

Депобразования и молодежи Югры
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ – МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА-ЮГРЫ
«ИГРИМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

628146, ул. Северная, 12,
п. Игрим, Берёзовский район,
Тюменская область,
Ханты-Мансийский автономный округ - Югра

Тел. (34674) 6-20-73
Факс (34674) 6-20-73; 6-20-82
E-mail: ilitsey@mail.ru
<http://www.ipcollege.ru>



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ (СЛУЖАЩИХ) (ППКРС)
ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 2
года 10 мес. на базе основного
общего образования
Профиль получаемого
профессионального образования –
естественнонаучный

Программа подготовки квалифицированных рабочих (служащих) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации N 798 от 02 августа 2013 г.

Организация-разработчик:

бюджетного учреждения профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Игримский политехнический колледж»

Программа рекомендована
Методическим советом
колледжа,
протокол от 06.06.2016г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика ППКРС
 - 1.1 Общие положения
 - 1.2 Цели и задачи ППКРС
 - 1.3 Нормативные документы для разработки ППКРС
 - 1.4 Срок освоения ППКРС
 - 1.5 Трудоемкость ППКРС
 - 1.6 Требования к содержанию и уровню подготовки выпускников
 - 1.7 Требования к абитуриентам
 - 1.8 Возможности продолжения образования выпускника
 - 1.9 Структура ППКРС
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС
 - 2.1. Область профессиональной деятельности
 - 2.2. Объекты профессиональной деятельности
 - 2.3. Виды профессиональной деятельности
 - 2.4 Результаты освоения ППКРС
 - 2.4.1 Общие компетенции
 - 2.4.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции
 - 2.5 Квалификационные требования
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Календарный учебный график
 - 3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей
 - 3.4. Программы учебной и производственной практик
- 4.Ресурсное обеспечение реализации ППКРС
 - 4.1 Кадровое обеспечение
 - 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение
 - 4.3. Материально-техническое обеспечение
5. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС
 - 5.1 Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника
 - 5.2 Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций
 - 5.3 Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

1. Общая характеристика ППКРС

1.1 Общие положения

Программа подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, реализуемая в БУ «Игримский политехнический колледж» на базе основного общего образования, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от N 798 от 02 августа 2013 . от N 798 от 02 августа 2013 .

ППКРС регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной (производственное обучение) и производственной практик и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППКРС ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания программ дисциплин, программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППКРС реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа.

1.2 Цели и задачи ППКРС

Цель профессиональной образовательной программы – комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО, а также развитие личностных качеств обучающихся.

Профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированности в подготовке выпускника;
- использование в процессе обучения качественно новых образовательных и информационных технологий;
- ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей, развитие местного и регионального сообщества;

- формирование потребности обучающихся к постоянному развитию, в том числе и к продолжению образования;
- формирование умений обучающихся организации собственной деятельности, ее коррекции и оценки.

1.3 Нормативные документы для разработки ППКРС

Нормативную основу разработки ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обеспечивают:

Федеральный закон «ОБ образовании в РФ» N 273-ФЗ N 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации N 798 от 02 августа 2013 г.

Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

Рекомендации 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 от 17.03.2015 № 06– 259;

Приказ Минобрнауки России от 31.12.2015 N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413"(Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020);

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N291);

Разъяснения ФИРО по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования от 10.04.2014 г.

Приказ Минобрнауки России от 25.03.2015 N 272 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";

Перечень дополнительных профессиональных компетенций, составленный по результатам опроса работодателей и согласованный предприятием ДООО Магторг ОАО «Игримторг» от 25.04.2016 г.;
Устав БУ «Игримский политехнический колледж».

1.4 Срок освоения ППКРС

Нормативные сроки освоения программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер при очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

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
основное общее образование	Повар Кондитер	2 года 10 мес.

ФГОС СПО в части требований к результатам освоения ППКРС ориентирован на присвоение выпускнику квалификации выше средней квалификации для данной профессии.

Независимо от применяемых образовательных технологий.

Осуществляя подготовку квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования, колледж реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППКРС, в том числе с учетом получаемой профессии СПО.

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с «Разъяснениями ФИРО по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования от 10.04.2014 г.

Общеобразовательная подготовка осуществляется в рамках реализации программы ППКРС социально-экономического профиля.

