

Министерство образования Тульской области  
ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и  
сервиса»

Утверждаю:  
Директор ГПОУ ТО «ТКПТС»  
  
С.С. Курдюмов  
«31» . 08 2015 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ  
ПО ПРОФЕССИИ**

19.01.17 Повар, кондитер

вид подготовки базовая

(базовая или углубленная)

форма подготовки очная

(очная, очно-заочная, заочная)

Тула, 2015 г.

### **Аннотация программы**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «02» августа 2013 г. № 798.

**Нормативный срок освоения программы 2 года 5 месяцев при очной форме подготовки.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	17
4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН.....	22
5. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК.....	30
6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ.....	32

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями).
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. № 74 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968";
- Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования".
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"  
Письмо Минобрнауки РФ от 29.05.2007 N 03-1180
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. N 12-696 "О разъяснениях по формированию учебного плана ППССЗ НПО/СПО"
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 5 августа 2014 г. N 923 «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки российской федерации от 26 декабря 2013 г. N 1400»

- Приказ Минобрнауки от 28 мая 2014 г. N 594 «Об утверждении порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»
- Приказ Минобрнауки от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. N 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 355"
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение"
- Приказ Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г. N 292 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения"
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»,
  - профессиональный стандарт по профессиям ресторанной индустрии, принятой 12 августа 2003 г. Федерацией Рестораторов и Отельеров;
  - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373.
  - Профессиональные стандарты индустрии питания (том 1, том 2);
  - национальная рамка квалификаций Российской Федерации;
  - отраслевая рамка квалификаций Российской Федерации.
- ФГОС по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», утвержденный приказом Минобрнауки от 2 августа 2013 г. № 798

### **1.1. Термины, определения и используемые сокращения**

В программе используются следующие термины и их определения:

**ППКРС** - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;  
**Уровень образования** - завершённый цикл образования, характеризующийся определенной единой совокупностью требований.

**Квалификация** - уровень знаний, умений, навыков и компетенции, характеризующий подготовленность к выполнению определенного вида профессиональной деятельности.

**Федеральный государственный образовательный стандарт** - совокупность обязательных требований к образованию определенного уровня и (или) к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

**Федеральные государственные требования** - обязательные требования к минимуму содержания, структуре дополнительных предпрофессиональных программ, условиям их реализации и срокам обучения по этим программам, утверждаемые в соответствии с настоящим Федеральным законом уполномоченными федеральными органами исполнительной власти.

**Образовательная программа-комплекс** основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и в случаях, предусмотренных настоящим Федеральным законом, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

**Профессиональное образование** - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися в процессе освоения основных профессиональных образовательных программ знаний, умений, навыков и формирование компетенции определенного уровня и объема, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности.

**Профессиональное обучение** - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий);

**Дополнительное образование** - вид образования, который направлен на всестороннее удовлетворение образовательных потребностей человека в интеллектуальном, духовно-нравственном, физическом и (или) профессиональном совершенствовании и не сопровождается повышением уровня образования.

**Обучающийся** - физическое лицо, осваивающее образовательную программу;

**Учебный план** - документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и, если иное не установлено настоящим Федеральным законом, формы промежуточной аттестации обучающихся.

**Индивидуальный учебный план** - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной

программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

**Практика** - вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

**Профиль образования** - ориентация образовательной программы на конкретные области знания и (или) виды деятельности, определяющая ее предметно-тематическое содержание, преобладающие виды учебной деятельности обучающегося и требования к результатам освоения образовательной программы.

**Качество образования** - комплексная характеристика образовательной деятельности и подготовки обучающегося, выражающая степень их соответствия федеральным государственным образовательным стандартам, образовательным стандартам, федеральным государственным требованиям и (или) потребностям физического или юридического лица, в интересах которого осуществляется образовательная деятельность, в том числе степень достижения планируемых результатов образовательной программы.

**Национальная рамка квалификаций Российской Федерации (НРК РФ)** - обобщенное описание квалификационных уровней и основных путей их достижения на территории России. Используется в качестве инструмента сопряжения сфер труда и образования.

**Квалификационный уровень** - структурная единица/ступень Национальной рамки квалификаций, характеризующаяся совокупностью требований к компетенциям, характеру умений и знаний, предъявляемых к работнику и дифференцируемых по параметрам сложности деятельности, а также ответственности и широты полномочий, требующихся в ней.

