

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия
«Черногорский техникум торговли и сервиса»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РХ ЧТТиС
_____ Л.М.Шаркова
« _____ » _____ 2016 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»
по профессии среднего профессионального образования
260807.01(19.01.17.) Повар, кондитер

Черногорск, 2016 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер, реализуемая на базе среднего общего образования, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» зарегистрированного в Минюсте РФ 8 мая 2015 г. Регистрационный № 37216 и учебного плана по профессии ГБПОУ РХ ЧТТиС.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Разработчик:

Кривоспицкая Лариса Леонидовна, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

РЕКОМЕНДОВАНА

Методическим советом ГБПОУ РХ ЧТТиС

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2016 г.

ППКРС СОГЛАСОВАНА:

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	6
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы ППКРС	
1.2. Нормативный срок освоения программы	
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС	7
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	9
3.1. Учебный план (приложение 1)	
3.2. Календарный учебный график (приложение 2)	
3.3. Аннотации программ (приложение 3)	
Программы базовых общеобразовательных учебных дисциплин (приложение 4)	
Общеобразовательный учебный цикл	
Базовые дисциплины	
3.3.1. ОУД.01 Русский язык	
3.3.2 ОУД.02 Литература	
3.3.3 ОУД.03 Иностранный язык	
3.3.4 ОУД.04 История	
3.3.5 ОУД.05 Обществознание (вкл. Экономику и право)	
3.3.6 ОУД.06 Математика	
3.3.7 ОУД.07 ОБЖ	
3.3.8 ОУД.08 Физика	
3.3.9 ОУД.09 География	
3.3.10 ОУД.10 Экология	
3.3.11 ОУД.11 Физическая культура	
Профильные дисциплины	
3.3.12 ОУД.12 Информатика	
3.3.13 ОУД.13 Химия	
3.3.14 ОУД.14 Биология	
3.4. Программы общепрофессионального учебного цикла	
3.4.1 ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
3.4.2 ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
3.4.3 ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	
3.4.4 ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	
3.4.5 ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	
3.4.6 ОП.06 Учёт и калькуляция	
3.5. Программы профессионального учебного цикла	
Программы профессиональных модулей	
3.5.1 ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	
3.5.2 ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	
3.5.3 ПМ.03 Приготовление супов и соусов	
3.5.4 ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	
3.5.5 ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	
3.5.6 ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	
3.5.7 ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	
3.5.8 ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
ФК.00 Физическая культура	
4. Ресурсное обеспечение ППКРС	12
4.1. Кадровое обеспечение	
4.2. Материально-техническое обеспечение	
4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение	
5. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников	13
6. Оценка результатов освоения ППКРС	15
6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся	

6.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

6.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников (приложение 5).

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 260807.01(19.01.17.) Повар, кондитер - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки студентов и выпускников по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

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

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования

- Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Черногорский техникум торговли и сервиса»

- Письмо № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана»

- Положение о производственной практике Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291

- Санитарные правила и нормы СанПиН 2.4.3.1186-03.

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) СПО по профессии 260807.01(19.01.17.) Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки РФ от 2 августа 2013 г. N 798;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» зарегистрированного в Минюсте РФ 8 мая 2015 г. Регистрационный № 37216.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы по профессии 260807.01 Повар, кондитер при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

Нормативный срок освоения программы по профессии при очной форме обучения и соответствующие квалификации приводятся в Таблице 1.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94) <1>	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения <2>
среднее общее образование	Повар Кондитер	10 мес.
основное общее образование		2 года10 мес. <3>

Срок получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения составляет 43 недели, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура"	20 нед.
Учебная практика	19 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	1 нед.
Государственная итоговая аттестация	1 нед.
Каникулы	2 нед.
Итого	43 нед.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППКРС

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

посуда и инвентарь;

- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

- 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.

Код	Наименование
ВПД 1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 1.1.	ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2.	ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ВПД 2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ВПД 3	Приготовление супов и соусов
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2.	Готовить простые супы
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
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 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) <*>.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план (приложение 1)

3.2. Календарный учебный график (приложение 2)

3.3. Аннотации программ (приложение 3)

Программы базовых общеобразовательных учебных дисциплин (приложение 4)

Обязательная часть ППКРС по циклам составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определены образовательным учреждением.