1.5 Трудоемкость ППКРС

Учебные циклы	Число недель	Кол-во часов
Аудиторная нагрузка	75	2700
Учебная практика (производственное обучение)	9	324
Производственная практика	32	1152
Промежуточная аттестация	5	180
Государственная итоговая аттестация	2	72
Каникулярное время	24	864

1.6 Требования к содержанию и уровню подготовки выпускников

Для удовлетворения требований регионального рынка труда, потенциальных работодателей и потребителей к содержанию и уровню подготовки выпускников колледжу необходимо:

- готовить и выпускать рабочие кадры с 3-4 разрядом
- организацию производственной практики осуществлять только на промышленных предприятиях;
- организовать стажировку и повышение квалификации мастеров производственного обучения на профильных предприятиях;
- модернизировать и обновлять МТБ;
- педагогическому коллективу активнее осваивать эффективные педтехнологии на компетентностном подходе;
- пополнять, обновлять информационное и методическое оснащение учебного процесса;
- обеспечить высокий уровень квалификации педагогических кадров.

При разработке ППКРС особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей образовательных услуг. Программы профессиональных модулей, учебных дисциплин, содержание вариативной части обучения разрабатываются с участием представителей работодателя ДООО Магторг ОАО «Игримторг».

Содержание вариативной части ППКРС соответствует требованиям ДООО Магторг ОАО «Игримторг» от 22.04.2014 г.

По заказу работодателя в ОПОП введены:

ОП.06 - Калькуляция и учет (70 часов)

ОП. 07 - «Введение в профессиональную деятельность» (40 часов)

ОП.08 - «Основы корпоративной культуры» (40 часов)

ОП. 09 - «Основы лечебного, диетического и детского питания» (42 часа)

ОП.12 «Основы художественного оформления изделий» (32 часа)

В ПМ.05 расширением МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы на 80 часов

Включением в МДК 07.01 раздела «Технология приготовления коктейлей» - 18 часов

Включением в МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий 76 часов.

Организация учебной практики осуществляется на базе колледжа, производственной практики – на базе предприятий общественного питания района и округа.

На всех этапах учебной деятельности широко используются информационно-коммуникационные технологии: в ходе усвоения знаний – электронные обучающие ресурсы.

Для реализации компетентностного подхода в образовательном процессе используются практико-ориентированные формы проведения

занятий: анализ производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой позволяет освоить общие и профессиональные компетенции обучающихся.

Внеучебная деятельность студентов направлена на самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте и т.д. У студентов формируются профессионально значимые личностные качества, такие как толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др.

По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца.

1.7 Требования к абитуриентам

Абитуриент должен представить аттестат об основном общем образовании.

Процедура зачисления обучающихся осуществляется в соответствии с Уставом ИПК и соответствующими локальными актами: «Правила приёма обучающихся в БУ СПО «Игримский профессиональный колледж», «Положение о приемной комиссии БУ «Игримский политехнический колледж».

1.8 Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер подготовлен:

к освоению ППССЗ;

к освоению ППССЗ в сокращенные сроки по специальности Организация обслуживания в общественном питании;

к освоению ООП ВПО.

1.9 Структура основной профессиональной образовательной программы

ППКРС включает в себя следующие разделы:

Паспорт ППКРС

Учебный план

График учебного процесса

Программы профессиональных модулей

Программы учебных дисциплин

Программа учебной практики (производственное обучение)

Программа производственной практики

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных

хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.2. 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.

2.4 Результаты освоения ППКРС

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

2.4.1 Общие компетенции

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2.4.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
1. Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
	ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
	ПК 1.3	Производить слесарно-сборочные работы.
	ПК 1.4	Выполнять термообработку малоответственных деталей с последующей их доводкой.
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.
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.

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.
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.
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
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.
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.

2.5 Квалификационные требования

Согласно ЕТКС, утвержденный постановлением Минтруда от 15.11.1999 № 45(в редакции Приказа Минздравсоцразвития РФ от 13.11.2008 N 645)
Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание».

Повар

Повар 2-го разряда

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

Должен знать: правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебобрезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Повар 3-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Повар 4-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок;

горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др. **Должен знать:** рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

Повар 5-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного и др.; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с соусами, из тушеного, жареного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем, и др. Приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованов, крутонов, тарталеток. Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

Должен знать: рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; основы рационального питания; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды - кислой, соленой и др.); способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.

Выпуск №51 ЕТКС. Раздел ЕТКС «Кондитерское производство»
Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30

Кондитер 1-го разряда

Характеристика работ. Вырезка ножом или выбивание выпеченного бисквита из форм. Зачистка форм и бисквита. Подвозка полуфабрикатов к рабочим местам. Загрузка намазной машины кремом или начинкой и регулирование ее работы. Выполнение более сложных операций под руководством кондитера более высокой квалификации.

Должен знать: требования, предъявляемые к качеству выпеченных бисквитов для тортов и пирожных; правила обслуживания намазной машины.

