

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СМОЛЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ
ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА, СВЯЗИ И СЕРВИСА»



СОГЛАСОВАНО

Директор

МУП «Комбинат студенческого питания»

Мамедов Н.С

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Ю.В.Яковлев/

«29» *Январь* 20*16* г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

(подготовки квалифицированных рабочих и служащих)

по профессии

19.01.17. «Повар, кондитер»

Квалификация выпускника:

Повар. Кондитер

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих среднего профессионального образования по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер» областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Смоленский техникум железнодорожного транспорта, связи и сервиса» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02 августа 2013 г. (с изменениями от 9 апреля 2015 года Приказ N 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»)

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Смоленский техникум железнодорожного транспорта, связи и сервиса»

Рекомендована к утверждению
методическим советом
Протокол №1 от 28.10.2015г.

Согласована с социальными партнерами ОГБПОУ «Смоленский техникум железнодорожного транспорта, связи и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»
- 1.2. Нормативные документы
- 1.3. Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников ППКРС

- 2.1. Область профессиональной деятельности выпускников
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников
- 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускников

3. Требования к результатам освоения программы ППКРС

- 3.1. Общие компетенции
- 3.2. Профессиональные компетенции

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса.

- 4.1. Сводные данные по бюджету времени
- 4.2. Рабочий учебный план по профессии
- 4.3. Программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), учебной и производственной практик

5. Ресурсное обеспечение программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии

- 5.1. Кадровое обеспечение
- 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса
- 5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

6. Организация контроля и оценки качества освоения ППКРС

- 6.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, общих и профессиональных компетенций
- 6.2. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

7. Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие общекультурных (социально – личностных) компетенций выпускников

8. Нормативно- методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ

9. Приложения

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», реализуемая ОГБПОУ «Смоленский техникум железнодорожного транспорта, связи и сервиса», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательным учреждением с учетом требований рынка труда, на основе Федерального государственного образовательного стандарта 260807.01 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02 августа 2013 г. (с изменениями от 9 апреля 2015 года Приказ N 390 « О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»).

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: рабочий учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики, оценочные методические материалы, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

ППКРС ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

1.2. Нормативные документы для разработки программы по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер»:

- Федеральный закон об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ;
- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ № 1199 от 29.10.2013г.)
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02 августа 2013 г.

- Приказ Министерства образования и науки РФ № 632 от 05.06.2014г «Об установлении соответствия профессий и специальностей СПО, перечни которых утверждены приказом Минобрнауки РФ № 1199 от 29.10.2013г, профессиям НПО, перечень которых утвержден Минобрнауки РФ № 354 от 28.09.2009 г»
- Приказ Министерства образования и науки РФ № 390 от 09.04.2015г. «О внесении изменений в ФГОС СПО»
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;
- Приказ Минобрнауки РФ от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 января 2014 года №36 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

1.3. Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

1.3.1. ППКРС имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

ППКРС ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- приоритет самостоятельной деятельности обучающихся;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

1.3.2. Срок освоения программы по профессии **19.01.17. «Повар, кондитер»** в очной форме обучения и соответствующие квалификации приводятся в Таблице 1

Таблица 1

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
основное общее образование	Повар Кондитер	2 года 10 мес.

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет:

Обучение по учебным циклам	18 нед.
Учебная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	41 нед.
Производственная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	
Промежуточная аттестация обучающихся	2 нед.
Государственная итоговая аттестация обучающихся	2 нед.
Каникулы	2 нед.
Итого	65 нед.

1.3.3.Трудоемкость ППКРС

Трудоемкость обучения по циклам ППКРС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» очной формы обучения составляет 5526 часов на базе основного общего образования, и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студентов, а так же учебные и производственные практики

1.3.4. Особенности реализации ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер » предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
 - профессионального;
- и разделов:

- учебная практика; производственная практика (по профилю специальности);
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

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

Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением.

Общеобразовательный цикл состоит из базовых общеобразовательных учебных дисциплин (общие и по выбору). Включает общеобразовательные учебные дисциплины из обязательных предметных областей (не менее одной общеобразовательной учебной дисциплины из каждой предметной области):

филология;

иностраный язык;

общественные науки;

математика и информатика;

естественные науки;

физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

Из них 3 учебных дисциплин изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой профессии СПО (Профильные общеобразовательные учебные дисциплины) – естественно-научный профиль.

