

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «Марковский
политехнический колледж»
_____ А. В. Шаталин

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ**

образовательного учреждения среднего профессионального образования

ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж»

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

2016 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17. Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 2 августа 2013 г. №798 (редакция от 09.04. 2015 г. №390).

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж»

Разработчики:

Гребнева Елена Васильевна, зам. директора по УПР ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж»,

Гостева Ирина Юрьевна, методист, преподаватель специальных дисциплин,
Валеева Юлия Валерьевна, старший мастер, преподаватель специальных дисциплин,

Курилова Наталья Алексеевна, председатель ЦМК общеобразовательного цикла,

Ларюкова Светлана Николаевна, председатель ЦМК естественнонаучного профиля,

Тихонова Татьяна Ивановна, мастер производственного обучения,

Санталова Людмила Вениаминовна, преподаватель специальных дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы СПО
- 1.2. Нормативный срок освоения программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
- 2.3. Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

- 3.1. Учебный план
- 3.2. Календарный учебный график
- 3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
- 3.4. Программа производственной практики

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

- 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
- 5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
- 5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии **19.01.17. Повар, кондитер.**

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

- федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования,
- нормативно-методические документы Минобрнауки России:
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»
- «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов» (Письмо Минобрнауки Российской Федерации от 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05)
- Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 (в редакции Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014г. № 1580) «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17. Повар,

кондитер, при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 2 года и 10 месяцев.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- 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

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВД 1	Приготовление блюд из овощей и грибов.
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ВД 2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ВД 3	Приготовление супов и соусов.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ВД 4	Приготовление блюд из рыбы.
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ВД 5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ВД 6	Приготовление холодных блюд и закусок.
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ВД 7	Приготовление сладких блюд и напитков.
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ВД 8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентом
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

2.3. Требования к поступающим:

Возраст приема на обучение не моложе 15 лет.

Пол не регламентирован.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения и медицинской промышленности Российской Федерации.

Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей и служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК016-94:

- Повар
- Кондитер.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Рабочий учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы дисциплин общеобразовательного цикла

3.3.1. Программа ОУД.01 Русский язык и литература

3.3.2. Программа ОУД.02 Иностранный язык

3.3.3. Программа ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического

анализа; геометрия

- 3.3.4. Программа ОУД.04 История
- 3.3.5. Программа ОУД.05 Физическая культура
- 3.3.6. Программа ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности
- 3.3.7. Программа ОУД.07 Информатика
- 3.3.8. Программа ОУД.08. Физика
- 3.3.9. Программа ОУД.09 Химия
- 3.3.10. Программа ОУД.10 Обществознание (вкл. экономику и право)
- 3.3.11. Программа ОУД.15 Биология
- 3.3.12. Программа ОУД.16 География
- 3.3.13. Программа ОУД.17 Экология
- 3.4.1. Программа УД.01 История родного края
- 3.4.2. Программа УД.02 Основы права
- 3.4.3. Программа УД.03 Эффективное поведение на рынке труда
- 3.4.4. Программа УД.04. История народных промыслов

3.4. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла.

Программы общепрофессиональных дисциплин

- 3.5.1. ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- 3.5.2. ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
- 3.5.3. ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места
- 3.5.4. ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности
- 3.5.5. ОП.05. Безопасность жизнедеятельности
- 3.5.6. ОП.06. Специальное рисование и лепка для кондитеров
- 3.5.7. ОП.07. Национальная немецкая кухня.

Программы профессиональных модулей

- 3.5.6. Программа ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов
- 3.5.7. Программа ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
- 3.5.8. Программа ПМ 03. Приготовление супов и соусов
- 3.5.9. Программа ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы
- 3.5.10. Программа ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- 3.5.11. Программа ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
- 3.5.12. Программа ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков

3.5.13. Программа ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

3.5.14. Программы учебной и производственной практики

4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
Учебный кулинарно – кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

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

Залы:

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

5. Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного

материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме тестирования, письменного опроса.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий¹ или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов, назначаемой руководителем, с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО.

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

К государственной аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по ППКРС. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких

¹ Индивидуальное домашнее задание (ИДЗ) – традиционная форма организации самостоятельной внеаудиторной работы с целью проверки результатов самообучения. В зависимости от содержания, ИДЗ может представлять собой графическую, расчетную, расчетно-графическую работу, а также реферат, аналитический обзор, эссе и т.п.

профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.