Профиль получаемого профессионального образования по данной профессии: Естественнонаучный. Общеобразовательный учебный цикл: состоит из базовых общеобразовательных дисциплин: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «История», «Обществознание (включая экономику и право)», «Математика», «Информатика», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности».

Профильный общеобразовательный учебный цикл состоит из дисциплин: «Информатика», «Химия», «Биология». Завершающим этапом итоговой аттестации являются итоговые экзамены по дисциплинам «Математика», «Русский язык» в письменной форме, а профильная общеобразовательная дисциплина на усмотрение ОУ «Химия».

В учебный план по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на базе основного общего образования включены разделы:

- общеобразовательная подготовка – 2052 часа;
- общепрофессиональный цикл – 242 часа (по стандарту 160 + 82 часа взято из вариативной части);
- профессиональные модули 1846 (по стандарту 1784 часа + 62 часов взято из вариативной части); в т. ч. учебная практика – 516 часов;
- производственная практика – 960 часов.

ОУД.05 Обществознание (вкл. Экономику и право) -299 часов распределено следующим образом:

Обществознание 100 часов: 1 курс -22 часа, 2 курс -78 часов.

Экономика 100 часов – 3 курс.

Право 99 часов – 3 курс.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из дисциплин:

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности».

Профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей: ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов, ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, ПМ 03. Приготовление супов и соусов, ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы, ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков, ПМ 08. Приготовление сладких блюд и напитков. В состав профессионального модуля входит один междисциплинарный курс. При освоении обучающимися междисциплинарного курса, проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Вариативная часть 144 часа распределена на профессиональный цикл для изучения дополнительных дисциплин по профессии с целью получения дополнительных компетенций необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника:

ОПД.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» 1 курс-30 часов;

ОПД.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» 2 курс -20 час;

ОПД 06 «Учёт и калькуляция» 2 курс 32 часа;

МДК 01.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей» 1 курс – 4 часа;

МДК 02.01 «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров их круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста» 1 курс – 4 часа;

МДК 03.01 «Технология приготовления супов и соусов» 2 курс – 6 часов;

МДК 04.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы» 2 курс 6 часов;

МДК 05.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» 3 курс – 24 часа;

МДК 08.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий 3 курс – 22 часа

Введение вариативной части обусловлено углублением знаний и повышением уровня усвоения материала, и практикоориентированности обучающихся. Основанием для введения новых элементов, является запрос работодателя на дополнительные результаты освоения ППКРС, не предусмотренные ФГОС, а основанием для изменения объема времени освоения программ, отдельных дисциплин и профессиональных модулей является уровень подготовленности обучающихся.

Организация учебного процесса

Продолжительность учебной недели – шестидневная, максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы. Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность занятий - группировка парами (1 час по 45 мин.).

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов (всего 250 час.) на учебную группу для каждого года обучения, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Дисциплина «Физическая культура» реализуется еженедельно по 3 часа обязательных аудиторных занятий и по 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний. В период летних каникул с юношами предпоследнего года обучения проводятся учебные сборы.

Практика является разделом ППКРС, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Порядок проведения учебной и производственной практик определен в Положении по учебной практике (производственное обучение) и производственной практике обучающихся.

Учебная практика и производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено, а производственная практика реализуется концентрировано в несколько периодов.

Учебная и производственная практика в рамках профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов предусматривает освоение рабочей профессии в соответствии с видом профессиональной деятельности по рабочей профессии 16675 «Повар по приготовлению блюд из овощей и грибов», в соответствии с ФГОС по профессии 260807.01 Повар, кондитер. По окончании МДК. 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, учебной и производственной практик ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов, обучающиеся сдают квалификационный экзамен и выполняют работы согласно тарифно-квалификационному справочнику ОК 016-94 с присвоением разряда не выше средней квалификации (повар 2 разряда). МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, учебная и производственная практика в рамках профессионального модуля ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых,