Дополнительные учебные дисциплины общеобразовательного цикла определяются образовательным учреждением, а так же включают проектную деятельность.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности.

В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются, как рассредоточено, так и концентрированно в несколько периодов.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

В образовательном процессе с целью реализации компетентного подхода широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, организован свободный доступ к ресурсам Интернета, используются мультимедийные средства и тестовые формы контроля.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1. 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. 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 питания.

2.3. Обучающиеся по профессии Повар, кондитер готовятся к следующим видам деятельности:

2.3.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

2.3.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

2.3.3. Приготовление супов и соусов.

2.3.4. Приготовление блюд из рыбы.

2.3.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

2.3.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

2.3.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

2.3.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

3. Требования к результатам освоения ППКРС по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер».

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся 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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

5.2. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

5.2.1. 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.

5.2.2. 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.

5.2.3. 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.

5.2.4. 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.

5.5.5. 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.

5.5.6. 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.

5.2.7. 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.

5.2.8. 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.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса .

4.1. Сводные данные по бюджету времени - на базе основного общего образования – 2 года 10 мес.

на базе основного общего образования							
Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	34 нед 5дн	1 нед 3дн	4нед	0 нед 4дн		11	52
II курс	24 нед 5дн	3нед 4 дн	11нед 3дн	1 нед		11	52
III курс	15 нед 2дн	7 нед	13 нед 2дн	3 нед 2дн	2	2	43
Всего	75 нед	12 нед 1дн	28 нед 5дн	5 нед	2	24	147

4.2. Рабочий учебный план

Рабочий учебный план, составленный по циклам дисциплин, включает базовую и вариативную части, перечень дисциплин, междисциплинарных курсов, их трудоемкость и последовательность изучения, а также разделы практик.

Рабочий учебный план определяет следующие характеристики ППКРС по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

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

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает учебные занятия, практические и лабораторные работы, лекции, семинары и т.д.

Самостоятельная работа организуется в форме подготовки сообщений, рефератов, презентаций, работы с технической документацией, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик разработаны преподавателями и одобрены предметными (цикловыми) комиссиями, рекомендованы к утверждению методическим советом техникума, утверждены директором.

Программы размещены в приложении.

4.3.1. Перечень рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик (согласно учебному плану).

О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3025	1009	2052	1281
ОД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	2817	945	1872	1157
ОД.00	<i>Базовые общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору)</i>	2246	761	1485	959
ОД.01	Русский язык и литература	428	143	285	200
ОД.02	Иностранный язык	257	86	171	154
ОД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	342	114	228	160
ОД.04	История	231	60	171	58
ОД.05	Физическая культура	342	171	171	171
ОД.06	ОБЖ	97	25	72	40
ОД.07	Физика	162	54	108	70
ОД.08	Обществознание (вкл. экономику и право)	231	60	171	58
ОД.09	География	104	32	72	32
ОД.10	Экология	52	16	36	16
ОДП.00	<i>Профильные общеобразовательные учебные дисциплины</i>	571	184	387	198
ОДП.01	Информатика	157	49	108	76
ОДП.02	Химия	257	86	171	68
ОДП.03	Биология	157	49	108	54
УД.00	<i>Дополнительные учебные дисциплины</i>	208	64	180	124
УД.01	Православная культура земли Смоленской	44	10	34	14
УД.02	Проектная деятельность	48	16	32	30

УД.03	Детское и диетическое питание	54	18	36	22
УД.04	Кухни народов мира	62	20	42	32
УД.05	Введение в профессию. Торговые вычисления	54	18	36	26
	ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ УЧЕБНЫХ ЦИКЛОВ ПКРС И РАЗДЕЛ "ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА"	2448	324	2124	360
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	324	103	221	122
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	48	16	32	16
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	107	33	74	38
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	73	22	51	26
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	48	16	32	18
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	48	16	32	24
П.00	Профессиональный учебный цикл	2052	185	391	202
ПМ.00	Профессиональные модули	576	185	391	202
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	66	22	44	22
МДК.01. 01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	66	22	44	22
УП.01	Учебная практика (производственное обучение)	54		54	0
ПП.01	Производственная практика	144		144	0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	73	24	49	24
МДК.02. 01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	73	24	49	24
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)	36		36	0
ПП.02	Производственная практика	108		108	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	54	18	36	18
МДК.03. 01	Технология приготовления супов и соусов	54	18	36	18

