

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОКАМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО:



(Подпись) *Варарубцев А.В.*

(Расшифровка подписи)

(Наименование предприятия) *Хлебное «30» «авиета»*

МП 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ:



Директор КГАПОУ «Краснокамский
политехнический техникум»

А.И. Жигирей

2017 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификация: повар, кондитер

Краснокамск, 2017

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 798.

Организация-разработчик: Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Краснокамский политехнический техникум»

Программа рассмотрена и одобрена:
на заседании Методического совета
Протокол № 1 от 30 августа 2017г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **Общие положения**
 - 1.1. Определение ППКРС.
 - 1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС.
 - 1.3. Общая характеристика ППКРС.
 - 1.3.1. Цель ППКРС.
 - 1.3.2. Срок освоения ППКРС.
 - 1.3.3. Трудоемкость ППКРС.
 - 1.3.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ППКРС.
 - 1.3.5. Востребованность выпускников.
 - 1.3.6. Основные пользователи ППКРС.
2. **Характеристика профессиональной деятельности выпускника**
 - 2.1. Область профессиональной деятельности.
 - 2.2. Объекты профессиональной деятельности.
 - 2.3. Виды профессиональной деятельности.
3. **Требования к результатам освоения ППКРС**
 - 3.1. Общие компетенции.
 - 3.2. Профессиональные компетенции.
 - 3.3. Результаты освоения ППКРС по профессии.
4. **Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса**
 - 4.1. Календарный учебный график.
 - 4.2. Учебный план.
 - 4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики.
5. **Ресурсное обеспечение ППКРС**
 - 5.1. Кадровое обеспечение.
 - 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.
 - 5.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.
 - 5.4. Базы практики.
6. **Характеристика среды КГАПОУ «КПТ», обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников**
7. **Контроль и оценка результатов освоения ППКРС**
 - 7.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.

1. Общие положения

1.1. Определение ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) профессии 19.01.17 Повар, кондитер реализуется краевым государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Краснокамский политехнический техникум» (далее – КГАПОУ «КПТ»).

ППКРС представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную КГАПОУ «КПТ» с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02.08.2013г., зарегистрированного Министерством юстиции России 20 августа 2013г. №29749, на основании приказа Министерства образования и науки Российской Федерации о внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования №390 от 9 апреля 2015г.

ППКРС определяет цели, ожидаемые результаты, условия и пути реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик, государственной итоговой аттестации, фонды оценочных средств и другие учебно-методические материалы.

ППКРС ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ практик, программы государственной итоговой аттестации, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС

- Федеральный Закон 273-ФЗ «Об образовании в РФ».
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации о внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования №390 от 9 апреля 2015г.
- Приказ Министерства образования и науки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства образования и науки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства образования и науки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Устав КГАПОУ «КПТ».
- Локальные акты КГАПОУ «КПТ».

1.3. Общая характеристика

1.3.1. Цель ППКРС

ППКРС способствует повышению качества профессиональной подготовки квалифицированных рабочих кадров в сфере общественного питания, личностных и профессиональных качеств, а также формированию общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по данной профессии.

Цель ППКРС:

- обеспечить образовательный процесс, направленный на формирование компетенций базовой подготовки, удовлетворяющих потребностям кадрового рынка;
- дать качественные базовые гуманитарные, социальные, экономические, математические и естественнонаучные знания, востребованные обществом;
- создать условия для овладения выпускником общими и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда;
- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

Цели обучения сформированы на основании квалификационных требований к уровню подготовки выпускника, содержащихся в ФГОС СПО, конкретизированы и дополнены, исходя из специфики деятельности в регионе.

ППКРС ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального профессионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

1.3.2. Срок освоения ППКРС

Нормативный срок освоения ППКРС для очной формы обучения и соответствующие квалификации на базе среднего общего образования и основного общего образования приведены в таблице:

Таблица 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)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
среднее общее образование	Повар	10 мес.
основное общее образование	Кондитер	2 года 10 мес.

