


Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ СО
«Красноуфимский
многопрофильный техникум»
В.Л. Сычев
20 июня 2015 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

2015 г.

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

Разработчики:

Калинина С.А., заместитель директора по УМР ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Крюкова Т.А., зав. методкабинетом ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Молочникова Н.Н., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Шляпникова Л.В., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Ленкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО:

Методическим советом

Протокол № 5 от «24» июня 2015г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	Стр.
1.1.	Программа подготовки специалистов среднего звена	
1.2.	Нормативные документы для разработки ППКРС	
1.3.	Нормативный срок освоения ППКРС	
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускников	
2.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускников	
2.3.	Виды деятельности выпускников	
2.4.	Специальные требования	
3.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	
3.1.	Учебный план	
3.2.	Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей	
4.	Ресурсное обеспечение ППКРС	
4.1.	Кадровое обеспечение образовательного процесса	
4.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	
4.3.	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	
5.	Оценка результатов освоения ППКРС	
5.1.	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	
5.2.	Требования к итоговой государственной аттестации выпускников	
	5.2.1 Требования к выпускной квалификационной работе	
6.	Приложения	
1.	Рабочий учебный план	
2.	Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей	
3.	Рабочие программы учебной, производственной, преддипломной практик	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

19.01.17 Повар, кондитер

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 02.08.2013 г. №798, с изменениями от 09.04.2015 г. №390.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - программа) составляют:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 02.08.2013г. №798 с изменениями от 09.04.2015 г. №390.
3. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержден приказом Минобрнауки РФ №464 от 14 июня 2013 г.

1.3. Нормативный срок освоения программы квалифицированных рабочих, служащих

Нормативные сроки освоения СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
на базе среднего общего образования	Повар Кондитер	10 месяцев
на базе основного общего образования		2 года 10 месяцев

Сроки получения СПО по ППКРС независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются :

- а) для обучающихся по очно-заочной форме обучения:
- на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;
 - на базе основного общего образования - не более, чем на 1,5 года;
- б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более, чем на 6 месяцев.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ УЧРЕЖДЕНИЯ СПО ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

2.1 Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей;

2.2 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.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускников

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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, мясopодуктов 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.

ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА

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) <*>.

<*> В соответствии с Федеральным законом от 28.03.1998 N

2.4 СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Наличие спецодежды и санитарной книжки

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 Учебный план по специальности 19.01.17 Повар, кондитер

Учебный план по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, на базе основного общего образования приведен в Приложении 1.

3.2 Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей

Учебные программы дисциплин, профессиональных модулей разработаны преподавательским составом ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и приведены в Приложении 2.

4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППКРС ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ СПО 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

4.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), педагоги имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям.

Библиотечный фонд укомплектован в соответствии с нормативными требованиями. Он включает печатные и электронные издания основной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет, в количестве, достаточном для организации учебного процесса с заявленной численностью обучающихся. Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемым на ее выполнение.

При использовании электронных изданий во время самостоятельной подготовки каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом с выходом в сеть Интернет в соответствии с трудоемкостью изучаемых дисциплин. Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. Кроме того, каждый обучающийся обеспечен доступом к современным профессиональным базам данных, информационным, справочным и поисковым системам.

4.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов подготовки, предусмотренной учебным планом и соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам и правилам.

Материально-техническое обеспечение включает в себя: а) библиотеку; б) компьютерные классы для работы с учебно-методическими комплексами; Для реализации ППКРС СПО имеются: компьютерные классы общего пользования с подключением к Интернет для работы одной академической группы одновременно; компьютерные мультимедийные проекторы для проведения лекционных занятий, и другая техника для презентаций учебного материала.

В целом ресурсное обеспечение ППКРС формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ СПО, определяемых ФГОС СПО по данному направлению подготовки.

Со всех стационарных и мобильных компьютеров имеется доступ в сеть Internet. Во время аудиторных занятий и на самостоятельной подготовке студенты имеют возможность воспользоваться информационными ресурсами сети Internet для выполнения заданий и проведения исследовательских работ. Все стационарные компьютеры удовлетворяют современным требованиям и позволяют запускать все необходимое для обучения программное обеспечение.