**Уровень квалификации** - степень профессиональной подготовленности работника к выполнению определенного вида профессиональной деятельности.

**Разряд** - Порядковое место в тарифно-квалификационной системе России, определяющее уровень квалификации работника.

**Профессиональный стандарт (ПС)** - документ, раскрывающий с позиций объединений работодателей (и/или профессиональных сообществ) содержание профессиональной деятельности в рамках определенного вида экономической деятельности, а также требования к квалификации работников.

**Общая компетенция (ОК)** - способность успешно действовать на основе практического опыта, умений и знаний при решении задач, общих для многих видов профессиональной деятельности.

**Профессиональная компетенция (ПК)** - способность успешно действовать на основе умений, знаний и практического опыта при выполнении задания, решении задачи профессиональной деятельности

**Компетентность** - наличие у человека компетенций для успешного осуществления трудовой деятельности.

**Профессиональный модуль (ПМ)** - часть программы профессионального образования (обучения), предусматривающая подготовку обучающихся к осуществлению определенной совокупности трудовых функций, имеющих самостоятельное значение для трудового процесса. Может быть частью основной профессиональной образовательной программы или самостоятельной программой с обязательной процедурой сертификации квалификации выпускника по ее окончании.

**Программа профессионального модуля** - документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации профессионального модуля.

**Раздел профессионального модуля** - часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять: - из междисциплинарного курса или его части (если практика по модулю проходит концентрированно); - из междисциплинарного курса или его части в сочетании с практикой (если практика по модулю проходит рассредоточено).

**Практика производственная** - вид учебных занятий, использующийся для освоения обучающимися компетенций в процессе самостоятельного выполнения определенных видов работ, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в максимально приближенных к ней условиях.

**Учебная дисциплина** - система знаний и умений, отражающая содержание определенной науки и/или области профессиональной деятельности, и нацеленная на обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.

**Программа учебной дисциплины** - документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации учебной дисциплины.

**Вид профессиональной деятельности** - 1) определенные методы, способы, приемы, характер воздействия на объект профессиональной деятельности с целью его изменения, преобразования; 2) совокупность трудовых функций, требующих обязательной профессиональной подготовки, рассматриваемых в контексте определенной сферы их применения, характеризующейся специфическими объектами, условиями, инструментами, характером и результатами труда.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Профессия (специальность)** - общественно признанный относительно устойчивый вид профессиональной деятельности человека, который определен разделением труда в обществе.

**Объект (предмет) профессиональной деятельности** - явление, предмет, процесс, на которые направлено воздействие в процессе трудовой деятельности.

**Область профессиональной деятельности** - совокупность видов профессиональной деятельности, имеющая общую основу (аналогичные или близкие назначение, объекты, технологии, в



т.ч. средства труда) и предполагающая схожий набор трудовых функций и соответствующих компетенций для их выполнения.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

## **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы 2 года 5 месяцев при **очной** форме подготовки.

## **1.3. Квалификационная характеристика выпускника**

**Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности** по приготовлению широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**Выпускник должен уметь:** соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания; ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства; организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных

ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим; проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; 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; 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; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; 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; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд; проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; 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; проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением

температурного режима; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 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; 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; использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

**Выпускник должен знать:** 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 пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; методику составления рационов питания; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров; характеристики основных типов организации общественного питания; принципы организации кулинарного и кондитерского производства; учет сырья и готовых изделий на производстве; устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования; виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции; принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства,

регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; 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 профессии, родственные профессии НПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим; 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; 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; ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; 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; 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; 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; 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; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; 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; классификацию, ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; 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; 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; о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.

Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций: 3-4 уровень.

Квалификационный уровень в соответствии с отраслевой рамкой квалификаций: второй квалификационный уровень.

#### **1.4. Квалификационные требования к выпускнику по профессии, определенные работодателем**

В соответствии с описанием единиц профессионального стандарта выделяются надпрофессиональные функции и профессиональные функции.

