной системы человека.

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.

В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить: организационно-правовые формы организаций; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы оплаты труда.

Основы культуры профессионального общения.

В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить: правила обслуживания; правила этикета; эстетику внешнего облика повара судового; психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности повара судового; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности.

Организация службы на судне.

В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить: состав экипажа судна, обязанности членов экипажа; основы организации службы на судне, в том числе ее нормативно-правовое регулирование; общие обязанности членов экипажа судна и обязанности судового повара; технику безопасности при работе на судне, в том числе в штурмовых условиях.

Безопасность жизнедеятельности.

В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при выполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Аннотации профессиональных модулей профессионального цикла рабочего учебного плана

ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов. В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить: Группы продовольственных товаров, использование их в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий; ассортимент продовольственных товаров, их основные характеристики; требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров; особые условия хранения продуктов для морской команды; нормы питания; особенности питания моряков в различных условиях плавания; правила составления заявок на продукты питания; понятие о документах учета, принципы организации учета, порядок оформления первичных учетных документов; понятие о калькуляции; понятие о меню, порядке его составления и утверждения; основы учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря; понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации, технику сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления первичных учетных документов.

ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений. В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить: устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и пекарного производства: механического, теплового и холодильного; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила безопасного использования технологического оборудования.

ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд. В процессе изучения профессионального

модуля обучающийся должен освоить: действующие стандарты на сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд: супов и соусов, блюд из мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов, блюд из рыбы, блюд из мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок; приемы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок, простых супов и соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных изделий, блюд диетического питания; температурный режим и правила приготовления различных блюд и гарниров; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд; способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.

ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий. В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить: виды и классификацию сырья, назначение, состав, свойства и сорт сырья; классификацию оборудования для хлебопечения, технологию его эксплуатации и правила техники безопасности при работе; ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия; санитарные правила, государственные стандарты и технические условия выпечки хлеба; нормы выхода изделий; технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции; особенности выпечки хлеба на судах; алгоритмы технологических расчетов; условия и сроки хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.

ПМ.05 Выполнение обязанностей по тревогам. В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить: конструктивные особенности основных типов судов; характер и причины морских аварий, характерные признаки и способы устранения; организацию борьбы за живучесть судна; сигналы общесудовой тревоги и обязанности экипажа судна по тревоге; мероприятия, обеспечивающие непотопляемость судна; технические характеристики штатных средств пожаротушения, и порядок их применения; состав, размещение и порядок использования аварийных материалов; основные способы заделки течей и пробоин в корпусе судна; технические характеристики и порядок использования основных видов средств индивидуальной защиты; порядок аварийного покидания судна; основные штатные средства аварийного покидания судна; основные способы покидания судна с помощью подручных средств; общие принципы выживания на воде; виды и технические возможности средств выживания на воде; штатную комплектность технических средств выживания на воде; порядок подачи сигналов бедствия; технические средства для подачи сигналов бедствия и порядок их применения; основные способы поддержания плавучести с помощью штатных

и приспособленных средств; основные способы противодействия гипотермии; способы эвакуации и транспортировки пострадавших; способы оказания помощи и подъема пострадавшего на борт судна; основные признаки травм и терминальных состояний; порядок, основные средства и приемы оказания первой медицинской помощи пострадавшему.