

4. Пояснительная записка

4.1 Общие положения

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемая государственным профессиональным образовательным учреждением Тульской области «Донской политехнический колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательным учреждением с учетом требований рынка труда и на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО (далее – ФГОС), соответствующего данной профессии.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии.

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации. Нормативный срок освоения ППКРС на базе основного общего образования при очной форме обучения составляет 3 года 10 месяцев.

Учебные занятия на всех курсах обучения начинаются с 1 сентября, проводятся 5 раз в неделю, предусмотрена группировка уроков в пары, продолжительность урока – 45 минут. Нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем при освоении программы составляет 36 часов в неделю.

Объем ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляет 5904 часа, включая нагрузку во взаимодействии с преподавателем (5354 час.) и самостоятельную работу (262 час.) обучающихся. Нагрузка во взаимодействии с преподавателем включает в себя учебную и производственную практику по профилю профессии - 51 неделя (1836 часов).

Области профессиональной деятельности выпускников: 17 Транспорт, 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Виды деятельности:

- 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.

ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- общепрофессионального;
- профессионального (включая учебную и производственную практику).

Оценка качества освоения ППКРС по профессии включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Учебным планом предусмотрены 6 недель промежуточной аттестации и государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов (зачетной книжки), подтверждающих освоение обучающимися профессиональных компетенций при изучении теоретического материала, прохождения практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, сдачи экзаменов (квалификационных).

Оценка качества подготовки обучающихся 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 выполнения самостоятельной работы.

Процедура текущего контроля знаний и промежуточной аттестации осуществляется с использованием следующей системы оценок: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно, зачтено (не зачтено), освоен (не освоен).

Учебным планом ППКРС предусмотрено проведение учебной и производственной практик. Учебная практика проводится рассредоточенно в учебных лабораториях и мастерских колледжа. Производственная практика проводится на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, концентрированно. Учебная и производственная практики в целом составляют 51 неделю, т.е. 1836 часов.

Общая продолжительность каникул при освоении ППКРС по профессии составляет 35 недель, на 1, 2 и 3 курсе обучения - по 11 недель, включая 2 недели в зимний период, на 4 курсе – 2 недели.

Деление учебной группы на подгруппы производится при проведении лабораторных, практических занятий по дисциплине «Информатика», междисциплинарным курсам (МДК) и учебной практике по профессиональным модулям с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций.

На проведение государственной итоговой аттестации отведено 72 часа (2 недели). Общий объем образовательной программы с учетом общеобразовательного цикла составляет 5904 часа и включает часы промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Для юношей в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в шестом семестре учебным планом предусмотрено проведение учебных сборов в объеме 35 часов в соответствии с Федеральным законом от 28.03.1998 N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе».

В рамках ППКРС осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных

видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже, в профильной организации.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется:

- при реализации учебных дисциплин, МДК (общепрофессиональный и профессиональный циклы).
- в ходе практики.

Компоненты образовательной программы (рабочие программы - РП)	Виды учебной деятельности	Виды практики	Место	Продолжительность, период
РП ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	практические занятия	-	колледж	10 часов, 1-2 семестр
РП ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	практические занятия	-	колледж	32 часа, 1-2 семестр
РП ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	практические занятия	-	колледж	40 часов, 1 семестр
РП ОП.05 Основы калькуляции и учета	практические занятия	-	колледж	24 часа, 7 семестр
РП ОП.06 Охрана труда	практические занятия	-	колледж	2 часа, 1 семестр
РП ОП.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	практические занятия	-	колледж	4 часа, 7 семестр
РП ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	практические занятия (МДК.01.01)	-	колледж	18 часов, 2 семестр
	практические занятия (МДК.01.02)	-	колледж	36 часов, 2 семестр
РП УП.01 Учебная практика по ПМ.01	-	учебная	колледж	72 часа, 2 семестр
РП ПП.01 Производственная практика по ПМ.01	-	производственная	профильные организации по договорам	72 часа, 2 семестр
РП ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	практические занятия (МДК.02.01)	-	колледж	16 часов, 3 семестр
	практические занятия (МДК.02.02)	-	колледж	80 часов, 3-4 семестр
РП УП.02 Учебная практика по ПМ.02	-	учебная	колледж	180 часов, 3-4 семестр