**В соответствии с надпрофессиональными и профессиональными функциями выпускник должен обладать знаниями и умениями в соответствии со следующими функциями:**

.В соответствии с профессиональным стандартом Федерации рестораторов и отельеров для повара 3-4 разряда предъявляются следующие требования:

<i>Выполняемые функции</i>	Проверяет качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам. Производит обработку мяса, домашней птицы, рыбы и других продуктов и приготовление полуфабрикатов из них для основных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов. Готовит широкий ассортимент основных холодных и горячих блюд с соблюдением технологических требований к блюдам и качества готовой продукции и с учетом особенностей питания (диетического, вегетарианского и прочего). Соблюдает при приготовлении основных блюд требования
----------------------------	---

	к безопасности готовой продукции и безопасности приготовления продукции. Сервирует и оформляет холодные и горячие основные блюда для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции. Использует с соблюдением техники безопасности различные виды технологического оборудования и производственного инвентаря при хранении и обработке продуктов, приготовлении и подаче блюд. Составляет технологическую документацию, необходимую при приготовлении блюд. В некоторых случаях может готовить продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Возможна специализация (диетические блюда, холодные блюда, горячие блюда, соусы, десерты и прочее).
<i>Возможные места работы</i>	Кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов.
<i>Возможные условия труда</i>	Работа в команде или самостоятельно; гибкий или постоянный график работы; возможна работа ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочная работа; возможен неполный или ненормированный рабочий день; питание по месту работы.
<i>Требования к профессиональному образованию и обучению</i>	Начальное профессиональное образование в образовательном учреждении
<i>Требования к практическому опыту работы</i>	Не менее 3 месяцев на I квалификационном уровне на рабочем месте во время обучения.
<i>Условия допуска к работе</i>	Наличие личной медицинской книжки.

Для кондитера 3-4 разряда предъявляются следующие требования:

<i>Выполняемые функции</i>	Проверяет качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к изделиям. Производит приготовление основных видов теста и широкого ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из него, основных отделочных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности приготовления продукции и качеству готовой продукции. Выпекает основные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия с соблюдением температурного и временного режима. Готовит и оформляет десерты, торты и пирожные с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции и безопасности приготовления продукции. Использует с соблюдением техники безопасности различные виды технологического оборудования и производственного инвентаря при хранении и обработке продуктов, приготовлении и оформлении десертов, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Составляет технологическую документацию, необходимую при приготовлении десертов, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. В некоторых случаях может готовить хлебобулочные и мучные кондитерские изделия с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Возможна специализация (хлебобулочные изделия и хлеб, десерты и прочее).
<i>Возможные места работы</i>	Кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, мучные и кондитерские цеха при предприятиях питания,

		специализированные цеха, изготавливающие хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.
<i>Возможные условия труда</i>		Работа в команде или самостоятельно; гибкий или постоянный график работы; возможна работа ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочная работа; возможен неполный или ненормированный рабочий день; питание по месту работы.
<i>Требования к профессиональному образованию и обучению</i>	к и	Начальное профессиональное образование в образовательном учреждении.
<i>Требования к практическому опыту работы</i>	к	Не менее 3 месяцев на I квалификационном уровне на рабочем месте во время обучения.
<i>Условия допуска к работе</i>	к	Наличие личной медицинской книжки.

Выпускник должен: принимать решения в стандартных ситуациях и нести за них ответственность; анализировать рабочую ситуацию; работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; ориентироваться в социально-экономической обстановке региона; а также должен владеть профессиональными компетенциями вариативной части (см. лист согласования).

**В учебной деятельности** работодатель принимает участие в круглых столах, конференциях; разработке тем курсовых и дипломных работ; процедурах проведения экзаменов (квалификационных) и ГИА, руководстве дипломными работами; в составе государственной аттестационной комиссии; в подготовке решений и предложений заседаний Попечительского совета колледжа по повышению качества обучения и трудоустройству выпускников; разработке предложений по формированию критериев и оценки качества и доступности профессионального образования; в экспертизе учебно-методических пособий и разработок, используемых в образовательном процессе.

### **1.5. Требования к поступающим**

Прием в колледж на 1 курс обучения для поступающих производится по результатам ЕГЭ по 2-м общеобразовательным предметам (русский язык, математика) для лиц, имеющих среднее (полное) общее образование, по результатам ГИА для лиц, имеющих основное общее образование. Прием производится по результатам вступительных испытаний (русский язык, математика письменно) для следующих категорий граждан: имеющих среднее (полное) общее образование до 1 января 2009 г., имеющих основное общее образование, полученное до 1 января 2013 г., имеющих среднее профессиональное образование – при приеме для обучения по программам соответствующего профиля (собеседование), имеющих высшее профессиональное образование – при приеме для обучения по программам



соответствующего профиля (собеседование).

