

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО СККИ

Д.В.Аношина

2015 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**
среднего профессионального образования

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
Саратовской области
«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Квалификация:

Повар

Кондитер

Форма обучения - очная

нормативный срок освоения ППКРС - 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

профиль получаемого профессионального образования

– естественнонаучный

2015
год

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 19.01.17
«Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

Разработчики:

Антонова Т.В., преподаватель высшей квалификационной категории, почётный работник НПО
Бугаенко Е.В., мастер производственного обучения первой квалификационной категории
Березуцкая Н.И., мастер производственного обучения первой квалификационной категории,
Володина Е.А., преподаватель высшей квалификационной категории ,зав. отделением СПО
Волкова Н.В., преподаватель
Галицкая О.В., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории
Гурьянова Л.В., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории, почетный работник
СПО
Золотухина М.П., преподаватель
Зуйкина В.Н., преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории
Кетько Н.Е., преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник НПО, заместитель
директора по учебно-методической работе
Мороз Н.Г., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории, отличник
профтехобразования
Петрова М.А., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории, почетный работник
НПО
Ризина А.В., преподаватель первой квалификационной категории, почетный работник НПО
Садчикова С.С., преподаватель
Салеев О.А., руководитель физического воспитания, мастер спорта СССР, заслуженный тренер РСФСР,
Свистунова А.А., преподаватель
Слепова Т.П., преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник СПО, заместитель
директора по учебной работе
Степанова Н.Н., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории
Улитина О.В., преподаватель высшей квалификационной категории Тараканова Е.И., мастер
производственного обучения высшей квалификационной категории, почетный работник НПО
Уранова Е.В., заведующая отделением НПО, преподаватель первой квалификационной категории
Ходас Ж.О., преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории
Шейко М.А., преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории
Щедрин Т.И., преподаватель высшей квалификационной категории, почётный работник НПО
Якунина Г.Н., преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник СПО

Согласована с работодателем:
ООО ПКФ «Волга-Астория»

Генеральный директор

А.В. Максимов

ГУПСО «Губернское»

Директор

Е.Н. Дугина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППКРС
- 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. Учебный план
- 3.2. Календарный учебный план
- 3.3. Программы общеобразовательных дисциплин:
 - 3.3.1. Рабочая программа по дисциплине ОУД.01 «Русский язык и литература»
 - 3.3.2. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 02 «Иностранный язык»
 - 3.3.3. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 03 «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия»
 - 3.3.4. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 04 «История»
 - 3.3.5. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 05 «Физическая культура»
 - 3.3.6. Рабочая программа по дисциплине ОУД.06«Основы безопасности жизнедеятельности»
 - 3.3.7. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 07 «Информатика»
 - 3.3.8. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 08 «Физика»
 - 3.3.9. Рабочая программа по дисциплине ОУД.09 «Химия»
 - 3.3.10. Рабочая программа по дисциплине ОУД.10 «Обществознание (вкл. Экономику и право)»
 - 3.3.11. Рабочая программа по дисциплине ОУД.11«Биология»
 - 3.3.12. Рабочая программа по дисциплине ОУД.12«География»

Дополнительные дисциплины:

- 3.3.13. Рабочая программа по дисциплине УД.01/02 «Основы рисования и лепки»/ «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий»
 - 3.3.14. Рабочая программка по дисциплине УД.03/04 «Деловой этикет»/ «Культурология»
 - 3.3.15. Рабочая программа по дисциплине УД.05/06 «Основы здорового питания»/ «ЗОЖ»
- 3.4. Программы дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов
- Программы общепрофессиональных дисциплин:
- 3.4.1. Рабочая программа ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»
 - 3.4.2. Рабочая программа ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

- 3.4.3. Рабочая программа ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»
- 3.4.4. Рабочая программа ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности»
- 3.4.5. Рабочая программа ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности»

Программы профессиональных модулей:

- 3.3.6. Рабочая программа ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»
- 3.3.7. Рабочая программа ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»
- 3.3.8. Рабочая программа ПМ.03 «Приготовление супов и соусов»
- 3.3.9. Рабочая программа ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы»
- 3.3.10. Рабочая программа ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»
- 3.3.11. Рабочая программа ПМ.06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»
- 3.3.12. Рабочая программа ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков»
- 3.3.13. Рабочая программа ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
- 3.3.14. Рабочая программа по ФК.00 «Физическая культура»

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПКРС

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПКРС

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

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих «Повар, кондитер»- комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

-Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ,

-Федеральный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 № 798

-нормативно-методические документы Минобрнауки России:

1. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»
2. Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»
3. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
4. Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 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. n 464»
5. Приказ Минобрнауки РФ от 09.04.2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
6. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных- стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

7. Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечня профессий среднего профессионального образования»
8. Приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 № 889 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом министерством образования Российской Федерации от 09.03.2004 года № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»
9. Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы по подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17 «Повар, кондитер» при очной форме получения образования:

- на базе среднего общего образования -10 месяцев,
- на базе основного общего образования -2 года 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 выпускников:

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

Основное и дополнительное сырьё 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

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 плодов, подготовку пряностей и приправ.
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.
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 и оформлять простые холодные 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 результата обучения
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 её достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат 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.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень учебных кабинетов, лабораторий, мастерских в соответствии с учебным планом профессии колледжа

Кабинеты:

1. Русский язык и литература
2. Русский язык и культура речи
3. Психология и этика
4. Математика
5. Физика
6. Информатика
7. Информационные технологии в профессиональной деятельности
8. Документационное обеспечение управления
9. Лаборатория информационно-коммуникационных технологий
10. Химия
11. Биология
12. Физиология питания и санитария
13. Немецкий язык
14. Английский язык
15. Организация обслуживания
16. Организация и технология отрасли
17. Организация и технология обслуживания в барах
18. Техническое оснащение и охрана труда
19. Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства
20. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
21. Технология кулинарного производства
22. Товароведение продовольственных товаров
23. Социально-экономических дисциплин
24. Бухгалтерский учет
25. Экономика и финансы
26. Менеджмент
27. Маркетинг

Лаборатории:

1. Лаборатория технологии приготовления пищи

Учебные цеха:

1. Учебный кулинарный цех №1
2. Учебный кулинарный цех №2
3. Учебный кулинарный цех №3
4. Учебный кондитерский цех

Спортивный зал

Залы:

1. Библиотека
2. Читальный зал с выходом в Интернет
3. Актный зал

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

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

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

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающихся и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль для выявления уровня обученности обучающихся:

- по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме тестирования, контрольной работы;
- перед изучением МДК.02.01-МДК.08.01 проводится в форме тестирования, контрольной работы.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторно-практических работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий и проектов. Для текущей аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений по этапным требованиям соответствующей ППКРС создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для текущей аттестации разрабатываются и оцениваются колледжем самостоятельно.

Текущий контроль обеспечивает для обучающихся стимулирование систематической, самостоятельной и творческой учебной деятельности; контроль и самоконтроль учебных достижений и их регулярную и объективную оценку; рациональное и равномерное распределение учебной нагрузки в течение семестра; воспитание ответственности за результаты своего учебного труда. Текущий контроль обеспечивает для преподавателей повышение эффективности различных форм учебных занятий; разработку

необходимых учебно-методических материалов для учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся; непрерывное управление учебным процессом; объективность оценки учебных достижений обучающихся и своего собственного труда.

Формами текущего контроля являются:

- контроль на уровне колледжа (мониторинг текущей аттестации обучающихся проводится ежемесячно зав.отделением с привлечением учебного сектора органа самоуправления группы);
- на учебных занятиях (контрольная работа, тестирование, опрос, компьютерное тестирование)

Промежуточный контроль

Результаты промежуточного контроля используются для оценки достижений обучающегося. В конце каждого семестра по всем дисциплинам выставляются оценки. Для промежуточной аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений по этапным требованиям ППКРС создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств, для промежуточной аттестации, разрабатываются и оцениваются колледжем самостоятельно.

Промежуточный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся:

- базируется на модульном принципе организации обучения по профессиональным модулям, проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов колледжа и представителей работодателя;
- осуществляется во время проведения зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, экзаменов квалификационных и индивидуальных проектов.

В конце изучения курса проводится экзамен по следующим дисциплинам: «Русский язык и литература», «Химия», «Математика», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места». Дифференцированные зачеты по междисциплинарным курсам: «Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов», «Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста», «Технология приготовления супов и соусов», «Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы», «Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы», «Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок», «Технология приготовления сладких блюд и напитков», «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»; экзамены квалификационные по ПМ.01-ПМ.08

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией, утвержденной Министерством образования Саратовской области, с участием ведущих преподавателей колледжа и представителей работодателей.

Итоговая оценка качества подготовки выпускников осуществляется в направлениях:

-оценка компетенций обучающихся (выпускная квалификационная работа: выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

-для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются колледжем на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации обучающихся является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной и производственной 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 производственной практики.