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 широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- место для стрельбы.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППКРС

5.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППКРС СПО осуществляется в соответствии с локальными актами ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум».

Контроль качества освоения профессиональных образовательных программ осуществляется посредством текущего контроля успеваемости (в течение семестра), промежуточной аттестации (по окончании семестра) и итоговой государственной аттестации выпускников СПО.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, систематически осуществляемую на протяжении семестра. Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом подготовки. Текущий контроль знаний студентов представляет собой:

- устный опрос (групповой или индивидуальный);
- проверку выполнения письменных домашних заданий;
- проведение контрольных работ;
- тестирование (письменное или компьютерное);

- контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме).

При осуществлении текущего контроля преподаватель оценивает знания студентов согласно рейтинговой или иной системе оценки текущих знаний, которые учитывает при проведении промежуточной аттестации. *Промежуточная аттестация* осуществляется в конце семестра и может завершать изучение как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Основными формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет и экзамен. Порядок и форма проведения зачетов и экзаменов устанавливается соответствующими нормативными актами и положениями.

Цель осуществления промежуточной аттестации – установить степень соответствия достигнутых обучающимися промежуточных результатов обучения (освоенных компетенций) запланированными при разработке ППКРС результатам.

Контроль осуществляется с помощью определенных форм:

- итоговый тест;
- контрольная работа;
- зачет;
- экзамен (по дисциплине, модулю).

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса дважды в год. В ходе промежуточных аттестаций проверяется уровень сформированности компетенций, которые являются базовыми при переходе к следующему году обучения.

5.2 Требования к итоговой государственной аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация включает в себя выполнение выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Для проведения защиты выпускных квалификационных работ приказом директора ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» создается государственная аттестационная комиссия, председатель которой утверждается Министерством общего и профессионального образования Свердловской области.

5.2.1. Требования к выпускной квалификационной работе

Государственная итоговая аттестация выпускника СПО по специальности 19.01.17 Повар, кондитер является обязательной и

осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Цель государственной итоговой аттестации выпускников – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются - проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе СПО.

Государственная итоговая аттестация выпускника по профессии 19.01.17 Повар, кондитер включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выпускная практическая квалификационная работа (далее - ВПКР) проводятся с целью определения уровня освоения обучающимся установленной технологии, современных приемов и методов труда по профессии, достижения требуемой производительности труда, обеспечения выполнения технических условия производства работ и т.д.

Процедура проведения: выпускная практическая квалификационная работа выполняется непосредственно в образовательном учреждении в "Учебном кулинарном цехе". Выполнение выпускной практической квалификационной работы максимально приближено к условиям реальной профессиональной деятельности. Основные этапы работы выполняются в присутствии членов государственной экзаменационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол.

Время выполнения выпускной практической квалификационной работы – 3 часа.

Срок проведения – согласно графику государственной итоговой аттестации.

Для оценки выпускной практической квалификационной работы используется фонд оценочных средств, разработанный на основе ФГОС по профессии и согласованный с работодателем.

Цель письменной экзаменационной работы (далее - ПЭР): выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным материалом, специальной литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологии.

Письменная экзаменационная работа способствует формированию умения обучающихся самостоятельно решать производственные вопросы на основе знаний и опыта, полученных в процессе обучения.

Выполнение ПЭР завершается ее защитой.

Для качественной организации по подготовке и выполнению ПЭР в техникуме составляется примерный график, в котором прописываются все этапы работы и сроки их выполнения.

Тема ПЭР назначается каждому выпускнику индивидуально.

Главным критерием выбора темы является ее актуальность. Тема должна соответствовать содержанию производственной практики по профессии, а также объему знаний, умений и практического опыта, предусмотренных ФГОС СПО по профессии "Повар, кондитер".

Тематика письменных экзаменационных работ разрабатывается преподавателями спецдисциплин, совместно с мастерами производственного обучения, рассматривается методическим объединением общепрофессионального цикла.

Выпускник может предложить свою тему с обоснованием ее актуальности.