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении соответствующего образования.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **2.1. Область профессиональной деятельности:**

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

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по приготовлению простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий в качестве повара в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм.

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности:**

- 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:**

- 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.

### **Основные виды деятельности повара, кондитера в современных условиях:**

- **производственно-технологическая** – оперативное планирование работы производства, обеспечение проведения технологических процессов и режимов

производства продукции общественного питания требуемого ассортимента и качества; соблюдение установленных требований нормативных и технологических документов; выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов; обеспечение безопасности технологических процессов, продукции и услуг общественного питания для потребителей и окружающей среды;

- **организационная** – соблюдение действующего законодательства; планирование и организация работы по изготовлению и выпуску ассортимента продуктов общественного питания; услуги общественного питания; формирование ассортимента продукции и услуг общественного питания; обеспечение рациональной организации рабочих мест и технологического процесса производства продукции; соблюдение этических норм поведения при обслуживании потребителей и в коллективе;
- **контрольно-технологическая** – осуществление контроля за качеством продовольственного сырья, производственных процессов, готовой продукции и услуг общественного питания; соблюдение правил санитарии и гигиены, охраны труда; идентификация и выявление фальсификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, разработка мер предупреждения;
- **опытно-экспериментальная** – проведение экспериментальных испытаний по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки; разработка новых видов кулинарной продукции, технологических процессов; проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению новых технологий и внедрению в производство новых видов продукции; разработка нормативной и технологической документации на новые виды продукции, технологические процессы.

Диапазон работы повара, кондитера в современных условиях в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм:

- Повар-кондитер предприятия общественного питания;
- Повар;
- Кондитер.

**Наименование должностей:**

- Повар;
- Пекарь;
- Кондитер;

- Десертник;
- Булочник;
- Старший повар;
- Старший кондитер.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер», подготовлен:

- к освоению основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базового уровня;
- Сегодня торговля, общественное питание и сфера бытового обслуживания - важнейшие составляющие жизнеобеспечения населения.
- В связи с расширением рынка предоставления услуг общественного питания профессия "Повар, кондитер" - одна из самых востребованных и актуальных специальностей в последнее время, что подтверждает рост занятости населения в сфере общественного питания.

### **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ**

#### **3.1. Общие компетенции**

**Выпускник должен обладать общими компетенциями (ОК) (умениями), 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).

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), включающими в себя способность:

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

#### 4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

##### ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения – очная

**Нормативный срок обучения – 2 года и 5 мес.**

План учебного процесса 19.01.17 Повар, кондитер													
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		
					всего занятий	в т. ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
						Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.
1	2		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>3/19/3</b>	<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>	<b>1010</b>	<b>1042</b>	<b>648</b>	<b>756</b>	<b>468</b>	<b>360</b>	<b>468</b>	<b>0</b>
<b>ОУД</b>	<b>Общие</b>	<b>3/7/2</b>	<b>1647</b>	<b>549</b>	<b>1098</b>	<b>442</b>	<b>656</b>	<b>324</b>	<b>304</b>	<b>252</b>	<b>180</b>	<b>38</b>	<b>0</b>
ОУД.01	Русский язык и литература	- ДЗ,Э	428	143	285	143	142	85	66	64	70		
ОУД.02	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ	257	86	171	131	40	34	34	26	39	38	
ОУД.03	Математика: алгебра и начала анализа, геометрия	-, дз, -, дз, Э	342	114	228	40	188	62	64	52	50		
ОУД.04	История	-, дз	257	86	171	85	86	55	58	58			
ОУД.05	Физическая культура	3,3,3, ДЗ	256	85	171	1	170	54	44	52	21		

