

**Камешкирский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Пензенской области
«Кузнецкий многопрофильный колледж»**



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

подготовки квалифицированных рабочих (служащих)
по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

код и наименование профессии, специальности

Основная профессиональная образовательная программа Камешкирского филиала государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Кузнецкий многопрофильный колледж»

наименование образовательного учреждения

составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

код, и наименование профессии, специальности

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
- 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 общего гуманитарного и социально-экономического цикла
- 3.3.1. Программа ОБД.01 Русский язык
- 3.3.2. Программа ОБД.02 Литература
- 3.3.3. Программа ОБД.03 Иностранный язык
- 3.3.4. Программа ОБД.04 История
- 3.3.5. Программа ОБД.05 Обществознание
- 3.3.6. Программа ОБД.06 Естествознание
- 3.3.7. Программа ОБД.07 География
- 3.3.8. Программа ОБД.08 Физическая культура
- 3.3.9. Программа ОБД.09 ОБЖ
- 3.4. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла
- 3.4.1. Программа ОБД.10 Математика
- 3.4.2. Программа ОБД.11 Информатика и ИКТ
- 3.4.3. Программа ОБД.12 Право
- 3.4.4. Программа ОБД.13 Экономика
- 3.5. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
- Программы общепрофессиональных дисциплин
- 3.5.1. Программа ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- 3.5.2. Программа ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
- 3.5.3. Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
- 3.5.4. Программа ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
- 3.5.5. Программа ОП.05 Безопасность жизнедеятельности
- 3.5.6. Программа ОП.06 Основы предпринимательской деятельности
- 3.5.7. Программа ОП.07 Эффективное поведение на рынке труда
- 3.5.8. Программа ОП.08 Специальный рисунок и лепка
- 3.5.9. Программа ОП.09 Основы диетического питания

Программы профессиональных модулей

- 3.5.10. Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов
- 3.5.11. Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
- 3.5.12. Программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов
- 3.5.13. Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы
- 3.5.14. Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- 3.5.15. Программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
- 3.5.16. Программа профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков
- 3.5.17. Программа профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- 3.6. Программа учебной и производственной практики (преддипломной)
- 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

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа Камешкирского филиала ГБПОУ Пензенской области «Кузнецкий многопрофильный 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 основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- федеральный закон «Об образовании в РФ»;
- нормативно-методические документы Минобрнауки России
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования» (в ред. Федеральных законов от 24.04.2008 N 49-ФЗ, от 29.12.2012 N 273-ФЗ);
- федеральный закон № 309-ФЗ от 1 декабря 2007 года «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта» (в ред. Федеральных законов от 18.07.2009 N 184-ФЗ, от 10.11.2009 N 260-ФЗ, от 08.11.2010 N 293-ФЗ, от 18.07.2011 N 242-ФЗ, от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. 23.07.2013), от 02.07.2013 N 185-ФЗ)
- Федеральный закон № 307-ФЗ от 1 декабря 2007 г. «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования» (в ред. Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ)
- приказ Министерства образования и науки РФ от 28 января 2013 г. N 50 «Об утверждении порядка приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования на 2013/14 учебный год»
- приказ Министерства образования и науки РФ от 28.09.2009 № 354 «Об утверждении Перечня профессий начального профессионального образования» (ред. от 21.02.2012)
- письмо Министерства образования и науки РФ от 20.11.09 № 03-2357 «О применении приказов Минобрнауки России о перечнях профессий НПО и специальностей СПО»
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"
- письмо Департамента государственной политики в сфере образования Министерства образования и науки РФ «О разработке примерных основных образовательных программ профессионального образования» от 28.12.09 г. № 03-2672)
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 декабря 2009 г. № 835 «Об установлении соответствия специальностей среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355, специальностям среднего профессионального образования, указанным в общероссийском классификаторе специальностей по образованию ОК 009-2003, принятым и введенным в действие постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 30 сентября 2003 г. № 276-СТ»,
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 21 декабря 2009 г. № 740 «Об установлении соответствия профессий начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден постановлением правительства Российской Федерации от 8 декабря 1999 г. № 1362.
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798)

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер при очной форме получения образования:

- на базе среднего (полного) общего образования – 10 месяцев¹;
- на базе основного общего образования – 2 года 5 месяцев.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ²

2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.1.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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.

2.1.3. Обучающийся по профессии Повар, кондитер готовится к следующим видам 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.

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

¹ Нормативный срок освоения программ определяется в соответствии с ФГОС по соответствующей профессии, специальности.

² Раздел 2 заполняется в соответствии с ФГОС по профессии, специальности.

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
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы
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.	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

3.1. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе подготовки рабочих, служащих

19.01.17 Повар, кондитер

(код по перечню и наименование специальности)

Квалификация: - Повар;
- кондитер.

