

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРГАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курганский промышленный техникум»
Мокроусовский филиал



УТВЕРЖДАЮ

В.Д. Сапрыгин

«1» марта 2017 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
43.01.09 Повар, кондитер

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12. 2016г.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курганский промышленный техникум» Мокроусовский филиал

Разработчики:

Беспоместных М.М., методист, преподаватель специальных дисциплин – 1 категории, ГБПОУ КПТ (Мокроусовский филиал)

Зименко Р.Е., преподаватель ГБПОУ КПТ (Мокроусовский филиал)

Лопарева Е.А., мастер производственного обучения ГБПОУ КПТ (Мокроусовский филиал)

Таспаева Г.Н., преподаватель ГБПОУ КПТ (Мокроусовский филиал)

Астафьева А.О., преподаватель ГБПОУ КПТ (Мокроусовский филиал)

Хохрина Н.Г., преподаватель ГБПОУ КПТ (Мокроусовский филиал)

Евдокимова Е.С., преподаватель ГБПОУ КПТ (Мокроусовский филиал)

Метлева М.Н., преподаватель ГБПОУ КПТ (Мокроусовский филиал)

Верещагина М.В., преподаватель ГБПОУ КПТ (Мокроусовский филиал)

Шубина В.А., преподаватель ГБПОУ КПТ (Мокроусовский филиал)

Хлебутина Е.П., преподаватель ГБПОУ КПТ (Мокроусовский филиал)

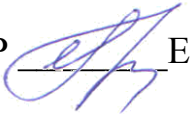
Дегтярёв Н.А., преподаватель ГБПОУ КПТ (Мокроусовский филиал)

Шатунова Л.Н., преподаватель ГБПОУ КПТ (Мокроусовский филиал)

Рассмотрена на заседании Методической комиссии специальных дисциплин протокол № 7 от 24 марта 2017 года.

РАССМОТРЕНО на заседании Методического совета

Протокол № 4 от 03.04. 2017г.

Зам. директора по НМР  Е.Н. Груздева

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

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

1.2. Нормативный срок освоения программы

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Базисный учебный план

3.2. Рабочий учебный план

3.3. Календарный учебный график

3.4. Программы дисциплин общеобразовательного цикла

3.4.1. ОУД.01. Русский язык и

3.4.2. ОУД.02 Литература

3.4.3. ОУД.03. Иностранный язык

3.4.4. ОУД.04. История

3.4.5. ОУД.05 Обществознание (вкл. экономику и право)

3.4.6. ОУД.06. Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия

3.4.7. ОУД.07. Физика

3.4.8. ОУД.08. Физическая культура

3.4.9. ОУД.09 Основы безопасности жизнедеятельности

3.4.10. ОУД.10 Экология

3.5. Программы дисциплин общепрофессионального цикла

3.5.1. ОУДП.01 Информатика

3.5.2. ОУДП.02 Химия

3.5.3. ОУДП.03 Биология

3.6 Учебные дисциплины дополнительные

3.6.1. ОУДП.01 Специальное рисование и лепка

3.6.2. ОУДП.02. Человек на рынке труда

3.6.3. ОУДП.03. Русский язык и культура речи

3.6.4. ОУДП.04 Информатика и информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.

3.6.5. ОУДП.05 Финансовая грамотность

3.6.6. ОУДП.06 Основы проектной деятельности

3.6.7. ОУДП.07 Технология успеха

3.7 Программы профессионального цикла

3.7.1. ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

3.7.2. ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров.

3.7.3. ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

- 3.7.4. ОП.04.Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
- 3.7.5. ОП.5. Основы калькуляции и учёта
- 3.7.6. ОП.06. Охрана труда
- 3.7.7. ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности
- 3.7.8. ОП.08. Безопасность жизнедеятельности
- 3.7.9. ОП.09. Физическая культура
- 3.7.10. ОП.10. Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий
- 3.7.11. ОП.11. Современные технологии в приготовлении и декорировании кондитерских изделий

3.8 Программы профессионального цикла

3.8.1. ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика

3.8.2. ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика

3.8.3. ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок .

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика

3.8.4. ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

УП.04 Учебная практика

ПП.04 Производственная практика

3.8.5. ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК.05.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебных изделий

УП.05 Учебная практика

ПП.05 Производственная практика

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

5. Кадровое обеспечение реализации Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

6. Оценка результатов освоения Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

7. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

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

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12. 2016г.

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 1477 от 25 ноября 2016 г. «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации, касающиеся профессий и специальностей среднего профессионального образования», зарегистрированного Министерством юстиции РФ (12.12.2016 г. рег. № 44662);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 февраля 2012г. № 143;

- Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Постановления № 189 от 29 декабря 2010 г. (в ред. от 25.12.2013) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

- Приказа Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации №96/ 124 от 24.02.2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах».

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования на базе основного общего образования 3года 10 месяцев.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

Возможные наименования должностей выпускников по данной профессии: повар, кондитер.

Возможные места работы: кухни отеля, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

Возможные режимы работы повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

Медицинскими противопоказаниями для работы по профессии повар, кондитер являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.).

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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, птицы, дичи
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

ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного
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
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование общих компетенций
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 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
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Базисный учебный план.