макаронных изделий, яиц, творога, теста предусматривает освоение рабочей профессии в соответствии с видом профессиональной деятельности по рабочей профессии 16675 «Повар», в соответствии с ФГОС НПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер. По окончании МДК. 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, обучающиеся сдают квалификационный экзамен и выполняют работы согласно тарифно-квалификационному справочнику с присвоением разряда не выше средней квалификации (повар 2 разряда), обучающиеся сдают квалификационный экзамен и выполняют работы согласно тарифно-квалификационному справочнику ОК 016-94 с присвоением разряда выше средней квалификации 16675 «Повар по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста». Учебная и производственная практика в рамках профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов предусматривает освоение рабочей профессии в соответствии с видом профессиональной деятельности по рабочей профессии 16675 «Повар по приготовлению супов и соусов», в соответствии с ФГОС по профессии 260807.01 Повар, кондитер. По окончании МДК. 03.01 Технология приготовления супов и соусов, учебной и производственной практик ПМ.03 Приготовление супов и соусов, обучающиеся сдают квалификационный экзамен и выполняют работы согласно тарифно-квалификационному справочнику ОК 016-94 с присвоением разряда не выше средней квалификации (повар 2 разряда). Учебная и производственная практика в рамках профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов предусматривает освоение рабочей профессии в соответствии с видом профессиональной деятельности по рабочей профессии 16675 «Повар по приготовлению супов и соусов», в соответствии с ФГОС по профессии 260807.01 Повар, кондитер. По окончании МДК. 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы, учебной и производственной практик ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы, обучающиеся сдают квалификационный экзамен и выполняют работы согласно тарифно-квалификационному справочнику ОК 016-94 с присвоением разряда не выше средней квалификации (повар 2 разряда). Учебная и производственная практика в рамках профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы предусматривает освоение рабочей профессии в соответствии с видом профессиональной деятельности по рабочей профессии 16675 «Повар по приготовлению блюд из рыбы», в соответствии с ФГОС по профессии 260807.01 Повар, кондитер. По окончании МДК. 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы, учебной и производственной практик ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, обучающиеся сдают квалификационный экзамен и выполняют работы согласно тарифно-квалификационному справочнику ОК 016-94 с присвоением разряда не выше средней квалификации (повар 2 разряда). Учебная и производственная практика в рамках профессионального модуля ПМ.06 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок предусматривает освоение рабочей профессии в соответствии с видом профессиональной деятельности по рабочей профессии 16675 «Повар по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок», в соответствии с ФГОС по профессии 260807.01 Повар, кондитер. По окончании МДК. 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок, учебной и производственной практик ПМ.06 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок, обучающиеся сдают квалификационный экзамен и выполняют работы согласно тарифно-квалификационному справочнику ОК 016-94 с присвоением разряда не выше средней квалификации (повар 2 разряда). Учебная и производственная практика в рамках профессионального модуля ПМ.07 Технология приготовления сладких блюд и напитков предусматривает освоение рабочей профессии в соответствии с видом профессиональной деятельности по рабочей профессии 16675 «Повар по приготовлению сладких блюд и напитков», в соответствии с ФГОС НПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер. По окончании МДК. 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков, учебной и производственной практик ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков, обучающиеся сдают квалификационный экзамен и выполняют работы согласно тарифно-квалификационному справочнику ОК 016-94 с присвоением разряда не выше средней квалификации (повар 2 разряда). Учебная и производственная практика в рамках профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий предусматривает освоение рабочей профессии в соответствии с видом профессиональной деятельности по рабочей профессии 12901 «Кондитер», в соответствии с ФГОС НПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер. По окончании МДК. 08.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, учебной и производственной

практик ПМ.07 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, обучающиеся сдают квалификационный экзамен и выполняют работы согласно тарифно-квалификационному справочнику ОК 016-94 с присвоением разряда не выше средней квалификации (кондитер 3 разряда). 12901 «Кондитер».

