


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

Утверждаю:
Директор ГПОУ ТО «ТКПТС»

_____/С.С.Курдюмов
« 13 »  2019 г.

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

43.01.09 Повар, кондитер

вид подготовки базовая

(базовая или углубленная)

форма подготовки очная

(очная, очно-заочная, заочная)

Тула, 2019 г.

Аннотация программы

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1569.

Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев при очной форме подготовки.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ..... | 4 |
| 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ..... | 17 |
| 4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН..... | 23 |
| 5. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК..... | 37 |
| 6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ | 39 |

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основания для разработки программы

Нормативную правовую основу разработки образовательной программы среднего профессионального образования (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).
- Приказ от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями, внесенными: приказом Минобрнауки России от 31 января 2014 года № 74; приказом Минобрнауки России от 17 ноября 2017 года № 1138.
- Приказ от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями, внесенными: приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645; приказом Минобрнауки России от 31 декабря 2015 года № 1578; приказом Минобрнауки России от 29 июня 2017 года № 613.
- 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 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ от 18 апреля 2013 года № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России от 18 августа 2016 года № 1061.
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ППССЗ НПО/СПО».
- Приказ Минобрнауки от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России от 14 мая 2014 года № 518; приказом Минобрнауки России от 18 ноября 2015 года № 1350; приказом Минобрнауки России от 25 ноября 2016 года № 1477.

▪ Приказ Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. № 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. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355».

▪ Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России от 16 декабря 2013 года № 1348; приказом Минобрнауки России от 28 марта 2014 года № 244; приказом Минобрнауки России от 27 июня 2014 года № 695; приказом Минобрнауки России от 3 февраля 2017 года № 106.

▪ Приказ Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России от 21 августа 2013 года № 977; приказом Минобрнауки России от 20 января 2015 года № 17; приказом Минобрнауки России от 26 мая 2015 года № 524; приказом Минобрнауки России от 27 октября 2015 года № 1224.

▪ Профессиональный стандарт по профессиям ресторанной индустрии, принятой 12 августа 2003 г. Федерацией Рестораторов и Отельеров.

▪ Профессиональные стандарты индустрии питания (том 1, том 2);

▪ национальная рамка квалификаций Российской Федерации;

▪ отраслевая рамка квалификаций Российской Федерации.

ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденный приказом Минобрнауки от 09 декабря 2016 г. № 1569.

Также учтены «Рекомендации 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 по специальности среднего профессионального образования» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 № 06-259).

1.2. 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 определенных уровня и объема, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным 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.

1.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 2 года 10 месяцев при **очной** форме

подготовки.

1.4. 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:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом

требований к безопасности готовой продукции.

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

Выпускник должен знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

Выпускник должен иметь практический опыт в:

подготовке, уборке рабочего места;

подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;

приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранению полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

ведении расчетов с потребителями.

подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складированию неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении,

творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлению, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

порционировании (комплектовании), эстетично упаковывать на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

ведении расчетов с потребителями.

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

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

1.5. 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> | <p>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.</p> <p>В некоторых случаях может готовить продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Возможна специализация (диетические блюда, холодные блюда, горячие блюда, соусы, десерты и прочее).</p> |
| <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> | <p>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</p> |
|----------------------------|---|

| | | |
|--|--------|---|
| | | 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.

1.6. 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 и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.