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования - 2 года 5 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.		Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе лаб. и практ. занятий	
1	2	3	4	5	6	8
	Федеральный компонент образовательного стандарта среднего (полного) общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования (технический профиль)		2484	1656		
	<i>Базовые дисциплины</i>		<i>1651</i>	<i>1099</i>		1-2
ОБД.01	Русский язык		117	78		1-2
ОБД.02	Литература		293	195		1-2
ОБД.03	Иностранный язык		234	156		1-2
ОБД.04	История		176	117		1-2
ОБД.05	Обществознание		117	78	4	1-2
ОБД.06	Естествознание		293	195	18	1-2
ОБД.07	География		59	39	9	2
ОБД.08	Физическая культура		257	171	171	1-2
ОБД.09	ОБЖ		105	70		1-2
	<i>Профильные дисциплины</i>		<i>836</i>	<i>557</i>		
ОБД.10	Математика		410	273		1-2
ОБД.11	Информатика и ИКТ		135	90		1-2
ОБД.12	Право		150	100		1
ОБД.13	Экономика		141	94	8	2
	Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»		1564	1044		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		664	444		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		51	34	5	1
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		102	68	11	1

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		174	116	24	1
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		75	50	13	1
ОП. 05	Безопасность жизнедеятельности		48	32		2
ОП. 06	Основы предпринимательской деятельности		48	32	9	3
ОП. 07	Эффективное поведение на рынке труда		48	32	16	3
ОП. 08	Специальный рисунок и лепка		45	30	24	
ОП. 09	Основы диетического питания		69	46	18	
П.00	Профессиональный цикл		852	568		
ПМ.00	Профессиональные модули		852	568		
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов		63	42	30	1
МДК.01.01	Технология приготовления блюд из овощей и грибов		63	42	30	1
	<i>Практика:</i>			60	60	
<i>УП.01</i>	<i>Учебная (производственное обучение)</i>			18	18	1
<i>ПП.01</i>	<i>производственная</i>			42	42	2
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		90	60	42	1
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		90	60	42	1
	<i>Практика:</i>			68	68	
<i>УП.02</i>	<i>Учебная (производственное обучение)</i>			24	24	1
<i>ПП.02</i>	<i>производственная</i>			42	42	2
ПМ.03	Приготовление супов и соусов		159	106	74	1-2
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		159	106	74	1-2
	<i>Практика:</i>			84	84	
<i>УП.03</i>	<i>Учебная (производственное обучение)</i>			30+12	30+12	1-2
<i>ПП.03</i>	<i>производственная</i>			42	42	2
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы		66	44	30	1-2
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		66	44	30	1-2
	<i>Практика:</i>			84	84	
<i>УП.04</i>	<i>Учебная (производственное обучение)</i>			42	42	2
<i>ПП.04</i>	<i>производственная</i>			42	42	2

ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		117	78	54	2
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		117	78	54	2
	<i>Практика:</i>			84	84	
<i>УП.05</i>	<i>Учебная (производственное обучение)</i>			42	42	2
<i>ПП.05</i>	<i>производственная</i>			42	42	2
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		45	30	18	2
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		45	30	18	2
	<i>Практика:</i>			60	60	
<i>УП.06</i>	<i>Учебная (производственное обучение)</i>			30	30	2
<i>ПП.06</i>	<i>производственная</i>			30	30	2
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков		36	24	18	2
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		36	24	18	2
	<i>Практика:</i>			30	30	
<i>УП.07</i>	<i>Учебная (производственное обучение)</i>			18	18	2
<i>ПП.07</i>	<i>производственная</i>			12	12	2
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		276	184	124	3
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		276	184	124	3
	<i>Практика:</i>			288	288	
<i>УП.07</i>	<i>Учебная (производственное обучение)</i>			144	144	3
<i>ПП.07</i>	<i>производственная</i>			144	144	3
ФК.00	Физическая культура		54	36		2-3
УП.00	<i>Учебная практика (производственное обучение)</i>	21		756		
ПП.00	<i>Производственная практика</i>					

3.2. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

курсы	сентябрь			октябрь			ноябрь			декабрь			январь			февраль			март			апрель			май			июнь			июль			август																										
	01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	06-12	13-19	20-26	27-02	03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28	29-04	05-11	12-18	19-25	26-01	02-08	09-15	16-22	23-01	02-08	09-15	16-22	23-29	30-05	06-12	13-19	20-26	27-03	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	06-12	13-19	20-26	27-02	03-09	10-16	17-23	24-31								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52								
1																		=	=																																									
2																																																												
3																																																												

Условные обозначения

Учебная практика (производственное обучение)			
	ou	00	от
теоретическое обучение	с теоретическим обучением	без теоретического обучения	с теоретическим обучением
Производственная практика			
x	::	=	ш
без теоретического обучения	промежуточная аттестация	каникулы	итоговая аттестация

2. Сводные данные по бюджету времени

теоретическое обучение	теоретическое обучение		промежуточная аттестация, нед.	пр. учебная (произв. обучение)	пр. производственная	итоговая госуд. аттестация, нед.	каникулы, нед.	всего, нед.
	неделя	часов						
1 курс	38	1368	1	2			11	52
2 курс	28	1008	2	4	7		11	52
3 курс	11	324	1	3	5	1	2	21
Итого	77	2700	4	9	12	1	24	125

