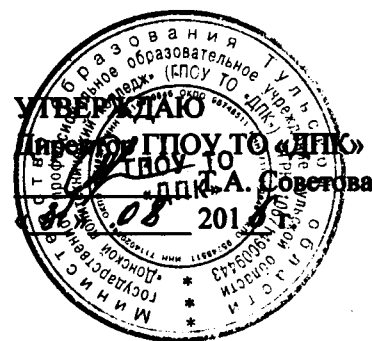


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ «ДОНСКОЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,  
СЛУЖАЩИХ**

по профессии

**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 – социально-экономический**

Донской  
2016

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**  
**к программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**  
**по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

**1. Общие положения**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемая государственным профессиональным образовательным учреждением Тульской области «Донской политехнический колледж» по профессии 19.01.17 Повар, кондитер представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательным учреждением с учетом требований рынка труда и на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС), соответствующего данной профессии.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя:

- характеристику профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС;
- учебный план;
- рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей;
- контрольно-оценочные средства по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;
- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы;
- материалы, поясняющие ресурсное обеспечение ППКРС профессии.

**2 Нормативные документы для разработки ППКРС**

Нормативно-правовую базу разработки ППКРС составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки РФ №798 от 2 августа 2013 г.
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9.04.2015 г. №390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с внесенными изменениями приказом от 14.05.2014 г. №518).
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с внесенными изменениями приказом от 15.12.2014 г. №1580).

- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 (ред. от 31.01.2014) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования".
- Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 N 1186 (ред. от 27.04.2015) "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов".
- Методические рекомендации ФГАУ «ФИРО» от 2015 года по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.
- Устав государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Донской политехнический колледж», утвержденный приказом Министерства образования Тульской области от 1 декабря 2014 г. №1299 (с внесенными изменениями приказом от 28.07.2015 г. №1767).
- Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГПОУ ТО «ДПК».
- Положение о текущем и рубежном контроле успеваемости, промежуточной аттестации студентов ГПОУ ТО «ДПК».
- Положение об экзамене (квалификационном) в ГПОУ ТО «ДПК».
- Положение о проведении государственной итоговой аттестации выпускников ГПОУ ТО «ДПК», обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования.
- Положение об учебной и производственной практике студентов ГПОУ ТО «ДПК».
- Положение о самостоятельной работе студента ГПОУ ТО «ДПК».

### **3 Общая характеристика ППКРС**

#### **3.1 Цель ППКРС**

Основная цель ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер состоит в следующем:

- дать качественные базовые общие гуманитарные, социально-экономические, математические и естественнонаучные, общепрофессиональные знания, востребованные обществом;
- подготовить выпускника к успешной работе в сфере общественного питания, приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- создать условия для овладения общими (универсальными) и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и востребованности 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 общей культуры выпускников, их способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

### **3.2 Срок освоения ППКРС**

ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер предполагает освоение обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с присвоением квалификации: повар, кондитер. Срок обучения на базе основного общего образования обучения – 2 года 10 мес.

### **3.3 Учебная нагрузка ППКРС**

Максимальная учебная нагрузка ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер составляет 5526 часов, включает все виды обязательной нагрузки (4176 час.) и самостоятельной работы (1350 час.) обучающегося. Обязательная нагрузка включает в себя учебную и производственную практику по профилю профессии - 41 неделя.

Промежуточная аттестация - 5 недель, государственная итоговая аттестация - 2 недели.

### **3.4 Особенности ППКРС**

При разработке ППКРС учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

В колледже создаются условия для максимального участия работодателей, как внешних экспертов оценки рабочих программ профессиональных модулей, так и в целом ППКРС профессий СПО, в том числе ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. В учебном процессе организуются различные виды контроля обученности: входной, текущий, рубежный, промежуточный, итоговый.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды контрольно-оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценивать знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды контрольно-оценочных средств согласовываются предметными (цикловыми) комиссиями колледжа.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Основными формами текущего контроля знаний являются:

- фронтальный и индивидуальный опрос, собеседование;
- тестирование разных уровней сложности;
- проведение письменных контрольных работ;
- оценка подготовки докладов, рефератов;

- оценка выполнения индивидуальных заданий и др.

Процедура текущего контроля знаний осуществляется с использованием следующей системы оценок: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.

Промежуточная аттестация ППКРС по учебным дисциплинам, профессиональным модулям предусмотрена в виде экзаменов, дифференцированных зачетов, зачетов. Итоговая аттестация по профессиональным модулям предполагает проведение экзамена (квалификационного).

Организация учебной и производственной практики при освоении ППКРС профессии осуществляется обучающимися на предприятиях общественного питания, осуществляющих приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Образовательная программа профессии реализуется с использованием современных образовательных технологий, таких как формирование портфолио достижений обучающегося, уроки-тренинги, деловые и имитационные игры и др. В учебном процессе широко используется свободный доступ к электронным образовательным ресурсам сети Интернет. В читальном зале библиотеки предусмотрено предоставление обучающимся учебного материала в электронном виде, использование электронных учебников по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Внеучебная деятельность обучающихся направлена на их самореализацию в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д. У обучающихся формируются профессионально значимые личностные качества, такие как толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач в колледже способствуют проводимые в колледже научно-практические конференции, предметные олимпиады, профессиональные конкурсы, дни здоровья и др.