Индекс	Компоненты программы	Максимальн ая учебная нагрузка обучающего ся (час./нед.)	Обязательные аудиторные учебные занятия			Рекоме н- дуемый курс изучени я
			всего	в том числе		
				лабора- торных и практи- ческих занятий	курсово й проект (работа) (для спец- тей)	
1	2	3	4	5	6	7
Обязательная часть учебных циклов и практика			2304	460		
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл		324	174		

ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и		36	12		1
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		36	18		1
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		36	18		1
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		36	8		1
ОП.05	Основы калькуляции и учета		32	12		1
ОП.06	Охрана труда		36	12		1
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной		36	36		1,2
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		36	18		1
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО)		40	40		1,2
П.00	Профессиональный цикл		1980	286	-	
ПМ. 00	Профессиональные модули		1872	286		
	В том числе: - МДК;		648	286	-	
	- учебная, производственная практика, промежуточная аттестация		1164 108			
ДЭ	Демонстрационный экзамен по модулям		60			
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		248	54		1
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных		32	18		1
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		72	36		1
УП. 01**	Учебная практика		72			
ПП. 01**	Производственная практика		0			
ДЭ	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		12			
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		556	86		1
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		32	16		1
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		128	70		1
УП. 02**	Учебная практика		144			
ПП. 02**	Производственная практика		240			
ДЭ	Приготовление,		12			

	оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		308	62		2
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		32	16		2
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		96	46		2
УП. 03**	Учебная практика		72			
ПП. 03**	Производственная практика		96			
ДЭ	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		12			
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		272	50		2
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		32	16		2
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		64	34		2
УП. 04**	Учебная практика		72			
ПП. 04**	Производственная практика		60			
ДЭ	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		12			
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		520	88		2
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных		32	18		2
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных		128	70		2
УП. 05**	Учебная практика		144			
ПП. 05**	Производственная практика		204			
ДЭ	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		12			

Вариативная часть (распределение по учебным циклам определяется образовательной организацией самостоятельно)			612			
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		36			
Итого		2952				

3.2. Рабочий учебный план (приложение 2).

3.3. Календарный учебный график (приложение 3).

3.4. Программы общепрофессиональных дисциплин

3.4.1. Программа дисциплины 43.01.09 ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

3.4.2. Программа дисциплины 43.01.09 ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

3.4.3. Программа дисциплины 43.01.09 ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

3.4.4. Программа дисциплины 43.01.09 ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

3.4.5. Программа дисциплины 43.01.09 ОП.05 Основы калькуляции и учета

3.4.6. Программа дисциплины 43.01.09 ОП.06 Охрана труда

3.4.7. Программа дисциплины 43.01.09 ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

3.4.8. Программа дисциплины 43.01.09 ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

3.4.9. Программа дисциплины 43.01.09 ОП.09 Физическая культура

3.4.10. Программа дисциплины 43.01.09 ОП.10 Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий

3.4.11. Программа дисциплины 43.01.09 ОП.11 Современные технологии в приготовлении и декорировании кондитерских изделий

3.5. Программы профессиональных модулей

3.5.1. Программа профессионального модуля 43.01.09 ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

3.5.2. Программа профессионального модуля 43.01.09 ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

3.5.3. Программа профессионального модуля 43.01.09 ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

3.5.4. Программа профессионального модуля 43.01.09 ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

3.5.5. Программа профессионального модуля 43.01.09 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

3.6. Программы учебной и производственной практик

Учебная и производственная практики являются обязательным разделом

ППКРС и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

3.6.1 Программы учебных практик

Целью учебной практики является формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебно-опытных участках, полигонах. Учебная практика может также проводиться в организациях в специальнооборудованных помещениях на основе договоров между организацией и образовательным учреждением.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках модулей ППКРС СПО по видам профессиональной деятельности.

Производственная практика проводится, как правило, в организациях на основе договоров, заключаемых между колледжем и организациями.

Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из модулей ППКРС СПО в соответствии с ФГОС СПО, рабочими программами практик, разработанными и утвержденными техникумом.

Сроки проведения практик устанавливаются техникумом в соответствии с ППКРС СПО.

В организации и проведении практики участвуют техникум и организация. Техникум планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ППКРС СПО с учетом договоров с организациями; заключает договоры на организацию и проведение практики; разрабатывает и согласовывает с организациями программу, содержание и планируемые результаты практики; осуществляет руководство практикой; контролирует реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми; формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики; совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организуют процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики; разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации, участвующие в проведении практики: заключают договоры на организацию и проведение практики; согласовывают программу практики,

планируемые результаты практики, задание на практику; предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников; участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики; участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики; обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводят инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации.

Обучающиеся, осваивающие ППКРС СПО в период прохождения практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от техникума и от организации.

При выполнении учебного плана в полном объеме и защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена выпускнику присваивается квалификация техник и выдается диплом государственного образца.

3.6.2. Программы производственной практики

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по профессии.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ

ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

Образовательное учреждение, реализующее Программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 «Повар, кондитер»**, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Имеются учебные кабинеты: кабинет общеобразовательных предметов, общепрофессиональных предметов, кабинет информатики, кабинет физики, химии и биологии, кабинет истории и обществознания, кабинет технологии кулинарии и кондитерского производства.

Лаборатория повара и кондитера.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Образовательное учреждение обеспечивает обучающихся возможностью оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

5. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС

Реализация Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программам дисциплин и профессиональных модулей, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Обучение по дисциплине завершается промежуточной аттестацией, проводимой за счет времени, отведенного на дисциплину.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы, методы 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.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки обучающихся по ОПОП.

Основные показатели результатов подготовки, а также формы и методы контроля освоения, общих и профессиональных компетенций приведены в программах дисциплин и модулей.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является отсутствие академической задолженности и выполнение учебного плана выпускником в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательной организацией на

основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную итоговую аттестацию, выдаются документы установленного образца.