ОУД.06	ОБЖ	-,-,ДЗ	108	36	72	42	30	34	38				
	<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>-/7/1</b>	<b>1161</b>	<b>387</b>	<b>774</b>	<b>462</b>	<b>312</b>	<b>294</b>	<b>328</b>	<b>152</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.07	Информатика	дз	162	54	108	28	80	44	64				
ОУД.08	Физика	-,-,Э	162	54	108	54	54	34	42	32			
ОУД.09	Химия	-,-,дз	257	86	171	111	60	44	60	67			
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	дз,-,дз	257	86	171	131	40	64	54	53			
ОУД.11	Биология	-,дз	108	36	72	36	36	36	36				
ОУД.12	География	-,дз	108	36	72	38	34	36	36				
ОУД.13	Экология	дз	108	36	72	64	8	36	36				
<b>УД</b>	<b>Дополнительные</b>	<b>0/5/0</b>	<b>270</b>	<b>90</b>	<b>180</b>	<b>106</b>	<b>74</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>150</b>	<b>0</b>
УД.1	Россия в мире	дз	45	15	30	22	8	30					
УД.2	Организация обслуживания	дз	<u>96</u>	<u>32</u>	64	<u>30</u>	34					64	
УД.3	Деловая культура	дз	<u>42</u>	<u>14</u>	28	<u>22</u>	6					28	
УД.4	Основы потребительских знаний	дз	<u>42</u>	<u>14</u>	28	<u>22</u>	6					28	
УД.5	Рисование и лепка	дз	<u>45</u>	<u>15</u>	30	<u>10</u>	20					30	
	<b>Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел "Физическая культура"</b>	<b>0/12/10</b>	<b><u>756</u></b>	<b><u>252</u></b>	<b><u>504</u></b>								
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>-/2/2</b>	<b><u>294</u></b>	<b><u>98</u></b>	<b><u>196</u></b>	<b><u>100</u></b>	<b><u>96</u></b>						
	<b>Вариатив ОП</b>		<b><u>54</u></b>	<b><u>18</u></b>	<b><u>36</u></b>								
<b>ОП.01</b>	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Э	<b><u>63</u></b>	<b>21</b>	42	<b>24</b>	<b>18</b>		42				

ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-, Э комп.	<u>63</u>	21	42	24	18		42				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		<u>60</u>	20	40	22	18		40				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	дз	<u>60</u>	20	40	22	18					40	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	дз	<u>48</u>	16	32	8	24					32	
П.00	<b>Профессиональный цикл</b>	-/9/8	<u>624</u>	<u>208</u>	<u>416</u>	<u>220</u>	<u>196</u>						
ПМ.00	<b>Профессиональные модули</b>	-/9/8	<u>624</u>	<u>208</u>	<u>416</u>	<u>220</u>	<u>196</u>						
	<i>(Профессиональные модули: без вариатива)</i>		<u>452</u>	<u>144</u>	<u>308</u>	<u>154</u>	<u>154</u>						
	<i>(вариатив ПМ)</i>		<u>172</u>	<u>64</u>	<u>108</u>	<u>66</u>	<u>42</u>						
ПМ.01	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	-/1/2	<u>48</u>	16	<u>32</u>	14	18						
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	Э комп. с МДК.06.01	<u>48</u>	16	32	14	18			32			
УП.01	<i>Учебная практика</i>	дз комп	<u>36</u>		36		36				36		
ПП.01	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>		<u>36</u>		36		36				36		
ПМ.02	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	-/1/1	<u>66</u>	<u>22</u>	<u>44</u>	<u>20</u>	<u>24</u>						
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	дз комп. с МДК 03.01	<u>66</u>	22	44	20	24					44	
УП.02	<i>Учебная практика</i>	дз комп	<u>36</u>		36		36					36	



ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)		<u>36</u>		36		36				36		
ПМ.03	<b>Приготовление супов и соусов</b>	<b>-/1/1</b>	<b><u>72</u></b>	<b><u>24</u></b>	<b><u>48</u></b>	<b><u>32</u></b>	<b><u>16</u></b>						
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	дз комп. с МДК 02.01	<u>72</u>	24	48	32	16				48		
УП.03	Учебная практика	дз комп	<u>36</u>		36		36				36		
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)		<u>36</u>		36		36				36		
ПМ.04	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>-/1/2</b>	<b><u>66</u></b>	<b><u>22</u></b>	<b><u>44</u></b>	<b><u>28</u></b>	<b><u>16</u></b>						
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Э комп. с МДК 05.01	<u>66</u>	22	44	28	16				44		
УП.04	Учебная практика	дз комп	<u>72</u>		72		72				72		
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)		<u>72</u>		72		72				72		
ПМ.05	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>-/1/2</b>	<b><u>66</u></b>	<b><u>22</u></b>	<b><u>44</u></b>	<b><u>20</u></b>	<b><u>24</u></b>						
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Э комп. с МДК 04.01	<u>66</u>	22	44	20	24				44		
УП.05	Учебная практика	дз комп	<u>72</u>		72		72				72		
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)		<u>72</u>		72		72				72		
ПМ.06	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	<b>-/1/2</b>	<b><u>48</u></b>	<b><u>16</u></b>	<b><u>32</u></b>	<b><u>16</u></b>	<b><u>16</u></b>						
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Э комп. с МДК.01.01	<u>48</u>	16	32	16	16				32		