#### **4. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

##### **4.1 Область профессиональной деятельности выпускников**

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

##### **4.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- 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 общественного питания.

##### **4.3 Виды профессиональной деятельности выпускников**

Виды профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

#### **4.4 Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения ППКРС**

Результаты освоения ППКРС профессии определяются приобретаемыми выпускником общими и профессиональными компетенциями (представленными ниже), т.е. его способностью применять знания, умения, полученный практический опыт и личные качества в соответствии с видами профессиональной деятельности:

##### **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.

##### **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.

### Общие компетенции

- 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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### **5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС**

В соответствии с Уставом ГПОУ ТО «ДПК» и ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер содержание и организация образовательного процесса при реализации ППКРС регламентируется учебным планом, календарным графиком учебного процесса, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей; фондом оценочных средств, обеспечивающим качество подготовки обучающихся, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

#### **5.1 Учебный план**

Учебный план ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер составлен в соответствии с рекомендациями Департамента государственной политики в сфере

подготовки рабочих кадров и ДПО и Федерального института развития образования (ФГАУ «ФИРО») и включает в себя:

- календарный учебный график;
- сводные данные по бюджету времени (в неделях);
- план учебного процесса;
- перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.;
- пояснительную записку (к учебному плану).

Учебный план профессии регламентирует (в соответствии с ФГОС):

- последовательность освоения образовательных циклов:
  - общеобразовательного;
  - общепрофессионального;
  - профессионального и его разделов: учебная и производственная практика;
- последовательность проведения видов аттестации:
  - промежуточной аттестации;
  - государственной итоговой аттестации (подготовки и защиты выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть программы подготовки квалифицированных рабочих по циклам составляет 80 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (20 %) дает возможность углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося в соответствии с ФГОС СПО при освоении ППКРС профессии составляет 54 часа в неделю и включает в себя все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 часов в неделю.

Аудиторная учебная нагрузка обучающихся предполагает лекционные, семинарские, практические (лабораторные) виды занятий. Внеаудиторная нагрузка (самостоятельная работа) предполагает выполнение обучающимися домашних заданий по закреплению темы, рефератов, самостоятельных индивидуальных заданий, а также подготовку к промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Самостоятельная работа в целом направлена на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладению навыками сбора и обработки информации, что позволяет сформировать профессиональные качества квалифицированного рабочего, служащего.



## **5.2 Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей**

ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер включает в свой состав рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, разработанные преподавателями колледжа и прошедшие внутреннюю и внешнюю экспертизу.

## **5.3 Программы учебных и производственных практик**

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер предусматривается раздел ППКРС «Учебная и производственная практика». Он является обязательным, входит в состав профессионального цикла и представляет собой вид производственной деятельности, ориентированный на профессионально-практическую подготовку обучающегося по профессии.

Учебная и производственная практика (по профилю профессии) закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических разделов междисциплинарных курсов (МДК), вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки профессиональных компетенций, полученных обучающимся в период практики (отзыва руководителя практики об уровне его умений и квалификации). По результатам аттестации выставляется оценка по двухбалльной шкале: «зачет» (освоена), «не зачет» (не освоена) или выставляется дифференцированный зачет (оценка по пятибалльной шкале).

Цель производственной практики - закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися в процессе изучения междисциплинарных курсов профессиональных модулей, а также сбор, систематизация и обобщение практического материала в т.ч. для использования в выпускной квалификационной работе.

## **6. Ресурсное обеспечение ППКРС**

Ресурсное обеспечение программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих сформировано на основе требований к условиям реализации ППКРС, определяемых ФГОС СПО по данной профессии.

### **6.1 Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Кадровое обеспечение ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер представлено отдельным документом.

### **6.2 Учебно-методическое обеспечение учебного процесса**

Для реализации ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в колледже в соответствии с требованием ФГОС сформировано учебно-методическое обеспечение образовательной деятельности.

Большинство учебников и учебных пособий выдается через библиотеку (абонемент учебной литературы). На научном и других абонементных библиотеках, в читальном зале для

обучающихся доступны периодические журналы, собрания законодательных актов, кодексы РФ, электронные учебники. В библиотеке колледжа обеспечен свободный доступ обучающихся к электронным учебникам (отдельных учебных дисциплин), учебно-методическим пособиям, рекомендациям по выполнению лабораторных работ и практических заданий.

Обучающиеся имеют доступ к информационным образовательным ресурсам колледжа и образовательным порталам сети Интернет в компьютерных классах колледжа и в читальном зале библиотеки. В учебном процессе используются видеофильмы, мультимедийные материалы.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает государственно-нормативные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

В образовательном процессе широко используются ресурсы ФЦИОР (<http://fcior.edu.ru>).

### **6.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Для реализации ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в колледже сформирована материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом профессии, и соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень оборудования материально-технического оснащения ППКРС по профессии представлен в отдельном документе.