1.3.3. Трудоемкость ППКРС

Таблица 2

Учебные циклы	Количество недель
Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	18
Учебная практика	15
Производственная практика	26
Промежуточная аттестация	2
Государственная итоговая аттестация	2
Каникулы	2
ИТОГО:	65

1.3.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ППКРС

К освоению ППКРС допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего или среднего общего образования.

1.3.5. Востребованность выпускников

Подготовка поваров, кондитеров позволит выпускникам данной профессии работать в организациях (предприятиях) любых форм собственности, занимающихся организацией общественного питания.

1.3.6. Основные пользователи ППКРС

Основными пользователями ППКРС являются:

- администрация техникума;
- преподаватели, сотрудники и все структурные подразделения, имеющие отношение к образовательному процессу по данной профессии;
- обучающиеся по профессии;
- работодатели;
- абитуриенты и их родители.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности

- 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.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии 19.01.17 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.

3. Требования к результатам освоения ППКРС

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

3.1. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность

Таблица 3

Код компетенции	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)

3.2. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности

Таблица 4

Код компетенции	Компетенции
Приготовление блюд из овощей и грибов	
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
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.
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.
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.
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.
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.
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.
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.

3.3. Результаты освоения ППКРС по профессии

Результаты освоения ППКРС в соответствии с целью определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Таблица 5

Коды компетенций	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Характеристики с мест прохождения учебной и производственной практик.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Рациональное распределение времени на всех этапах решения задач.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Полнота анализа рабочей ситуации. Своевременная проверка и самопроверка выполненной работы. Грамотная корректировка и своевременное устранение допущенных ошибок в своей работе.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Активное использование различных источников для решения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Активное использование в учебной деятельности и в ходе практики информационных и коммуникационных ресурсов
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики. Активное участие в жизни коллектива.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Участие во внеурочной работе с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности, военных сборах.

Профессиональные компетенции

ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; – обрабатывать различными методами овощи и грибы; – нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; – охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; – характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; – технику обработки овощей, грибов, пряностей; – способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; – температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; – правила хранения овощей и грибов; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	<p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> – готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	<ul style="list-style-type: none"> – способы минимизации отходов при подготовке продуктов; – температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, мака-

		<ul style="list-style-type: none"> – ронных изделий, яиц, творога, теста; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; – правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления основных супов и соусов; <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; – использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; – оценивать качество готовых блюд; – охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
ПК 3.2.	Готовить простые супы.	<p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; – правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; – температурный режим и правила приготовления супов и соусов; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; – правила хранения и требования к качеству готовых блюд; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.	
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – обработки рыбного сырья; – приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; – использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; – оценивать качество готовых блюд;
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.	<p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; – правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; – температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – обработки сырья; – приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; – использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; – оценивать качество готовых блюд;
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; – использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; – оценивать качество готовых блюд; <p><i>знать:</i></p>
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; – правила хранения и требования к качеству; – температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; – правила хранения и требования к качеству; – температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастроно-	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><i>иметь практический опыт:</i></p>

	мические продукты порциями.	<ul style="list-style-type: none"> – подготовки гастрономических продуктов; – приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.	<p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.	<ul style="list-style-type: none"> – использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; – оценивать качество холодных блюд и закусок; – выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.	<p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; – правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; – правила проведения бракеража; – правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; – требования к качеству холодных блюд и закусок; – способы сервировки и варианты оформления; – температуру подачи холодных блюд и закусок; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления сладких блюд; – приготовления напитков; <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; – использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; – оценивать качество готовых блюд;
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.	<p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления; – правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; – температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; – требования к качеству сладких блюд и напитков; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; <p><i>уметь:</i></p>
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	<ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – оценивать качество готовых изделий;
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	<p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	<ul style="list-style-type: none"> – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – правила поведения бракеража; – способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	<ul style="list-style-type: none"> – правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

4.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППКРС профессии, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график является частью учебного плана. Календарный учебный график составляется по всем курсам обучения и утверждается директором техникума ежегодно. Копия календарного учебного графика размещается на сайте техникума.

4.2. Учебный план

Учебный план, составленный по циклам дисциплин, включает базовую и вариативную части, перечень дисциплин, междисциплинарных курсов, их трудоемкость и последовательность изучения, а также разделы практик. Учебный план также включает в себя пояснительную записку, в которой даётся пояснение по формированию вариативной части.