УП.06	Учебная практика	дз комп.	<u>36</u>		36			36			36		
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)		<u>36</u>		36			36			36		
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	-1/2	<u>60</u>	<u>20</u>	<u>40</u>	<u>24</u>		<u>16</u>					
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	Э	<u>60</u>	<u>20</u>	40	<u>24</u>		<u>16</u>				40	
УП.07	Учебная практика	дз комп.	<u>18</u>		18			18				18	
ПП.07	Производственная практика (практика по профилю специальности)		<u>18</u>		18			18				18	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-1/2	<u>198</u>	<u>66</u>	<u>132</u>	<u>66</u>		<u>66</u>					
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	<u>198</u>	<u>66</u>	132	<u>66</u>		<u>66</u>				132	
УП.08	Учебная практика	дз комп.	<u>72</u>		72			72				72	
ПП.08	Производственная практика (практика по профилю специальности)		<u>72</u>		72			72				72	
ФК.00	Физическая культура	дз	<u>72</u>	<u>36</u>	<u>36</u>	4		<u>42</u>				36	
	Вариативная часть учебных циклов ППКРС		<u>216</u>	72	<u>144</u>			72					
	Итого по обязательной части ППКРС, включая раздел "Физическая культура", и вариативной части ППКРС	3/31/13	<u>972</u>	<u>324</u>	<u>648</u>								
	Итого по циклам + общеобразовательная подготовка	75 нед.	<u>4050</u>	<u>1350</u>	<u>2700</u>								

<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика (производственное обучение)</b>	16 нед.	<b>378</b>		<b>756</b>					72	216	90	
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика</b>	5 нед.	<b>378</b>							72	216	90	
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>4 нед.</b>											
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>	<b>1 нед.</b>											
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы	1 нед.											36
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	24 нед.											
Всего		125 нед.											
<p>Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год</p> <p>Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа</p> <p>ПРИМЕЧАНИЕ: I. Предусмотрены следующие КОМПЛЕКСНЫЕ ЭКЗАМЕНЫ (КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ): 1) по ПМ.01 и ПМ.06; 2) по ПМ..02 и ПМ.03; 3) по ПМ.04 и ПМ.05; 4) ПМ.07 и ПМ.08 II. Предусмотрены следующие КОМПЛЕКСНЫЕ ЭКЗАМЕНЫ ПО МДК: 1) МДК 01.01 и МДК.06.01; 2) по МДК .04.01 и МДК .05.01 III. Предусмотрены следующие КОМПЛЕКСНЫЕ ДИФ.ЗАЧЕТЫ ПО МДК: 1) МДК 02.01 и МДК 03.01</p>						Всего	дисциплин и МДК	648	756	468	360	468	
							учебной практики			72	216	90	
							производств. практики			72	216	90	
							экзаменов	0	2	3	5	4	
							дифф. зачетов	1	9	5	6	10	
							зачетов	1	0	1	0	0	

Вариативная часть учебного плана и соответствующие компетенции:

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

Дополнительные часы на изучение профессиональных модулей

## **ВАРИАТИВНАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ ФОРМИРУЕТ СЛЕДУЩИЕ ВПД, ОК И ПК**

*Виды профессиональной деятельности и соответствующие им профессиональные компетенции (пк):*

### **ВПД - 1. Контроль подготовки производственных цехов к работе**

контролировать соблюдение инструкций по подготовке к работе технологического оборудования

