

Утверждено
приказом от 31.08. 2018 г. № 326

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

**43.01.09 Повар, кондитер
(базовой подготовки)**

Квалификация: Повар <->кондитер
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев
На базе основного общего образования.

2018 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО) по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Вурнарский сельскохозяйственный техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
3. Учебный план
 - 3.1. Пояснительная записка
 - 3.1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ.
 - 3.1.2. Общеобразовательный цикл.
 - 3.1.3. Формирование вариативной части ППКРС.
 - 3.1.4. Организация учебного процесса и режим занятий
 - 3.1.5. Формы проведения промежуточной аттестации.
 - 3.1.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации.
 - 3.3.7 Календарный график учебного процесса
4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО
5. Программы учебных дисциплин
 - 5.1. Программы дисциплин естественнонаучного цикла
Программа учебной дисциплины ОДБ.01 Физическая культура
Программа учебной дисциплины ОДБ.02 Русский язык
Программа учебной дисциплины ОДБ.03 Литература
Программа учебной дисциплины ОДБ.04 Иностранный язык
Программа учебной дисциплины ОДБ.05 История
Программа учебной дисциплины ОДБ. 06 Физика
Программа учебной дисциплины ОДБ.07 Астрономия
Программа учебной дисциплины ОДБ.08 Основы безопасности жизнедеятельности
Программа учебной дисциплины ОДБ.11 Родная литература
Программа учебной дисциплины ОДП.01 Информатика
Программа учебной дисциплины ОДП.02 Химия
Программа учебной дисциплины ОДП.03 Математика
 - 5.2. Программы дисциплин общепрофессионального цикла
 - 5.2.1. Программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
 - 5.2.2. Программа учебной дисциплины ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров
 - 5.2.3. Программа учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места
 - 5.2.4. Программа учебной дисциплины ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности
 - 5.2.5. Программа учебной дисциплины ОП .05 Основы калькуляции и учета
 - 5.2.6. Программа учебной дисциплины ОП. 06 Охрана труда
 - 5.2.7. Программа учебной дисциплины ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
 - 5.2.8. Программа учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
 - 5.2.9. Программа учебной дисциплины ОП.09. Физическая культура
 - 5.2.10. Программа учебной дисциплины ОП.10 Информационные технологии в

профессиональной деятельности

5.2.11. Программа учебной дисциплины ОП. 07 Организация обслуживания в ресторане

5.2.12. Программа учебной дисциплины ОП.08 Этика и психология профессиональной деятельности.

5.3. Программы профессионального цикла

5.3. 1. Программа профессионального модуля ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

5.3.2. Программа профессионального модуля ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

5.3.3. Программа профессионального модуля ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

5.3.4. Программа профессионального модуля ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

5.3.5. Программа профессионального модуля ПМ.05. Приготовление , оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

5.3.6. Программа профессионального модуля ПМ.06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

6. Фонды оценочных средств.

6.1 Фонды оценочных средств дисциплин общеобразовательного цикла.

6.2 Фонды оценочных средств дисциплин общепрофессионального цикла.

6.3 Фонды оценочных средств профессионального цикла.

7.1. Комплект методического обеспечения (методических указаний по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы, лабораторных и практических работ);

8. Государственная итоговая аттестация

8.1 Материалы государственной итоговой аттестации (программы государственной итоговой аттестации, критерии оценки знаний и требования к выпускным квалификационным работам).

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер представляет собой **комплекс нормативно-методической документации**, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (далее – ППКРС) составляют:

– Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями и дополнениями;

- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. №464 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 31 июля 2013 г. № 29200;

- приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. №1569 «Об утверждении федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г. № 44898

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

Используемые сокращения:

ФГОС – федеральный государственный образовательный стандарт;

ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

1.2. Нормативный срок освоения программы

При очной форме подготовки:

для лиц, обучающихся на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ

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

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Общие компетенции выпускника:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

3.1 Нормативная база реализации ПООП:

Настоящий учебный план программы подготовки квалификационных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования Вурнарского сельскохозяйственного техникума Минобразования Чувашии разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г.

3.2 Организация учебного процесса и режим занятий:

1. Графиком учебного процесса предусмотрено начало учебного года с 1 сентября. В техникуме установлена шестидневная учебная неделя. Учебные занятия сгруппированы парами, состоящими из 2 уроков, продолжительностью 45 минут. Перерыв между парами 10 минут, а обеденный перерыв - 20 мин. Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования (ППКРС СПО) составляет 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и самостоятельной, учебной работы по освоению программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе по две недели в зимний период. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий в период теоретического обучения. В учебном плане предусмотрены консультации для обучающихся в объеме 4 часа на одного студента на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные. Часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (32 часов) отведено на изучение основ военной службы. В период обучения с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе

техникума, согласованной с военным комиссариатом. Практика является обязательным разделом ПООП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ПООП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики в количестве 48 недель проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются учебная практика рассредоточено, производственная практика концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

3.3 Общеобразовательный цикл:

Реализация ФГОС среднего (полного) общего образования (профильное обучение), в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с примерными программами утвержденными 2015 году. В соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар кондитер определен естественнонаучный профиль. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение 2052 часа.

3.4 Формирование вариативной части ПООП:

Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусмотрено использование 612 часов на вариативную часть. Этот объем часов был распределен пропорционально объему часов на каждый цикл дисциплин и профессиональные модули следующим образом: ОП. 05 Основы калькуляции и учета - 50 ч. МДК.04.02 - 100ч., МДК.05.02 151, МДК.06.01 119ч.. Данный учебный план позволяет осуществлять непрерывное профессиональное образование.

3.5 Формы проведения промежуточной аттестации:

Формами промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются - зачет, дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен с учебным планом. Формами текущего контроля знаний является контрольная работа, накопительная система оценок, тестирование и другие. Сессии предусмотрены в 3,4,5, 6,7,8 семестрах. Дифференцированный зачет, зачет проводится за счет времени отведенного на изучения дисциплин. Формы аттестации по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для аттестации обучающихся создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценивать знания, умения и приобретенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются педагогическими работниками, рассматриваются цикловыми комиссиями, согласуются с работодателем и утверждаются директором техникума. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10 (без учета по физической культуре). Экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся по русскому языку, литературе, математике - в письменной форме, по физике, истории, химии - в устной форме. Техникумом создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплины и оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

3.6 Формы проведения государственной итоговой аттестации:

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Промежуточная аттестация

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется преподавателем или комиссией в форме зачетов (дифференцированных зачетов, комплексных дифференцированных зачетов) и/или экзаменов (комплексных экзаменов). В отдельных случаях допускается выведение итоговой семестровой оценки. Результаты контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения рейтинга обучающегося. Экзамен проводится непосредственно после завершения освоения программы профессионального модуля, т. е. после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и (или) производственной практики в составе профессионального модуля. Для проведения экзамена по каждому профессиональному модулю назначается экзаменационная комиссия на основе приказа по техникуму. Экзаменационную комиссию возглавляет председатель из числа работодателей.