§ 43. Кондитер 2-го разряда

Характеристика работ. Выполнение отдельных работ в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья. Приготовление сиропов и кремов, сбивание и окрашивание крема, варка сиропа. Раскладка, выравнивание и разрезание бисквита по размерам на пласты для тортов и пирожных. Набивание или намазывание тортов и пирожных кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки. Приготовление полуфабриката для отдельных видов кондитерских изделий. Проверка веса штучных изделий. Контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов за качеством варки сиропа. Подача полуфабриката к рабочему месту. Ведение процесса формования сложнофигурного печенья. Наполнение тестом отсадочных мешочков и отсадка вручную печенья или пирожных на листы. Отсадка печенья типа "Украина" на отсадочных машинах. Заполнение цилиндра отсадочной машины тестом. Наблюдение за качеством отсадки. Съем с отсадочной машины отформованного теста и укладка его на листы. Изготовление сэндвичей на машине. Проверка качества поступающего печенья, начинок, кремов. Пуск и останов машины для изготовления сэндвичей, регулирование ее работы. Загрузка в барабаны обслуживаемой машины крема или начинок. Подача печенья транспортером на кассеты, нанесение начинок, крема, охлаждение в холодильном шкафу, укладка на транспортер. Затаривание тортов, пирожных и фигурного печенья.

Должен знать: технологию и рецептуры приготовления сиропов, кремов, изготовления сэндвичей, полуфабрикатов для отдельных видов кондитерских изделий; способы окрашивания кремов; ассортимент выпускаемых кондитерских изделий; виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий; принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

§ 44. Кондитер 3-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста. Разделка полученных полуфабрикатов. Штамповка, формовка и отсадка изделий на листы. Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. Передача на закаливание изделий из мороженого.

Должен знать: сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок; способы

отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования.

Кондитер 4-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления кексов, рулетов, печенья различного ассортимента, сложных видов тортов и пирожных из различного сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого с многокрасочным узором, раздельным расположением мелких и средних деталей рисунка и резкими традиционными переходами тонов. Фигурная нарезка выпеченных полуфабрикатов. Формовка. Изготовление деталей рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, безе. Подбор крема по цветам. Нанесение узора. Монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей. Визуальная проверка совмещения красочных элементов и деталей рисунка, веса готовых тортов и пирожных.

Должен знать: технологию и рецептуры изготовления кексов, рулетов, печенья различного ассортимента, сложных тортов и пирожных с нанесением многокрасочного узора; способы монтажа рисунка.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС

3.1. Учебный план

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер как:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка студентов предполагает лекции, практические занятия, лабораторные работы. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения индивидуальных расчетных заданий, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного (ОДБ);

- общепрофессионального (ОП);
- профессионального (П);

и разделов:

- физическая культура;
- учебная практика (производственное обучение);
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация.

Общепрофессиональный цикл состоит из дисциплин. Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (производственное обучение) и/или производственная практика.

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

Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 32 часа. Из них на освоение основ военной службы – 70% общего времени, отведенного на дисциплину (для подгрупп девушек – освоение основ медицинских знаний).

Обязательная часть ППКРС по циклам составляет 80 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть в объеме 20 % от общего объема времени дает возможность расширения и/или углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, знаний и умений.

Распределение объема вариативной части ППКРС профессии выполнено в соответствии с решением цикловой комиссии на основе сетевого взаимодействия с предприятиями-работодателями.

Практикоориентированность учебного плана составляет 81,0%.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной рабочей недели, занятия группируются парами. Продолжительность одного часа составляет 45 минут.

Учебный план приводится в приложении к ППКРС.

3.2. Календарный учебный график

На основании учебного плана разработан календарный учебный график, в котором указывается последовательность реализации ППКРС профессии 19.01.17 Повар, кондитер, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в приложении.

3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей

Программы дисциплин и профессиональных модулей рассмотрены на заседаниях цикловой комиссии и утверждены директором колледжа.

Программы приведены в приложении.

3.4. Программы учебной и производственной практик

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная практики.

Цели, задачи и формы отчетности определяются программой по каждому виду практики.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено в мастерских колледжа, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственная практика реализуется концентрированно на предприятиях отрасли, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Порядок организации учебной и производственной практики студентов регламентируется локальными актами колледжа: Регламент организации учебной практики для обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в Игримском профессиональном колледже; Регламент организации производственной практики для обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в Игримском профессиональном колледже

Заключен договор о социальном партнерстве с ДООО Магторг ОАО «Игримторг» от 22.04.2014 г. В приложении к ППКРС приводятся программы учебной и производственной практик, реализуемых в рамках профессиональных модулей.