РП ПП.02 Производственная практика по ПМ.02	-	производственная	профильные организации по договорам	216 часов, 4 семестр
РП ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	практические занятия (МДК.03.01)	-	колледж	16 часов, 5 семестр
	практические занятия (МДК.03.02)	-	колледж	60 часов, 5 семестр
РП УП.03 Учебная практика по ПМ.03	-	учебная	колледж	72 часа, 5 семестр
РП ПП.03 Производственная практика по ПМ.03	-	производственная	профильные организации по договорам	108 часов, 5 семестр
РП ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	практические занятия (МДК.04.01)	-	колледж	16 часов, 7 семестр
	практические занятия (МДК.04.02)	-	колледж	34 часа, 7 семестр
РП УП.04 Учебная практика по ПМ.04	-	учебная	колледж	72 часа, 7 семестр
РП ПП.04 Производственная практика по ПМ.04	-	производственная	профильные организации по договорам	72 часа, 7 семестр
РП ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	практические занятия (МДК.05.01)	-	колледж	16 часов, 6 семестр
	практические занятия (МДК.05.02)	-	колледж	70 часов, 6 семестр
РП УП.05 Учебная практика по ПМ.05	-	учебная	колледж	144 часа, 6 семестр
РП ПП.05 Производственная практика по ПМ.05	-	производственная	профильные организации по договорам	180 часов, 6 семестр
РП ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	практические занятия (МДК.06.01)	-	колледж	24 часа, 8 семестр
РП УП.06 Учебная практика по ПМ.06	-	учебная	колледж	72 часа, 8 семестр
РП ПП.06 Производственная практика по ПМ.06	-	производственная	профильные организации по договорам	576 часов, 8 семестр

4.2 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утв. приказом министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 (с изменениями и дополнениями)), с учетом примерной основной образовательной программы среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28.06.2016г. №2/16-з)), в соответствии с письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. №06-259, методическими рекомендациями ФГАУ «ФИРО» от 25.02.2015 г. 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, письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.06.2017 г. №ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия». В целях реализации требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования о выполнении обучающимися индивидуального проекта введена дисциплина «Основы проектной деятельности» (64 час.).

ГПОУ ТО «ДПК», реализующее ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, осуществляет подготовку выпускников на базе основного общего образования. ППКРС содержит общеобразовательный цикл в количестве 2052 часов, из них нагрузка во взаимодействии с преподавателем – 2052 часа. Учебная нагрузка в неделю составляет 36 часов. Изучение общеобразовательных дисциплин в учебном плане предусмотрено в течение трех курсов (3-х лет). Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится по следующим дисциплинам: «Русский язык», «Иностранный язык», «Математика», «Естествознание (химия)». Дисциплины «Естествознание (химия)», «Естествознание (биология)», «Информатика» являются профильными и изучаются на углубленном уровне.

4.3 Формирование вариативной части образовательной программы

Структура ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть). Обязательная часть образовательной программы при очной форме обучения по циклам (кроме общеобразовательного), направленная на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, составляет 2340 часов (80%) от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы – 20 процентов (612 час.) направлена на усиление профессиональной составляющей ППКРС.

Вариативная часть ППКРС используется для введения общепрофессиональных дисциплин: «Информационные технологии в профессиональной деятельности» (108 ч.), «Основы предпринимательской деятельности» (48ч.), «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» (48 ч.), «Основы финансовой грамотности» (36 ч.) и для увеличения часов общепрофессиональных дисциплин, а также на увеличение часов по междисциплинарным курсам (МДК) профессиональных модулей. Распределение часов вариативной части образовательной программы представлено в следующей таблице:

Области использования вариативной нагрузки	В часах	%
Введение УД, МДК	240	39,2
Добавление часов к УД, МДК, практикам	372	60,8
Всего:	612	100

Вариативная часть дает возможность углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

4.4 Формы проведения промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и составным элементам профессиональных модулей (междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам) предусмотрены в виде зачётов с оценкой, экзаменов, экзаменов (квалификационных) (по окончании изучения профессионального модуля).

В ППКРС по профессии количество проводимых экзаменов и зачетов с оценкой строго регламентировано: экзаменов – не более 8 в учебном году, зачётов с оценкой – суммарно не более 10 за исключением зачетов по физической культуре. Общая продолжительность промежуточной аттестации составляет 6 недель.

4.5 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация в ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Содержание заданий выпускной квалификационной работы должно соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. На государственную итоговую аттестацию учебным планом отводится 2 недели. Форма и порядок проведения государственной итоговой аттестации определены Положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников ГПОУ ТО «ДПК», обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования.