

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

СОГЛАСОВАНО:

директор ООО «ТФ Океан»

/ С.М. Зайцева

« 15 » 06 20 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

директор ГАПОУ «НТТ»

/ В.С. Суворов

« 15 » 06 20 20 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования

наименование квалификации
профиль
форма обучения

Повар, кондитер
естественнонаучный
очная

Рассмотрена на заседании
педагогического совета

Протокол №

7

« 15 » 06 20 20 г.

Набережные Челны, 2020

Содержание

1. Общие положения	4
1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, реализуемая ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»	4
1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»	4
1.3. Общая характеристика программы подготовки рабочих и служащих	5
1.3.1 Цель (миссия) ППКРС	5
1.3.2 Нормативные сроки освоения программы подготовки рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»	5
1.4 Требования к абитуриенту	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»	6
2.1 Компетенции выпускника формируемые в процессе освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	6
2.1.1 Общие компетенции	6
2.1.2 Профессиональные компетенции	7
2.1.3 Распределение компетенций по дисциплинам	9
2.1.4 Компетенции и дисциплины их формирующие	13
3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»	31
3.1 Учебный план	31
3.2 Календарный учебный график	32
3.3 Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей учебных и производственных практик по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»	33
4. Фактическое ресурсное обеспечение ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»	55
4.1 Кадровое обеспечение учебного процесса	55
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	56
4.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса	57
4.3.1 Кабинеты, лаборатории, учебный и спортивный залы	57
5. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»	58
5.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация	58
5.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ППКРС	59

Используемые сокращения

В настоящем документе используются следующие сокращения:

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, реализуемая ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

- Федеральный закон №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 г.
- Федеральный образовательный стандарт по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер", утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 года)
- Профессионального стандарта "Повар" (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 года №610н)
- Профессионального стандарта "Кондитер" (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года №597н).
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413
- Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. N 06-259 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
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Министерстве юстиции России 14.06.2013 N 28785)

- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Министерстве юстиции России 01.11.2013 N 30306)
- Письмо Министерства образования и науки Республики Татарстан "Об изучении татарского языка" от 07.09.2015 года № 1357.
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014))
- Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

1.3. Общая характеристика программы подготовки рабочих, служащих

1.3.1. Цель (миссия) ППКРС

ППКРС по профессии «Повар» имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих ориентирована на реализацию следующих принципов: деятельностный и практикоориентированный характер учебной деятельности в процессе профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих; приоритет самостоятельной деятельности студентов; ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей; связь теоретической и практической подготовки СПО, ориентация на формирование готовности к самостоятельному принятию профессиональных решений как в стандартных, так и в нестандартных ситуациях.

В области воспитания общими целями ППКРС является формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникабельности, повышении их общей культуры, толерантности.

1.3.2 Нормативные сроки освоения программы подготовки рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
среднее общее образование	Повар	1 год 10 мес.
основное общее образование	Кондитер	3 года 10 мес.

1.4 Требования к абитуриенту

Предшествующий уровень образования абитуриента – абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании или среднем (полном) общем образовании.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»:

2.1 Компетенции выпускника формируемые в процессе освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

В результате освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих обучающиеся должны овладеть следующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

2.1.1 Общие компетенции:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.1.2 Профессиональные компетенции:

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППКРС регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

3.1 Учебный план

Учебный план определяет следующие качественные и количественные характеристики ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации. (Приложение 1)

3.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» по годам, включая теоретическое обучение, учебную и производственные практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

4. Фактическое ресурсное обеспечение ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

4.1 Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Реализация основных профессиональных образовательных программ 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.

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 по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд ГАПОУ НТТ укомплектован печатными и/или 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 в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

4.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

В ГАПОУ НТТ по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» для организации учебного процесса имеются:

4.3.1 Кабинеты, лаборатории, учебный и спортивный залы

	Кабинеты:
1	Технологии кулинарного производства
2	Технологии кондитерского производства
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Товароведения продовольственных товаров
3	Технического оснащения и организации рабочего места
4	Учебный кулинарный цех
5	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

5. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» оценка качества освоения обучающимися ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

- оценка уровня освоения компетенций;
- оценка уровня овладения компетенциями.

5.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Текущий контроль знаний осуществляется в соответствии с рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей.

Знания и умения выпускников определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», которые указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании.

В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2».

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме экзамена проводится во время сессии которыми заканчивается каждый семестр. Промежуточная аттестация обучающихся в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме обучения не превышает – 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС по профессии «Повар» создаются и утверждаются фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации и позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

5.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ППКРС

Государственная (итоговая) аттестация выпускника образовательного учреждения среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения ППКРС по профессии «Повар, кондитер» в полном объеме.

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