План учебного процесса 43.01.09 Повар, кондитер

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | объем образовательной нагрузки | Учебная нагрузка обучающегося (час.) | | | | | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|--|--------------------------------|-----------|--------------------------------|--------------------------------------|---|------------------------------|-----------------------|---|--------------|--------------------------|--|-----|-----------|---------|-----------|-----|-----------|----------|-----------|-----|-----------|---------|-----------|-----|-----------|-----|-------|-----|
| | | | | | Самостоятельная учебная работа | Нагрузка во взаимодействии с преподавателем | | | | | I курс | | | | II курс | | | | III курс | | | | IV курс | | | | | | |
| | | | | | | всего занятий | По учебным дисциплинам и МДК | | По практикам производственной и учебной | Консультации | Промежуточная аттестация | 1 семестр | | 2 семестр | | 3 семестр | | 4 семестр | | 5 семестр | | 6 семестр | | 7 семестр | | 8 семестр | | | |
| | | | | | | | Теоретического обучения | Лаб. и практ. занятий | | | | се м. | С Р | се м. | С Р | се м. | С Р | се м. | С Р | се м. | С Р | се м. | С Р | се м. | С Р | се м. | С Р | се м. | С Р |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | | 14 | | 15 | | 16 | | 17 | | 18 | | 19 | | 20 | | | |
| | | | | | | | | | | | | 540 | | 720 | | 288 | | 576 | | 288 | | 576 | | 288 | | 468 | | | |
| | | | | | | | | | | | | 540 | 0 | 684 | 36 | 288 | 0 | 540 | 36 | 288 | 0 | 576 | 0 | 288 | 0 | 468 | 0 | | |
| О.00 | Общеобразовательный цикл | 3/17/3 | | 205 2 | 0 | 205 2 | 98 6 | 1066 | | | 25 2 | 540 | | 684 | | 288 | | 540 | | 288 | | 576 | | 288 | | 468 | | | |
| ОУД | Общие | 3/5/3 | | 119 1 | 0 | 119 1 | 46 9 | 722 | | | | 218 | | 356 | | 154 | | 221 | | 95 | | 147 | | 0 | | 0 | | | |
| ОУД.01 | Русский язык | -,Э | 1 | 114 | 0 | 114 | 34 | 80 | | 4 | 10 | 38 | 0 | 40 | 0 | 35 | 0 | | | | | | | | | | | | |
| ОУД.02 | Литература | дз | 1,2,3,4,5 | 171 | 0 | 171 | 51 | 120 | | | | 30 | 0 | 44 | 0 | 16 | 0 | 50 | 0 | 31 | 0 | | | | | | | | |
| ОУД.03 | Иностранный язык | Э | 1,2,3,4 | 171 | 0 | 171 | 13 1 | 40 | | 4 | 10 | 30 | 0 | 40 | 0 | 16 | 0 | 32 | 0 | 16 | 0 | 37 | 0 | | | | | | |
| ОУД.04 | Математика | Э | 1,2,3,4,5 | 285 | 0 | 285 | 97 | 188 | | 4 | 10 | 60 | 0 | 80 | 0 | 27 | 0 | 49 | 0 | 32 | 0 | 37 | 0 | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|--|-----------------|-----------|------------|----------------------------------|------------|-----|-----|--|--|--|--|----|---|-----|---|----|---|-----|---|----|---|----|---|----|--|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|----|---|
| ОУД.05 | История | дз | 1,2,3,4,5 | 171 | 0 | 171 | 85 | 86 | | | | | 30 | 0 | 40 | 0 | 16 | 0 | 32 | 0 | 16 | 0 | 37 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУД.06 | Физическая культура | 3,3,3,ДЗ | | 171 | 0 | 171 | 1 | 170 | | | | | 30 | 0 | 40 | 0 | 43 | 0 | 58 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУД.07 | ОБЖ | -ДЗ | 1 | 72 | 0 | 72 | 42 | 30 | | | | | | | 72 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУД.08 | Астрономия | дз | | 36 | 0 | 36 | 28 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | 36 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | По выбору из обязательных предметных областей | -7/0 | | 681 | 0 | 681 | 389 | 292 | | | | | 96 | | 122 | | 62 | | 193 | | 63 | | 73 | | 32 | | 40 | | | | | | | | | | | | | |
| ОУД.09 | Информатика | -,-, дз | 1,2 | 108 | 0 | 108 | 28 | 80 | | | | | 36 | 0 | 40 | 0 | 32 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУД.10 | Обществознание | дз | 1,2,3,4 | 96 | 0 | 96 | 52 | 44 | | | | | | | | | | | 60 | 0 | 36 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУД.11 | Экономика | -,-, дз | | 89 | | 89 | 65 | 24 | | | | | | | | | | | 89 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУД.12 | Право | -,-, дз | | 100 | | 100 | 76 | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУД.13 | Естествознание | дз | | 144 | | 144 | 72 | 72 | | | | | 30 | 0 | 40 | 0 | 30 | 0 | 44 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУД.14 | География | -,-, дз | | 72 | 0 | 72 | 48 | 24 | | | | | 30 | 0 | 42 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУД.15 | Экология | -,-, дз | 7 | 72 | 0 | 72 | 48 | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУД.16 | Индивидуальный учебный проект | | | | | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УД | Дополнительные | 0/5/0 | | 180 | 0 | 180 | 128 | 52 | | | | | 30 | | 84 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | | | | | | | | | | 66 | |
| УД.1 | Россия в мире | дз | | 30 | 0 | 30 | 22 | 8 | | | | | | | 30 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УД.2 | Основы потребительских знаний | дз | | 28 | 0 | 28 | 22 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 28 | 0 |
