

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чу-
вашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

Согласовано

Председатель Чебоксарской ассоциации
кулинаров



/Уездный Н.Т./



Утверждаю

Директор ГАОУ «ЧТТПиК»

Тимофеева Е.С./

Приказ от 31.08.2015 г. № 147

ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

2015 г.

ПРОТОКОЛ
согласования ППКРС
19.01.17 Повар, кондитер
срок обучения 10 мес., 2 г.10 мес.

Дата 28.08.2015 г.

Программная документация, представляемая на согласование:

Учебный план

Рабочие программы учебных дисциплин

Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы производственных практик

Программы промежуточной аттестации

1. Содержание программ общепрофессиональных дисциплин: соответствует требованиям к знаниям и умениям.
2. Содержание программ профессиональных модулей, междисциплинарных курсов: соответствует требованиям к знаниям и умениям. Перечень блюд и изделий составлен на основании профессионального стандарта индустрии питания.
3. Содержание программ производственных практик: соответствует требованиям к практическому опыту и умениям.
4. Объем времени на освоение УД, МДК, ПМ, ПП: достаточен для освоения указанного содержания учебного материала.
5. Объем и содержание лабораторных и практических работ: соответствуют требованиям к умениям и знаниям.
6. Наличие учебных кабинетов, лабораторий: обеспечивает изучение УД, МДК, проведение всех видов лабораторных и практических работ.
7. Программы промежуточной аттестации позволяют определить уровень сформированности компетенций, определенных в ФГОС.

Представленная на согласование ППКРС соответствует требованиям ФГОС.

В целом программа соответствует актуальному уровню развития производственных технологий и технико-экономических условий труда на предприятиях общественного питания, может обеспечивать формирование необходимых компетенций, умений, навыков.



Председатель Чебоксарской ассоциации кулинаров

/Уездный Н.Т./

Согласовано

ППКРС составлена на основе ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного 2 августа 2013 года № 798 Министерством образования и науки Российской Федерации и зарегистрированным в Минюст России 20 августа 2013 г. № 29749

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППКРС
 - 1.2. Нормативный срок освоения ППКРС
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС
 - 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, профессиональных модулей, практик, промежуточной аттестации

Программы общепрофессиональных дисциплин

- 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

Программы профессиональных модулей

- ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов
- ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
- ПМ.03 Приготовление супов и соусов
- ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы
- ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
- ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков
- ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ФК.00 Физическая культура

4. Требования к условиям реализации ППКРС.
5. Требования к оцениванию качества освоения ППКРС
 - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.
 - 5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственных практик, промежуточной аттестации.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППКРС

ППКРС - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 17.01.17 Повар, кондитер

Нормативную правовую основу разработки ППКРС (далее - программа) составляют:

Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 г., № 273-ФЗ;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г., № 464 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г., № 968 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер;

Устав ГАПОУ ЧР «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Минобразования Чувашии;

1.2. Нормативный срок освоения ППКРС

Нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования на базе среднего общего образования – 10 месяцев.

Квалификация выпускника: повар - кондитер.

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: 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 профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД 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
ВПД 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.
ВПД 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
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2.3. Специальные требования

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

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

4. Требования к условиям реализации ППКРС

ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся имеют доступ к сети Интернет.

Материальная база обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из трех наименований отечественных журналов.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматривается производственная практика.

Производственная практика проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные; письменные, устные.

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. Требования к оцениванию качества освоения ППКРС

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

В соответствии с ФГОС СПО оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Формы и методы текущего контроля и промежуточной аттестации разрабатываются техникумом и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль осуществляется преподавателем в течение семестра, в ходе повседневной учебной работы.

Промежуточная аттестация (*зачет, экзамен*) осуществляется в рамках завершения изучения дисциплины, профессионального модуля, практики и позволяет определить качество усвоения изученного материала.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены (квалификационные). Для проведения экзамена (квалификационного) создается независимая аттестационная комиссия из представителей работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС техникум создает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Фонды оценочных средств включают в себя типовые задания, контрольные работы, тесты и другие оценочные средства, позволяющие оценить знания, умения и практический опыт, а также уровень приобретенных профессиональных и общих компетенций. Каждое оценочное средство по теме должно обеспечивать проверку усвоения конкретных элементов учебного материала.

Комплект оценочных средств должен соответствовать п.2. рабочей программы учебной дисциплины - «Структура и содержание учебной дисциплины» и п. 3 рабочей программы профессионального модуля – «Структура и содержание профессионального модуля».

5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

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.

Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.