3.3. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО ЦИКЛА

- 3.3.1. Программа ОБД.01 Русский язык
- 3.3.2. Программа ОБД.02 Литература
- 3.3.3. Программа ОБД.03 Иностранный язык
- 3.3.4. Программа ОБД.04 История
- 3.3.5. Программа ОБД.05 Обществознание
- 3.3.6. Программа ОБД.06 Естествознание
- 3.3.7. Программа ОБД.07 География
- 3.3.8. Программа ОБД.08 Физическая культура
- 3.3.9. Программа ОБД.09 ОБЖ

3.4. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН МАТЕМАТИЧЕСКОГО И ОБЩЕГО ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОГО ЦИКЛА

- 3.4.1. Программа ОБД.10 Математика
- 3.4.2. Программа ОБД.11 Информатика и ИКТ
- 3.4.3. Программа ОБД.12 Право
- 3.4.4. Программа ОБД.13 Экономика

3.5. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

- 3.5.1. Программа ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- 3.5.2. Программа ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
- 3.5.3. Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
- 3.5.4. Программа ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
- 3.5.5. Программа ОП.05 Безопасность жизнедеятельности
- 3.5.6. Программа ОП.06 Основы предпринимательской деятельности
- 3.5.7. Программа ОП.07 Эффективное поведение на рынке труда
- 3.5.8. Программа ОП.08 Специальный рисунок и лепка
- 3.5.9. Программа ОП.09 Основы диетического питания

Программы профессиональных модулей

- 3.5.10. Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов
- 3.5.11. Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
- 3.5.12. Программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов
- 3.5.13. Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы
- 3.5.14. Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- 3.5.15. Программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
- 3.5.16. Программа профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков
- 3.5.17. Программа профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- 3.6. Программа учебной и производственной практики (преддипломной)

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства и учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя,
- посадочные места для обучающихся,
- наглядные пособия, муляжи,
- комплект бланков технологической документации,
- комплект бланков учебно-методической документации,
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- дидактический материал;
- плакаты, таблицы

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование,
- компьютер.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

- рабочие места для учащихся,
- набор инструментов и приспособлений,
- электропечи,
- жарочный шкаф,
- тестомесильная машина,
- просеиватель МПМ-800,
- микроволновая печь,
- фритюрница,
- холодильник,
- холодильная витрина,
- стеллаж для хранения посуды и инвентаря,
- шкаф для хранения посуды и инвентаря,
- стеллаж для хранения спецодежды,
- столовый инвентарь,
- столовая посуда,
- кухонная посуда,
- весы ВНЦ-10,
- весы электронные

Реализация программы модуля предполагает обязательную итоговую производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., [Кулинария. Учебник для начального профессионального образования](#), -М.: Академия, 2010 г.
2. Профессиональный стандарт по индустрии питания
3. Обучающие системы по профессии Повар-кондитер: Вторые блюда, изделия из теста, сладкие блюда и напитки. Министерство труда и социального развития РФ, Москва, 2007 г.

Дополнительные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
3. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»
5. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981
7. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988.
8. Харченко Н.Э. [Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие](#), М.: Академия, 2010 г.

Интернет-ресурсы

1. [Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями](#) Форма доступа: свободная www.book-cook.net

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для реализации профессионального модуля необходимы: кабинет технологии кулинарного производства и учебный кулинарный цех.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе рассредоточено, в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и реализуется концентрированно.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обязательным условием изучения профессионального модуля является освоение учебных дисциплин: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров и техническое оснащение и организация рабочего места.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: наличие среднего профессионального и высшего профессионального образования, соответствующих профилю модулей с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующих модулей 4-5 квалификационного

разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Мастера: наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых 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 устного опроса, тестирования.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий³ 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.

Рубежный контроль

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения рейтинга обучающегося в соответствии с принятой в ГБОУ СПО ПО КСХТ рейтинговой системой, и коррекции процесса обучения (самообучения).

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и экзаменов, назначаемой приказом директора техникума, с участием ведущих преподавателей.

³ 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.

5.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования устанавливает правила организации и проведения организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования, государственной итоговой аттестации студентов, завершающей освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих), включая формы государственной итоговой аттестации, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении государственной итоговой аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой аттестации, а также особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется образовательными организациями.

Образовательные организации используют необходимые для организации образовательной деятельности средства при проведении государственной итоговой аттестации студентов.

Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

II. Государственная экзаменационная комиссия

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом образовательной организации.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;

ведущих специалистов - представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в образовательной организации нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников, имеющих высшую квалификационную категорию.

III. Формы государственной итоговой аттестации

Формами государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы - выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа - для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательной организацией. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

IV. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Сдача государственного экзамена и защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.