| УД.3 | Мировая художественная культура | дз | | 38 | 0 | 38 | 30 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 38 | 0 |
| УД.4 | Деловая культура | дз комп. с УД.6 | | 28 | 0 | 28 | 22 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УД.5 | Рисование и лепка | дз | | 30 | 0 | 30 | 10 | 20 | | | | | 30 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УД.6 | Основы финансовой грамотности | дз комп. с УД.4 | | 26 | 0 | 26 | 22 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел "Физическая культура" | 0/15/15 | | <u>756</u> | <u>$\frac{25}{2}$</u> | <u>504</u> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|---|------------------|-----|-----|----|-----|---------|-----|---|----|----|---|----|--------|----|--------|----|---|----|---|--|--|--|--|--|--|----|----|----|----|----|---|--|
| ОП.00 | Общепрофессиональный учебный цикл | 2/9/5 | | 832 | 34 | 798 | 45 0 | 348 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | дз комп. с ОП.06 | | 42 | 0 | 42 | 24 | 18 | | | 42 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | -, -, Э | 1,2 | 78 | 6 | 72 | 36 | 36 | 4 | 10 | 32 | 0 | 20 | 6 | 20 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | -, -, Э | 1,2 | 90 | 10 | 80 | 62 | 18 | 4 | 10 | 30 | 0 | 30 | 1 0 | 20 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | Э | | 40 | 0 | 40 | 22 | 18 | 4 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | 40 | 0 | | | | | |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | дз | | 32 | 0 | 32 | 24 | 8 | 4 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | 32 | 0 | | | | | |
| ОП.06 | Охрана труда | дз комп. с ОП.01 | | 32 | 0 | 32 | 24 | 8 | | | 32 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | -, -, Э | 6,7 | 120 | 0 | 120 | 11 2 | 8 | 4 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | 0 | 34 | 0 | 38 | 0 | |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | дз | | 32 | 0 | 32 | 14 | 18 | 4 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 32 | 0 | | | | |
| ОП.09 | Физическая культура | 3,дз,з,д з | | 112 | 0 | 112 | 0 | 112 | | | | | | | 16 | 0 | 40 | 0 | 30 | 0 | | | | | | | | | | 26 | 0 | | |
| ОП.10 | Организация обслуживания | -, Э | 4 | 90 | 18 | 72 | 24 | 48 | 4 | 10 | | | | | 30 | 1 8 | 42 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.11 | Традиции европейской кухни | дз комп. с ОП.15 | | 36 | 0 | 36 | 32 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | 0 | | |
| ОП.12 | Национальная кухня и ее традиции | дз | | 32 | 0 | 32 | 24 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 32 | 0 | | |
| ОП.13 | Основы молекулярной кухни | дз комп. с ОП.13 | | 32 | 0 | 32 | 8 | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 32 | 0 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|---|---------|---|-----------------|-----------|-----------------|----------------|-------------|--|---|----|-----------|----|----|----|---|--|--|----|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| ОП.14 | Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции | дз | | <u>32</u> | 0 | 32 | <u>16</u> | 16 | | | 4 | 10 | | | | | | | 32 | 0 | | | | | | | | | |
| ОП.15 | Основы предпринимательской деятельности | дз | | <u>32</u> | 0 | 32 | 28 | 4 | | | | | | | 32 | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| П.00 | Профессиональный цикл | -/16/10 | | <u>251</u> 6 | <u>38</u> | <u>247</u> 8 | <u>36</u> 2 | <u>2116</u> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | -/16/10 | | <u>860</u> | <u>38</u> | <u>822</u> | <u>36</u> 2 | <u>460</u> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | -/3/2 | | <u>120</u> | <u>20</u> | <u>100</u> | <u>38</u> | <u>62</u> | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.01.01 | Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | -, Э | 1 | <u>120</u> | 20 | 100 | 38 | 62 | | 4 | 10 | 60 | 0 | 40 | 20 | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.01 | Учебная практика | дз, дз | | <u>144</u> | 0 | 144 | 0 | 144 | | | | | 72 | 0 | 72 | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика (практика по профилю специальности) | дз | | <u>36</u> | 0 | 36 | 0 | 36 | | | | | | | 36 | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | -/4/2 | | <u>140</u> | <u>16</u> | <u>124</u> | <u>38</u> | <u>86</u> | | | | <u>16</u> | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|---|-------------------------|-------|------------|----|------------|------------|------------|---|-----------|--|--|--|--|--|-----|---|-----|----|-----|---|-----|---|
| МДК.02.01 | Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | -,-,-,Э | 3,4,5 | <u>140</u> | 16 | 124 | 38 | 86 | 4 | 10 | | | | | | 16 | 0 | 32 | 16 | 24 | 0 | 52 | 0 |
| УП.02 | Учебная практика | дз | | <u>180</u> | 0 | 180 | 0 | 180 | | | | | | | | 180 | 0 | | | | | | |