Производственная практика направлена на формировании обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей, предусмотренных ФГОС по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер, проверку готовности обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (ПЭР). Результаты практики определяются программами практики. Аттестации по итогам практики проводится с учетом результатов подтверждаемых документами организации. Практика завершается дифференцированным зачетом в форме проверочной работы для обучающихся при освоении общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика проводится на базе кафе «Гавань», ОАО «Хан-Тигр» кафе «Весна», кафе «Крепость», паб «Лимерик», ООО «Итако» пиццерия «Verifud», «Pizza Roma», суши-бар «Бумеранг», направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Кадровое обеспечение

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

4.2. Материально-техническое обеспечение

Образовательная организация, реализующая ППКРС, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 260807.01(19.01.17) Повар, кондитер

№	Наименование
	Кабинеты
1.	Технологии кулинарного производства;
2.	Технологии кондитерского производства;
3.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
4.	Технологии кулинарного производства;
5.	Технологии кондитерского производства;
	Лаборатории
1.	Микробиологии, санитарии и гигиены;
2.	Товароведения продовольственных товаров;
3.	Технического оснащения и организации рабочего места.
	Мастерские
1.	Учебный кулинарный цех.
2.	Учебный кондитерский цех.

	Спортивный комплекс
1.	Спортивный зал;
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы
1.	Библиотека
2.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3.	Актный зал

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение

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

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

Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. 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 учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями, и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

5. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Воспитательная работа в техникуме является важнейшей составляющей подготовки высококвалифицированного рабочего и проводится с целью формирования у обучающихся уверенной гражданской позиции, стремления к сохранению и преумножению нравственных, культурных, патриотических и общечеловеческих ценностей. В основе принятой в техникуме системы воспитания лежат традиции техникума, а так же постоянный поиск эффективных форм учебно-воспитательного процесса.

Реализация воспитательной работы осуществляется в соответствии с Планом воспитательной работы, на основании которого приоритетным направлением является создание среды техникума, обеспечивающей формирование социально-значимых качеств, установок и ценностных ориентаций личности, создание благоприятных условий для гармоничного, нравственного, интеллектуального и физического развития, самосовершенствования и творческой самореализации личности будущего специалиста, создании условий для становления профессионально и социально компетентной личности обучающегося, способного к творчеству, обладающего научным мировоззрением, высокой культурой и гражданской ответственностью.

Главной задачей воспитательной работы является создание условий для активной жизнедеятельности обучающихся, гражданского самоопределения и самореализации, максимального удовлетворения потребностей в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии.

Для решения поставленной задачи, используются традиционные формы, методы и средства воспитательной работы в техникуме, по следующим направлениям:

- информационное обеспечение;
- организационно-методическое обеспечение;
- формирование студенческого совета;
- организация культурно-массовых мероприятий;
- организация работы по созданию системы внеучебной работы для развития творческих способностей обучающихся;
- организация социально-психологической адаптации обучающихся;
- организация работы по профилактике правонарушений и наркомании;
- организация гражданско-патриотического воспитания;
- развитие профессионально-нравственной культуры.

В техникуме созданы условия для формирования социально-личностных компетенций выпускников (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления). Среда, создаваемая в техникуме, способствует развитию студенческого самоуправления, участию обучающихся в работе общественных организаций, спортивных мероприятиях.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, тренинги) в сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках профессиональных модулей предусмотрены встречи с представителями союза предпринимателей, государственных и общественных организаций, мастер-классы специалистов.

Воспитательная работа и организация внеучебной деятельности.

Преподаватели и обучающиеся являются равноправными участниками воспитательного процесса. В этой связи особое значение приобретает задача подготовленности студенческого совета к выполнению функций организатора учебно-воспитательной и внеучебной работы с обучающимися.

В техникуме традиционно проводятся классные часы, на которых рассматриваются наиболее актуальные проблемы воспитательной деятельности, обсуждаются различные темы, такие как: «Пропаганда здорового образа жизни», «Обсуждение экзаменационных сессий», «Беседы посвященные профилактике употребления алкоголя, курения», «Культура поведения в общественных местах», «Организация досуга», «Подготовка к проведению различных мероприятий», «Самоуправление в студенческой среде» и многое другое.

В ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса» ведется планомерная работа по развитию студенческого самоуправления. Студенческое самоуправление ориентировано на дополнение действий администрации, педагогического коллектива в сфере работы с обучающимися, так как более эффективные результаты в области воспитания подростков могут быть получены при равноценном сочетании методов административной и педагогической воспитательной работы с механизмами студенческой самодеятельности, самоорганизации и самоуправления.

Формирование профессиональной направленности.

Данная направленность реализуется через проведение классных часов профессиональной направленности; экскурсии на предприятия города и республики; встречи с работодателями, выпускниками техникума; конкурсы профмастерства различных уровней, включая этапы международного WSI; предметные недели.

Научно-исследовательская работа обучающихся.

В техникуме созданы благоприятные условия для реализации научного и личностного роста, формирования творческих и профессиональных качеств обучающихся.

Большое значение в плане личностного и профессионального становления будущих специалистов имеют различные внеаудиторные формы образовательной деятельности: кружки, научно-практические конференции.

Культурно-массовая работа.

Культурно-массовое и патриотическое воспитание, направленное на формирование компетентности гражданственности, общекультурных компетенций обучающегося, осуществляется посредством проведения лекций, встреч, тематических вечеров, конкурсов: «День знаний», «Посвящение в студенты», «Новогодний вечер», «День первокурсника», «День выпускника» (торжественное вручение дипломов), «Татьянин день», «День космонавтики», «Первомайская демонстрация», акция «Крылья Победы», «День защиты детей» и др.

Спортивно-массовая работа.

В техникуме ведется активная работа по формированию здорового образа жизни:

- традиционное проведение мероприятий и тематических бесед по профилактике наркомании, табакокурения и алкоголизма в молодежной среде; спортивные соревнования внутри техникума и республиканские в соответствии с ежегодным календарным планом спортивной работы, прохождение медицинского обследования, проведение флюорографического обследования.

Для иногородних обучающихся в техникуме имеется благоустроенное общежитие.

6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

6.1. 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, предвещающий обучение, проводится в форме тестирования.

Текущая успеваемость

Текущая успеваемость результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий 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.).

Рубежный контроль

Рубежный (полугодовой) 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 методистом, зав. учебной частью. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения баллов обучающегося в соответствии с принятой в ГБПОУ РХ ЧТТиС рейтинговой системой, и коррекции процесса обучения (самообучения).

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов (дифференцированных зачетов) и/или экзаменов, назначаемой директором ГБПОУ РХ ЧТТиС, с участием ведущих преподавателей и работодателя.

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

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

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

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Формы промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю отражены в Плане учебного процесса (см. табл. 2.1.) настоящего учебного плана. Экзамены предусмотрены по окончании профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02. на первом курсе, а ПМ.03, ПМ.04 на втором, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08 на третьем курсе обучения с уровнем освоения «освоил/не освоил». Для аттестации обучающихся на соответствии их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации и комплект оценочных средств рассматриваются на заседаниях методических объединений и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе, контрольно-измерительные материалы зам.директора по учебной работе, а для государственной итоговой аттестации – рассматриваются на заседаниях ПЦК и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе после предварительного положительного заключения работодателя. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенции обучающихся. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Практическая часть

Регламент оценки мастерства/демонстрационного экзамена

Текущее руководство компетенцией производится экспертом WSR по данной компетенции. Группа управления компетенцией состоит из Председателя жюри, Главного эксперта и Заместителя Главного эксперта.

Среди экспертов определяется Главный эксперт и заместитель Главного эксперта, критериями такого определения обычно является стаж участия в конкурсах «WorldSkills», опыт практической деятельности, культура и язык.

Главный эксперт распределяет Экспертов для выставления оценок участникам конкурса. Главный эксперт занимается судейством на всей площадке.

Председателем жюри является специалист, имеющий опыт судейства в конкурсах «WorldSkills» или регионального уровня.

Жюри, занимаются «слепой дегустацией» и находятся в отдельном помещении на всем протяжении модуля. Им разрешается покидать помещение только группой, с разрешения Председателя жюри. Когда жюри находятся вне помещения для дегустации, они не должны показываться в виду производственного участка, т.к. они не должны знать, кому из участников принадлежит та или иная работа. Жюри, занимающиеся «слепой дегустацией», должны подойти в помещение для дегустации во время, обозначенное окончанием выполнения конкурсного задания.