Контролировать подготовку весоизмерительных приборов к работе

Контролировать выбор посуды и инвентаря для приготовления тех или иных блюд

Контролировать соблюдение санитарных требований к производственным цехам

Контролировать соблюдение требований охраны труда

Контролировать соблюдение требований пожарной безопасности

### **ВПД - 2. Контроль хранения и подготовки сырья к работе**

владеть принципами организации хранения сырья на предприятиях питания

Определять качество и количество сырья

Контролировать соблюдение правил и режима хранения сырья и полуфабрикатов

Контролировать способы и приемы обработки овощей, грибов, рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов и прочее

Владеть техникой обработки птицы и дичи

Владеть техникой обработки поросят, кроликов, мяса диких животных

Определять кулинарное использование частей мяса, птицы и яиц

Контролировать утилизацию отходов

### **ВПД - 3. Контроль и приготовление полуфабрикатов**

Контролировать технологию приготовления отдельных полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и прочее

Владеть техникой приготовления кнельной массы из рыбы, мяса, птицы

Владеть техникой приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи

Применять пряные овощи и пряности

Соблюдать качество полуфабрикатов

### **ВПД - 4. Приготовление холодных блюд и закусок**

Соблюдать последовательность операций при приготовлении холодных блюд и закусок

Владеть техникой приготовления салатов

Владеть техникой приготовления холодных блюд

Владеть техникой приготовления холодных закусок

Применять пряные овощи и пряности

Соблюдать качество готовой продукции

Соблюдать санитарный режим приготовления холодных блюд и закусок

### **ВПД 5. Приготовление первых блюд**

**Соблюдать последовательность операций при приготовлении первых блюд**

Владеть техникой приготовления супов-пюре и крем-супа

Владеть техникой приготовления прозрачных супов

Владеть техникой приготовления гарниров к супам

Применять пряные овощи и пряности

Определять степень готовности блюд и их вкусовые качества

Соблюдать качество готовых блюд

### **ВПД - 6. Приготовление холодных и горячих соусов**

Соблюдать последовательность операций при приготовлении холодных и горячих соусов

Владеть техникой приготовления основного красного соуса и его производных  
Владеть техникой приготовления основного белого соуса (на мясном и рыбном бульонах) и его производных  
Владеть техникой приготовления грибного соуса и его разновидностей  
Владеть техникой приготовления сметанных соусов  
Владеть техникой приготовления масляных соусов и масляных смесей  
Владеть техникой приготовления майонеза и его производных  
Владеть техникой приготовления маринадов  
Владеть техникой приготовления сладких соусов  
Применять пряные овощи и пряности  
Определять степень готовности соусов и их вкусовые качества  
Соблюдать качество готовых блюд  
Соблюдать санитарный режим приготовления холодных соусов

### **ВПД - 7. Приготовление горячих блюд из овощей и грибов**

Соблюдать последовательность операции при приготовлении горячих блюд из овощей и грибов  
Владеть техникой приготовления тушеных блюд из овощей  
Владеть техникой приготовления запеченных блюд из овощей  
Владеть техникой приготовления горячих блюд из грибов  
Применять пряные овощи и пряности  
Определять степень готовности блюд  
Соблюдать качество готовых блюд

### **ВПД - 8. Приготовление горячих блюд из рыбы и морепродуктов**

Соблюдать последовательность операций при приготовлении горячих блюд из рыбы и морепродуктов  
Владеть техникой приготовления отварной рыбы  
Владеть техникой приготовления припущенной рыбы  
Владеть техникой приготовления жареной рыбы  
Владеть техникой приготовления запеченной рыбы  
Владеть техникой приготовления блюд из рыбной котлетной и кнельной массы  
Владеть техникой приготовления горячих блюд из морепродуктов  
Применять пряные овощи и пряности  
Определять степень готовности блюд  
Соблюдать качество готовых блюд

### **ВПД - 9. Приготовление горячих блюд из мяса и мясных продуктов**

Соблюдать последовательность операций при приготовлении горячих блюд из мяса и мясных продуктов  
Владеть техникой жарки мяса и приготовления блюд из жаренного мяса  
Владеть техникой приготовления запеченных мясных блюд  
Владеть техникой приготовления блюд из кнельной массы  
Владеть техникой приготовления блюд из поросят, кроликов и мяса диких животных  
Применять пряные овощи и пряности  
Определять степень готовности блюд  
Соблюдать качество готовых блюд

