

**Государственное образовательное бюджетное
учреждение среднего профессионального образования
Воронежской области «Аннинский аграрно-промышленный техникум»**

РАССМОТРЕНА
на заседании МС
Протокол № 1
от «28» 08 2014

СОГЛАСОВАНА
с работодателем
Председатель правления
ПО «Общепит Стандарт»
Г.М. Пысенкова



УТВЕРЖДАЮ
Директор "ААПТ"
Н.В. Сухочева
«01» 09 2014 г.



Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ПО ПРОФЕССИИ
19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

Наименование квалификации (базовой подготовки)

Повар. Кондитер.

Очная форма обучения

Анна 2014

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	3
1.1.	Реализуемая ППКРС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер	3
1.2.	Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.....	3
1.3.	Общая характеристика ППКРС	3
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требований к результатам освоения ППКРС.....	4
2.1.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников.....	4
2.2.	Требования к результатам освоения ППКРС.....	4
3.	Календарный учебный график.....	7
4.	Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик	8
5.	Ресурсное обеспечение ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер	9
5.1.	Кадровое обеспечение	9
5.2.	Материально-техническое обеспечение	10
5.3.	Информационно-библиотечное обеспечение.....	10
6.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер	10
6.1.	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	10
6.2.	Государственная итоговая аттестация выпускников ППКРС по профессии	11

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер:

– Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 23.07.2013) «Об образовании в Российской Федерации»;

– Положение о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291 г.;

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464;

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798;

– Устав ГОБУ СПО ВО «ААПТ»;

– Положения ГОБУ СПО ВО «ААПТ».

1.3. Общая характеристика ППКРС

Нормативный срок получения СПО по профессии и соответствующая квалификация базовой подготовки в очной форме приведены в Таблице 1.

Таблица 1

Образовательная база приема	Код укрупнённой группы. Наименование укрупнённой группы	Наименование квалификаций	Нормативный срок освоения ППСЗ (для очной формы обучения)
среднее (полное) общее образование	19.01.17 Повар, кондитер	Повар Кондитер	10 месяцев
основное общее образование			2 года 5 месяцев

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требований к результатам освоения ППКРС

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

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 выпускников:

- 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.

Требования к результатам освоения ППКРС

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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)

Основные виды профессиональной деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление супов и соусов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Профессиональные компетенции:

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

4. Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик (Рабочие программы прилагаются)

4.1. Дисциплины профессионального учебного цикла (общефессиональные дисциплины):

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.

4.2. Профессиональные модули:

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.

МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПМ.03 Приготовление супов и соусов.

МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов.

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.

МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.

МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков.

ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ФК.00 Физическая культура

4.5. Учебная практика:

УП.01.01 Учебная практика;
УП.02.01 Учебная практика;
УП.03.01 Учебная практика;
УП.04.01 Учебная практика;
УП.05.01 Учебная практика;
УП.06.01 Учебная практика;
УП.07.01 Учебная практика;
УП.08.01 Учебная практика.

4.6. Производственная практика:

ПП.01.01 Производственная практика;
ПП.02.01 Производственная практика;
ПП.03.01 Производственная практика;
ПП.04.01 Производственная практика;
ПП.05.01 Производственная практика;
ПП.06.01 Производственная практика;
ПП.07.01 Производственная практика;
ПП.08.01 Производственная практика.

5. Ресурсное обеспечение ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Ресурсное обеспечение ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер формируется на основе требований к условиям реализации программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, определяемых ФГОС СПО по данной профессии.

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППКРС по профессии технического профиля обеспечена педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин и мастерами производственного обучения.

Доля преподавателей, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по профессии по профессии 19.01.17 Повар, кондитер 60%.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование соответствующее профилю преподаваемых дисциплин.

Учебно-методический процесс обеспечивается педагогическим составом в количестве 14 чел., в т.ч. высшей категории – 7, преподавателей I категории- 4.

5.2. Материально-техническое обеспечение

Для реализации ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер техникум располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической, самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Образовательный процесс по профессиям СПО организуется в учебных кабинетах и мастерских. В составе используемых площадей имеются 29 аудиторий для лекционных, практических и лабораторных занятий (из них 5 оборудованы мультимедийными проекторами), 5 компьютерных классов, библиотека, спортивный зал. Индивидуальное вождение обучающиеся проходят на тракторах: и автомобилях:

5.3. Информационно-библиотечное обеспечение

ППКРС обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) программы подготовки специалистов среднего звена. Программы курсов представлены в сети Интернет. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается соответствующим методическим обеспечением.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями, основной учебной литературой по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 5 лет. Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой на одного обучающегося составляет не менее 1-2 экземпляра по каждой учебной дисциплине.

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

В соответствии с ФГОС СПО по профессии оценка качества освоения обучающимися программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по **профессии 19.01.17 Повар, кондитер** осуществляется в соответствии с Положениями, утверждёнными директором техникума.

6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональным достижений поэтапным требованиям ППКРС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** разработаны:

1. Положение по разработке фонда оценочных средств по дисциплинам (модулям) ППКРС.
2. Комплекты контрольно-оценочных средств по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.
3. Методические указания к выполнению практических занятий по дисциплинам и модулям.
4. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.
5. Вопросы к зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.
6. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Порядок и условия проведения государственных аттестационных испытаний определяются «Положением об организации государственной итоговой аттестации выпускников».

Целью итоговой государственной аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Проведение итоговой аттестации позволяет решить следующие задачи:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих образовательного учреждения.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется предметной (цикловой) комиссией и утверждается директором техникума.

Государственная итоговая аттестация включает выпускную квалификационную работу и письменную экзаменационную работу.

Объем времени и сроки, отводимые на Государственную итоговую аттестацию: **1 неделя.**

Выпускная квалификационная работа должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий, организаций или образовательных учреждений. Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного федеральным государственным образовательным стандартом.

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968.

Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 1 академического часа) включает доклад студента (не более 10-15 минут), разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы и рецензента.