Все баллы Экспертов и Жюри фиксируются в ведомостях.

Суммарное количество баллов подсчитывает жюри, заполняет итоговую форму подсчета баллов и передает в аттестационную комиссию, которая определяет степень овладения компетенциями.

6.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Итоговая аттестация выпускников, обучавшихся по программе среднего профессионального образования, состоит из нескольких аттестационных испытаний следующих видов:

- сдача итоговых экзаменов по отдельным учебным дисциплинам, включенным в состав итоговой аттестации в рамках ППКРС;

- выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии (профессиям) в пределах требований государственного стандарта среднего профессионального образования и требованиям WSI в форме демонстрационного экзамена;

- защита письменной экзаменационной работы, выполненной выпускником по теме, которая оформляется приказом директора.

Итоговый экзамен по отдельным учебным дисциплинам должен определять уровень усвоения выпускником материала, предусмотренного учебной программой по дисциплине в рамках ППКРС.

Выпускная практическая квалификационная работа по профессии (профессиям), должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой.

По профессиям, квалификация по которым не может быть определена путем выполнения конкретной практической работы, квалификацию выпускника аттестационная комиссия устанавливает при проверке профессиональной подготовленности непосредственно на его рабочем месте.

Письменная экзаменационная работа стандарт должна соответствовать содержанию производственной практики по профессии, а также компетенциям, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по данной профессии.

Письменная экзаменационная работа должна содержать описание разработанного технологического процесса выполнения практической квалификационной работы и краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений, а также параметров и режимов ведения процесса.

При необходимости, кроме описательной части, может быть представлена и графическая часть. Объем работы не должен превышать 15-20 страниц текста и листов чертежей или схем. Возможно, вместо графической части представление макета или действующего стенда.

Практическая часть (в форме демонстрационного экзамена в соответствии с требованиями международных стандартов и стандартов WSR по компетенции Поварское дело) проходит в лабораторно-практическом комплексе.

Формат демонстрационного экзамена

Практическое конкурсное задание творческого характера из предложенной корзины с продуктами выполняют несколько человек (зависит от количества сертифицированных рабочих мест) одновременно. Все обучающиеся за два аттестационных дня проходят два модуля 1 и 2 = (1.1,1.2,1.3 + 2.1, 2.2, 2.3). На выполнение каждого модуля даётся 4 часа без учёта уборки рабочего места 0,5 часа, общая продолжительность выполнения заданий 11 часов. Задание с элементами «Черного ящика» (смена задания на 30%). Жеребьевку проводит преподаватель/главный эксперт/или заместитель главного эксперта за 2 дня до начала соревнований. Демонстрационный экзамен проводится для демонстрации и оценки квалификации в данном виде мастерства. Демонстрационный экзамен состоит только из практической работы.

Разработка конкурсного проекта

Конкурсный проект выполняется в соответствии со всеми требованиями WSR.

Текстовые документы оформляются в формате Word.

1. Разработку конкурсного задания имеют право вести Эксперты WSR соответствующей компетенции.

2. Конкурсное задание должно быть разработано Экспертами WSR и представлено Техническому директору не позднее, чем за 1 неделю до начала экзамена.

3. Разработчики заданий.

По результатам итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация по профессии (профессиям), выдается соответствующий документ об уровне образования и квалификации.

Повышенная квалификация присваивается:

- при наличии отличной производственной характеристики;

- на отлично выполненной практической работе, (заключением) на соответствующий разряд;
- на отлично выполненной письменной экзаменационной работе;
- при отличной оценке по производственному обучению;
- при наличии итоговых оценок по предметам профессионального цикла не ниже «хорошо»;
- при наличии положительных оценок по итоговым экзаменам по дисциплинам «Математика», «Русский язык» в письменной форме, а профильной общеобразовательной дисциплине «Химия».
- защите письменной работы на «отлично».

6.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников (приложение 5)