

Описание образовательной программы
Среднего профессионального образования по подготовке
квалифицированных рабочих и служащих по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

1. Общее положение

1.1. Нормативно – правовые разработки реализации ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», реализуемая ГБПОУ ВО Киржачский машиностроительный колледж, представляет собой комплекс нормативно – методической документации, разработанной и утвержденной с учетом требований рынка труда на основе Федерального образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования. Программа регламентирует содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по данному направлению подготовки.

Нормативно – правовую основу разработки образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» составляют следующие документы:

- Закон РФ «Об образовании» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 №44898);
- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Минобрнауки РФ № 1569 от 09.12.2016 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 №44898);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых

утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199 (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования утв. приказом Минобрнауки России от 18.07.2013 № 291);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 №968);
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций
- по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Устава ГБПОУ ВО КМК.
-

1.2 Нормативный срок освоения программы

Сроки получения СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» очной формы обучения и присваиваемая квалификация

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППКРС базовой подготовки в очной форме обучения
--	--	---

основное общее образование	Повар, кондитер	3 года 10 месяцев
----------------------------	-----------------	-------------------

1.3 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения специальности

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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., применять стандарты антикоррупционного поведения.

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 языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере .

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

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.

2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план определяет следующие качественные и количественные характеристики ППКРС:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и семестрам;

Учебный процесс начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом.

Объем обязательных аудиторных занятий и практики 36 академических часов в неделю. Пятидневная учебная неделя.

Продолжительность учебного года, сроки каникулярного периода регламентируется годовым календарным графиком учебного процесса.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Продолжительность перемены – 10 мин. Для организации питания предусмотрены большие перемены продолжительностью 15 минут (после третьего и четвертого урока).

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих сформирован в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение), формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения соответствующей образовательной программы. Общеобразовательная подготовка в образовательной организации реализуется на 1-ом, 2-ом и 3-ем курсах обучения. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла.

Общая продолжительность каникул составляет 11 недель в учебном году: из них 9 недель в летний период и 2 недели в зимний период.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция), самостоятельную работу, практику. Внеурочная деятельность осуществляется во второй половине дня, вне сетки часов.

Количество экзаменов и дифференцированных зачетов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации определено учебным планом и не превышает установленных нормативов.

2.1. Общеобразовательный цикл. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение в объеме 2052 часов.

В соответствии ФГОС СПО на изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» отведено 72 часа. На 2 курсе в летний период с юношами проводятся 5-дневные учебные сборы на базе в/ч.

Учебный план по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» состоит инвариативной вариативной частей.

Инвариантная часть учебного плана - обязательное обучение, включает следующие разделы:

- общеобразовательная подготовка разрабатывается на основе требований нормативных документов по организации общеобразовательной подготовки, федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом профиля получаемой профессии.
- профессиональная подготовка регламентируется Федеральным государственным образовательным стандартом.

С целью углубления подготовки по учебным дисциплинам, профессиональным модулям на овладение профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности, часы, отведенные на вариативную часть, распределены на изучение следующих дисциплин: «Основы калькуляции и учета»,

«Техническое оснащение и организация рабочего места», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; профессиональных модулей «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», а также в соответствии с потребностями работодателей.

Раздел «Профессиональная подготовка» состоит из общепрофессионального и профессионального циклов.

При изучении таких дисциплин, как информатика, иностранный язык предусмотрено деление групп на подгруппы (если наполняемость групп составляет 25 студентов на начало учебного года).

Экзамены по общеобразовательным дисциплинам проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык и литература», «Математика» и в соответствии с профилем подготовки - по химии, по остальным дисциплинам - в форме зачета, дифференцированного зачета.

Вид экзаменационных материалов определяются преподавателем соответствующих дисциплин.

Уровень подготовки обучающихся оценивается:

- при проведении зачета по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной/производственной практике – решением: «зачтено/не зачтено»;

- при проведении дифференцированного зачета, экзамена по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу – в баллах: «5» («отлично»), «4» («хорошо»), «3» («удовлетворительно»), «2» «неудовлетворительно»;
- при проведении квалификационного экзамена по профессиональному модулю – решением о готовности к выполнению профессиональной деятельности: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен» и в баллах «5» («отлично»), «4» («хорошо»), «3» («удовлетворительно»), «2» «неудовлетворительно».

Дифференцированные зачеты по дисциплинам общеобразовательного цикла учебного плана ППКРС проводятся с использованием контрольных материалов в виде набора заданий тестового типа, набора заданий для традиционной контрольной работы, вопросов для опроса обучающихся и др.