### **ВПД - 10. Приготовление горячих блюд из птицы и дичи**

Соблюдать последовательность операций при приготовлении горячих блюд из птицы и дичи  
Владеть техникой приготовления блюд из отварной дичи  
Владеть техникой приготовления блюд из жареной птицы и дичи

Владеть техникой приготовления тушеных блюд из дичи  
Владеть техникой приготовления запеченых блюд из птицы и дичи  
Владеть техникой приготовления блюд из кнельной массы птицы и дичи  
Применять пряные овощи и пряности  
Определять степень готовности блюд  
Соблюдать качество готовых блюд

### **ВПД - 11. Приготовление десертов**

#### **Соблюдать последовательность операций при приготовлении десертов и напитков**

Владеть техникой приготовления холодных и горячих десертов  
Владеть техникой приготовления соусов к десертам  
Владеть техникой приготовления мороженого  
Применять пряности  
Соблюдать санитарный режим приготовления холодных десертов  
Соблюдать качество готовых блюд

### **ВПД - 12. Приготовление мучных блюд**

#### **Соблюдать последовательность операций при приготовлении мучных блюд**

Владеть техникой приготовления паст  
Владеть техникой приготовления мучных блюд и изделий  
Владеть техникой приготовления пиццы и ее разновидностей  
Применять пищевые разрыхлители  
Применять пряные овощи и пряности  
Соблюдать температурный режим и влажность при выпечке пиццы и других мучных изделий  
Определять степень готовности блюд  
Соблюдать качество готовых блюд

### **ВПД - 13. Приготовление диетических, детских и вегетарианских блюд**

Соблюдать последовательность операций при приготовлении диетических, детских и вегетарианских блюд  
Владеть особенностями приготовления диетических блюд  
Владеть особенностями приготовления детских блюд  
Владеть особенностями приготовления вегетарианских блюд  
Соблюдать качество готовой продукции

ОК - принимать решения в стандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК - анализировать рабочую ситуацию;

ОК - работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК - ориентироваться в социально-экономической обстановке региона.

#### 4.2. Календарный график учебного процесса

Месяцы	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль			
Недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
I																		Э	К	К						
II														У	У	П	П	Э	К	К						
III														У	У	У/П	П	П	К	К	Г					

Месяцы	Март					Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				
Недели	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II						У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
III																										

  -теоретическое обучение

Э -экзаменационная сессия

К -каникулы

Д - выпускная квалификационная работа

У -учебная практика

Х - производственная практика (преддипломная практика)

Г - государственная (итоговая) аттестация

П - производственная практика (практика по профилю профессии)



## **5. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**

**См. приложения**

### **РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППКРС**

ППКРС обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, профессиональным модулям ППКРС. Реализация ППКРС обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Для самостоятельной подготовки учащиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла; одним учебно-методическим печатным и электронным изданием по каждому МДК (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературой по дисциплинам всех циклов, изданными за последние пять лет, в соответствии с лицензией и аккредитационными показателями для учреждений СПО.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете два экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Образовательное учреждение располагает материально – технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовке, учебной практике, предусмотренных УП образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений.

**Наименование кабинетов:**

1. технологии кулинарного производства;
2. технологии кондитерского производства;
3. безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**Лаборатории:**

1. микробиологии, санитарии и гигиены;
2. товароведения продовольственных товаров;
3. технического оснащения и организации рабочего места.
4. Учебный кулинарный цех.
5. Учебный кондитерский цех.

**Спортивный комплекс:**

1. спортивный зал;
2. открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3. стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

**Залы:**

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

## **6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ**

6.1. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

6.2. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

6.3. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Образовательным учреждением должны быть созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

6.4. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

6.5. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

#### 6.6. Виды государственной итоговой аттестации:

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам НПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 10 июля 1992 г. № 3266-1.

Задания квалификационной работы формируются могут быть сформированы с учетом индивидуальной траектории успешности освоения образовательной программы. В зависимости от уровня ее успешности выпускнику могут быть предложены задания, соответствующее 3 и 4 квалификационному разряду по профессии «Повар», «Кондитер». Если студент принимал участие в конкурсах профмастерства по профессии, то он вправе претендовать на разряд выше установленного.