| ПП.02 | Производственная практика (практика по профилю специальности) | дз, -, дз комп. М ПП.04 | | <u>324</u> | 0 | 324 | 0 | 324 | | | | | | | | | | 108 | 0 | 108 | 0 | 108 | 0 |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | -/4/2 | | <u>128</u> | 2 | <u>126</u> | <u>64</u> | <u>62</u> | | <u>16</u> | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.03.01 | Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Э | 3,4,5 | <u>128</u> | 2 | 126 | 64 | 62 | 4 | 10 | | | | | | 16 | 0 | 32 | 2 | 24 | 0 | 54 | 0 |
| УП.03 | Учебная практика | дз,дз | | <u>144</u> | 0 | 144 | 0 | 144 | | | | | | | | 72 | 0 | 72 | 0 | | | | |
| ПП.03 | Производственная практика (практика по профилю специальности) | дз,-, дз | | <u>144</u> | 0 | 144 | 0 | 144 | | | | | | | | | | 72 | 0 | 36 | 0 | 36 | 0 |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | -/3/2 | | <u>246</u> | 0 | <u>246</u> | <u>116</u> | <u>130</u> | | <u>16</u> | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------|--|------------------|-----|------------|---|------------|----------------|------------|---|-----------|--|--|--|--|--|--|--|--|----|---|----|-----|-----|---|----|---|
| МДК.04. 01 | Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | -,-,Э | 5,6 | <u>126</u> | 0 | 126 | 76 | 50 | 4 | 10 | | | | | | | | | 24 | 0 | 54 | 0 | 48 | 0 | | |
| ВЧ МДК.04. 02 | Технология приготовления сахаристых продуктов | -,-,дз | 6,7 | <u>120</u> | 0 | 120 | 40 | 80 | | | | | | | | | | | | | 44 | 0 | 40 | 0 | 36 | 0 |
| УП.04 | Учебная практика | дз | | <u>72</u> | 0 | 72 | 0 | 72 | 4 | 10 | | | | | | | | | 72 | 0 | | | | | | |
| ПП.04 | Производственная практика (практика по профилю специальности) | дз комп. с ПП.02 | | <u>108</u> | 0 | 108 | 0 | 108 | | | | | | | | | | | | | | 108 | 0 | | | |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | -/3/2 | | <u>226</u> | 0 | <u>226</u> | $\frac{10}{6}$ | <u>120</u> | | <u>16</u> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.05. 01 | Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий | -, Э комп. | | <u>60</u> | 0 | 60 | 20 | 40 | 4 | 10 | | | | | | | | | | | | | 28 | 0 | 32 | 0 |
| МДК.05. 02 | Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий | | 7 | <u>166</u> | 0 | 166 | 86 | 80 | 4 | 10 | | | | | | | | | | | | | 76 | 0 | 90 | 0 |
| УП.05 | Учебная практика | дз | | <u>144</u> | 0 | 144 | 0 | 144 | | | | | | | | | | | | | | | 144 | 0 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|-------------|--|-----------------|----------------|-----------------|---|-----|-------|-----------------------|---|----|---|-----|---|-----|----|-----|---|-----|----|-----|----|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|
| ПП.05 | Производственная практика (практика по профилю специальности) | дз, дз | | <u>360</u> | 0 | 360 | 0 | 360 | | | | | | | | | | | | | 10 | 0 | 25 | 0 | | | | | | | | | |
| | Вариативная часть учебных циклов ППКРС | | | <u>114</u> 4 | 18 | 112 6 | | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Итого по обязательной части ППКРС, включая раздел "Физическая культура", и вариативной части ППКРС | 2/25/1 5 | | <u>360</u> 0 | <u>72</u> | <u>352</u> 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Итого по циклам + общеобразовательная подготовка | 5/42/1 8 | | <u>572</u> 4 | <u>10</u> 2 | <u>562</u> 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.00 | Учебная практика (производственное обучение) | 19 нед. | | 684 | | 165 6 | | | | 72 | 0 | 72 | 0 | 252 | 0 | 72 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 144 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | |
| ПП.00 | Производственная практика | 27 нед. | | 972 | | | | | | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 180 | 0 | 144 | 0 | 252 | 0 | 108 | 0 | 252 | 0 | | | | | | | | |
| ПА.00 | Промежуточная аттестация | 7 нед. | | 252 | | 252 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГИА.00 | Государственная (итоговая) аттестация | 2 нед. | | 72 | | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГИА.01 | Выпускная квалификационная работа | 2 нед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | | | | | | | | | |
| ВК.00 | Время каникулярное | 35 нед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего | 199 нед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год По ПМ.02 и ПМ.03 предусмотрен комплексный экзамен (квалификационный) В 4-м семестре экзаменационная сессия не предусмотрена Предусматривается 2 недели экзаменационной сессии в 6-м семестре</p> | | | | | | | | | Всего | дисциплин и МДК | | | | 540 | 0 | 684 | 36 | 288 | 0 | 540 | 36 | 288 | 0 | 576 | 0 | 288 | 0 | 468 | 0 | | | | |
| | | | | | | | | | | учебной практики | | | | 72 | 0 | 72 | 0 | 252 | 0 | 72 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 144 | 0 | 0 | 0 | 144 | 0 | 0 | 0 |
| | | | | | | | | | | производств. практики | | | | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 180 | 0 | 144 | 0 | 252 | 0 | 108 | 0 | 252 | 0 | 108 | 0 | 252 | 0 |
| | | | | | | | | | | экзаменов | | | | 0 | | 2 | | 3 | | 0 | | 1 | | 6 | | 1 | | 6 | | 1 | | 5 | |

| | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 3 | 8 | 3 | 7 | 3 | 8 | 2 | 8 |
| | | | | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 |

ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ ДОБАВЛЕНА НА ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИН ОП И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ.

ВАРИАТИВНАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ ФОРМИРУЕТ СЛЕДУЮЩИЕ 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 запеченных 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 |
| I | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| II | | | | | | | | | | У | У | У | У | У | У | У | У | К | К | | | | | | |
| III | | | | | | | | | | У | У | П | П | П | П | П | Э | К | К | | | | | | |
| IV | | | | | | | | | | У | У | У | У | П | П | П | Э | К | К | | | | | | |

| Месяцы | Март | | | | Апрель | | | | Май | | | | Июнь | | | | Июль | | | | Август | | | | | | |
|--------|------|----|----|----|--------|----|----|----|-----|----|----|----|------|----|----|----|------|----|----|----|--------|----|----|----|----|----|----|
| Недели | 26 | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| II | | | | | | | | | | | | | | | У | У | П | Э | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
| III | | | | | | | | | | | | | | | | П | П | П | П | П | П | П | К | К | К | К | К |
| IV | | | | | | | | | | | | | | П | П | П | П | П | П | Э | Э | К | К | К | К | К | К |

-теоретическое обучение

Э -экзаменационная сессия

К -каникулы

Г - 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.

1. Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка в профессиональной деятельности;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
химии;
экологических основ природопользования;
основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

2. Лаборатории:

Химии;

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

3. Спортивный комплекс:

спортивный зал.

4. Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
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.

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования выпускная квалификационная работа выполняется в следующих видах: выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа либо демонстрационный экзамен.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией «WorldSkills International», осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену.

Колледж обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

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,