2.2. Профессиональный цикл. Обязательным разделом ППКРС является практика – вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Виды практик: учебная практика и производственная практика по профилю профессии реализуется концентрированно и рассредоточено. Учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Каждый модуль завершается квалификационным экзаменом в форме выполнением проверочной квалификационной работы по всем видам практики и дифференцированным зачетом по междисциплинарному курсу. Учебная практика проводится путем чередования ее с теоретическими занятиями при обязательном сохранении на протяжении учебного года объема часов, установленного как на теоретические занятия, так и на учебную практику. Учебная практика проводится в учебных мастерских на базе колледжа.

Производственная практика проводится в соответствии с Локальным актом «Положение о производственной практике» и согласно графика

учебного процесса. При прохождении производственной практики предусмотрено выполнение практической квалификационной работы.

Производственная практика проводится концентрированно на 2, 3 и 4 курсах в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся согласно заключенным договорам.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующего предприятия (дневник учета выполненных заданий, квалификационная характеристика, акт выполнения квалификационной проверочной работы).

3. Система оценивания и контроль усвоения знаний обучающихся.

С целью обеспечения оперативной обратной связи, позволяющей регулировать учебный процесс для обеспечения более полного и глубокого усвоения учебного материала на уроках, преподавателями и мастерами производственного обучения осуществляется текущий контроль знаний, который включает оценивание результатов обучения на уроке, при изучении темы или раздела в целом, за семестр.

Формы контроля – устный фронтальный и индивидуальный опрос, письменные проверочные и контрольные работы, практические и лабораторные работы, зачеты.

Поурочная аттестация обучающихся проводится не реже одного раза за четыре занятия. Форму аттестации определяет педагог исходя из контингента обучающихся, содержания учебного материала, используемых технологий и т.п. Отметка обучающемуся за семестр выставляется на основании результатов письменных и устных ответов. Положительная оценка за семестр не может быть выставлена в следующих случаях:

- при неудовлетворительном результате контроля,
- при невыполнении обучающимся более 50% тематических проверочных работ.

На промежуточную аттестацию выносятся как экзамены по дисциплинам, так и экзамены по МДК и комплексные экзамены по ПМ. По дисциплинам, по которым не предусматриваются экзамены, завершающими формами контроля являются: зачет, с дифференцированной оценкой по пятибалльной системе (устный или письменный опрос, тестирование, творческая работа, итоговая контрольная работа.);

По итогам промежуточной аттестации обучающиеся допускаются к производственной практике.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Аттестация - оценка качества усвоения обучающимися содержания конкретной учебной дисциплины, модуля в процессе или по окончании их изучения.

Виды аттестации: текущая и промежуточная.

Текущая аттестация (текущий контроль знаний обучающихся) - это систематическая проверка знаний обучающихся, проводимая преподавателем на текущих занятиях в соответствии с рабочей учебной программой, осуществляемых в рамках расписания занятий.

Виды и цели текущей и промежуточной аттестации определены в Локальном акте колледжа «Положение о текущем контроле знаний»

Формы текущего контроля определяет преподаватель с учетом контингента обучающихся, содержания учебного материала и используемых образовательных технологий.

Результаты текущего контроля успеваемости отражаются преподавателем в журналах теоретического обучения, согласно правилам ведения журналов.

Количество оценок у каждого обучающегося по теоретическому курсу должно быть не менее 2-3 за месяц при недельной нагрузке по дисциплине 2 часа.

По результатам текущего контроля выставляются полугодовые (семестровые) и годовые отметки.

Экзамены по дисциплинам общеобразовательного и профессионального циклов учебного плана, проводятся по окончании изучения дисциплины в соответствии с графиком учебного процесса. Экзамены проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Расписание экзаменов составляется таким образом, чтобы интервал между экзаменами для каждого обучающегося был не менее двух дней.

Экзамены проводятся в период сессии, сконцентрированной в рамках одной календарной недели.

Итоговой формой контроля по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный), который проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций.

Экзамен (квалификационный) может состоять из одного или нескольких аттестационных испытаний следующих видов:

- выполнение комплексного задания;
- защита производственной практики.

Виды и условия проведения экзамена (квалификационного) определяются методической комиссией колледжа. В зависимости от этого разрабатываются комплекты контрольно-оценочных средств (КОС) для профессиональных модулей. Обучающиеся обеспечиваются контрольно-оценочными средствами в начале изучения профессионального модуля.

Для обеспечения всех видов контроля учебных достижений отметки выставляются по 5-балльной системе, применяемой ко всем видам и формам контроля: вводный, текущий, промежуточный, итоговый, а также в урочной деятельности педагога и обучающегося.

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) для обучающихся по ППКРС проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

К ГИА допускаются лица, освоившие основную профессиональную образовательную программу, и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом образовательного учреждения.

Объем времени на подготовку и проведение ГИА установлен ФГОС по специальности. Сроки проведения ГИА определяются образовательным учреждением в соответствии с его учебным планом.

Практикоориентированность учебного плана - 70%