4. Ресурсное обеспечение реализации ППКРС

Ресурсное обеспечение данной ППКРС формируется на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, определяемых ФГОС СПО.

4.1 Кадровое обеспечение

К преподаванию привлекаются педагогические кадры, имеющие среднее или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля).

Мастера производственного обучения имеют 5-6 разряд по профессии.

Все преподаватели и мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Все преподаватели и мастера проходят курсы повышения квалификации/стажировку не реже 1 раза в 3 года.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

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

Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебные и учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы на печатных и электронных носителях.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Колледж обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Все компьютерные классы колледжа объединены в локальную сеть, имеется выход в Интернет. Обеспечивается доступ к информационным ресурсам, базам данных, в читальных залах к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки. В компьютерных классах имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием.

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

4.3. Материально-техническое обеспечение

Для реализации ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер колледж располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение теоретических и практических занятий, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Обеспеченность кабинетами, лабораториями, мастерскими и другими

помещениями при реализации ППКРС соответствует требованиям ФГОС по профессии. Для организации проведения практических и лабораторных работ, занятий производственного обучения предусмотрены учебный кулинарный цех и учебный кондитерский цех.

Лицензия на право осуществления образовательной деятельности по образовательной программе 19.01.17 Повар, кондитер, выданная Службой по контролю, надзору и лицензированию в сфере образования ХМАО-югры, имеется (№ 275 от 15.06.2011г).

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Обеспеченность кабинетами, лабораториями, мастерскими и другими помещениями при реализации ППКРС соответствует требованиям ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Для обеспечения учебного процесса в колледже также имеются спортзал, стрелковый тир (виртуальный), столовая, медпункт, общежитие.

5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП

5.1 Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер оценка качества освоения обучающимися ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ОПОП:

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. N968 «Об утверждении порядка государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации Игримского политехнического колледжа в условиях реализации ФГОС;

Положение об организации государственной итоговой аттестации выпускников среднего профессионального образования Игримского политехнического колледжа в условиях реализации ФГОС;

Положение об организации выполнения и защиты выпускной письменной экзаменационной работы по программам ППКРС.

5.2 Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и

промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС 19.01.17 Повар, кондитер конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие:

- вопросы и задания для контрольных работ,
- задания для практических занятий, лабораторных работ,
- задания для самостоятельных работ
- вопросы для устных опросов и коллоквиумов
- вопросы для зачетов и экзаменов
- тестовые задания и компьютерные тестирующие программы,
- тематику рефератов и т.п.,

а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Материалы текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся включают профессионально значимую информацию, и максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом и программой учебной дисциплины или профессионального модуля. Текущий контроль знаний осуществляется в форме проведения контрольных работ, тестирования, практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий, устного опроса и др. Формы и процедуры текущего контроля знаний, умений определяются преподавателем.

Для проведения текущего контроля используется пятибалльная шкала отметок.

Промежуточная аттестация студентов проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Зачеты, дифференциальные зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплин, МДК и прохождение отдельных этапов практики. Экзамены по дисциплинам, МДК и экзамены (квалификационные) по профессиональным модулям проводятся непосредственно после окончания освоения соответствующих программ, т.е. рассредоточено. Количество экзаменов в течение учебного года не превышает 8, количество дифференцированных зачетов – 10 (не включая зачет по физической культуре).

Для проведения экзаменов создаются экзаменационные комиссии из числа преподавателей колледжа, читающих смежные дисциплины. Председателем комиссии для проведения экзамена (квалификационного) является внешний эксперт - представитель работодателя.

Порядок проведения промежуточной аттестации студентов регламентируется стандартом колледжа и соответствующими локальными актами: Положение о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в условиях реализации федеральных государственных образовательных стандартов (ФГОС) в Игримском политехническом колледже; Регламент документов Фонда оценочных средств промежуточной аттестации и Фонда оценочных средств итоговой аттестации выпускников

5.3 Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Государственная (итоговая) аттестация выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер является обязательной и 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; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС. Перечень тем ВКР, носящих практикоориентированный характер, разрабатывается преподавателями ЦК в рамках профессиональных модулей, рассматривается на заседании комиссии, утверждается образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Порядок и условия проведения государственных аттестационных испытаний определяются стандартом колледжа: Положением об организации государственной (итоговой) аттестации выпускников среднего профессионального образования Игримского профессионального колледжа в условиях реализации федеральных государственных образовательных стандартов (ФГОС).

Время, отводимое на Государственную (итоговую) аттестацию – 2 недели.

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия, председателем комиссии является представитель работодателя.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены стандартом колледжа.