4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик составлены на основании ФГОС СПО с учетом рекомендаций ФИРО, рассмотрены методическими объединениями и утверждены заведующим отделением ППКРС.

5. Ресурсное обеспечение ППКРС

5.1. Кадровое обеспечение

В КГАПОУ «КПТ» сформирован квалифицированный преподавательский коллектив. Его основу составляют штатные преподаватели, имеющие большой стаж педагогической деятельности.

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее и среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, профессионального модуля, и систематически занимающимися методической деятельностью. Руководители практик имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла, эти преподаватели и руководители практик получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях один раз в три года.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

ППКРС обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям основной профессиональной образовательной программы.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам (профессиональным модулям) базовой части всех циклов.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания. На сайте имеется раздел, который содержит элементы учебно-методических комплексов дисциплин (методические рекомендации, учебные пособия).

Для обучающихся обеспечен доступ к профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

5.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

КГАПОУ «КПТ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации ПШКРС имеются:

- специализированные учебные кабинеты, оснащенные современной техникой;
- учебные кабинеты, оснащенные наглядными учебными пособиями, препаратами, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла, а также оборудованием для организации практических занятий;
- компьютерные мультимедийные проекторы в 11 кабинетах, интерактивные доски в 4 кабинетах.

КГАПОУ «КПТ» обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

5.4. Базы практики

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер разделы «Учебная практика» и «Производственная практика» являются обязательными и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Все практики проводятся техникумом при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно или рассредоточено в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимся задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка по трехбалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно». Оценка по практике вносится в приложение к диплому.

Цель учебной практики – углубление знаний и приобретение необходимых практических навыков в области:

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

База ознакомительно-производственной практики – организации и предприятия общественного питания Краснокамского района и Пермского края.

Цель производственной практики – овладение обучающимися профессиональной деятельностью по профессии в соответствии с видами деятельности, закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении общепрофессиональных и профессиональных модулей, на основе изучения деятельности конкретной организации, приобретение первоначального практического опыта, систематизация и

обобщение практического материала, в т.ч. для использования в выпускной квалификационной работе. Задачами производственной практики являются изучение нормативных и методических материалов по вопросам, разрабатываемым обучающимся в выпускной квалификационной работе.

Базами производственной практики являются организации и предприятия разных форм собственности Краснокамского района и Пермского края.

Обучающиеся проходят практику по направлению техникума на основе договоров с предприятиями и организациями.

6. Характеристика среды, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

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 творческих студенческих объединений и сообществ. Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, конкурсов, разбора конкретных ситуаций, тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями предприятий различных отраслей, государственных и муниципальных организаций.

В техникуме для формирования общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников, развития талантов и способностей обучающихся имеется развитая и разнообразная инфраструктура, в том числе:

- актовый зал на 120 мест;
- читальный зал (с выходом в Интернет);
- спортзал, стадион, тренажерный зал, учебный тир.

Создаются условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению духовно-нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся. Реализуется система студенческого самоуправления, функционирует студенческий совет.

Проводится работа по военно-патриотическому воспитанию молодежи с активным использованием различных форм деятельности, направленных на формирование и развитие в молодежной среде устойчивого позитивного отношения к историческим традициям и преклонения перед подвигами предков, осуществляется комплекс культурно-просветительских мероприятий, цель которых – восстановление исторической памяти и культурологическое просвещение молодежи.

7. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС

7.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка результатов освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются педагогами и рассматриваются на методических объединениях, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

плины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.

Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются техникумом, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются техникумом после предварительного положительного заключения работодателей. Обучение по профессиональному модулю завершается экзаменом квалификационным и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Для юношей организуются военные сборы в соответствии с действующим законодательством и осуществляется оценка результатов освоения основ военной службы.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Тематика выпускной квалификационной работы, требования к ее содержанию, объему и структуре, порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации отражены в Программе ГИА, ежегодно утверждаемой директором техникума после согласования с работодателем и рассмотрением на педагогическом совете.