УП.03	Учебная практика (производственное обучение)	36		36	0
ПП. 03	Производственная практика	108		108	0
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	74	24	50	24
МДК.04. 01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	74	24	50	24
УП.04	Учебная практика (производственное обучение)	36		36	0
ПП.04	Производственная практика	126		126	0
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	78	24	54	26
МДК.05. 01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	78	24	54	26
УП.05	Учебная практика (производственное обучение)	36		36	0
ПП.05	Производственная практика	144		144	0
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	53	17	36	18
МДК.06. 01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	53	17	36	18
УП.06	Учебная практика (производственное обучение)	24		24	0
ПП.06	Производственная практика	72		72	0
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	48	16	32	16
МДК.07. 01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	48	16	32	16
УП.07	Учебная практика (производственное обучение)	36		36	0
ПП.07	Производственная практика	108		108	0
ПМ. 08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	130	40	90	54
МДК.08. 01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	130	40	90	54
УП.08	Учебная практика (производственное обучение)	180		180	0
ПП.08	Производственная практика	228		228	0
ФК.00	Физическая культура	72	36	36	36

5. Ресурсное обеспечение программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

5.1. Педагогические кадры.

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.

ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППСЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). 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 укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Техникум располагает учебно-лабораторным корпусом, в котором имеются 3 специализированных кабинета, слесарная мастерская, библиотека с читальным залом на 30 посадочных мест, учебно-производственный участок (пекарня). В отдельном корпусе размещены актовый зал, большой спортивный и малый тренажерный залы.

Лабораторные занятия, учебная практика по профессии Повар и Кондитер проводятся в лаборатории технологии приготовления и учебно-производственном участке (пекарне).

Материальная база лаборатории технологии приготовления пищи:

Плита электрическая ПЭ-0,51-0,1МУХЛ4

Электроплита бытовая «GRETA» 1470-Э -6 шт

Шкаф пекарный электрический ЭШ-3М

Шкаф пекарный электрический секционнo-модулированный ШПЭСМ-3

Холодильник однокамерный «Смоленск-417» КШ-235/ 22УХЛ 4,2*N

Фритюрница электрическая «Elenberg» DF-2401

Электромиксер МВР-201

Комплект посуды, инвентаря и инструментов повара-15 шт

Комплект посуды, инвентаря и инструментов кондитера-15 шт

Весы кухонные электронные «ENERGY» EN-404

Весы настольные циферблатные РН-10Ц13У

Весы настольные циферблатные РН-3Ц13У

Набор гирь

Стол разделочно-производственный СРП-0-0,6/1,2

Стол разделочно-производственный СРП-1-0,6/0,6

Стол разделочный СР-5

Стол разделочный СР-7

Полка настенная ПН-0,3/1,2

Полка настенная для тарелок ПН-Т-0,3/0,95

Полка настенная решётчатая ПН-Р-0,3/1,5

Стол для сбора мусора СПСО-1-0,6-0,95

Ванна-рукомойник ВР-500

Стол-мойка СМ-1-0,3-0,53/0,53

Стол-мойка СМ-2-0,3-0,53/1,01

Ванна моечная ВМ-1-0,2-0,63/1,21

Шкаф для посуды, инвентаря и инструментов

Шкаф платяной двухстворчатый с антресолью

Шкаф платяной открытый

Шкаф для уборочного инвентаря

Учебно-производственный участок «Пекарня»

Печи хлебопекарные ПП-6 – 2шт.

Расстойный шкаф ШТР-18.

Машины тестомесильные – 2 шт. – ТМ-60

Тележки стеллажные

Мукопросеиватель

Стол разделочный

Шкафы пекарские – 2 шт.

Фритюрница «Панда»

Весы циферблатные настольные (до 10кг)

Весы напольные (до 500кг)

Набор инвентаря для кондитерского производства

Стеллажи для хранения

6. Организация контроля и оценка результатов освоения ППКРС

6.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных

дисциплин и профессиональных модулей. 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 юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается квалификационным экзаменом и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональным достижений поэтапным требованиям ППКРС прикладываются к настоящей ППКРС.

Контроль и оценка результатов освоения видов профессиональной деятельности

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	Демонстрация умения производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практических, лабораторных работ
ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	Демонстрация умения приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практических, лабораторных работ
ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	Демонстрация умения подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	Экспертная оценка выполнения практических, лабораторных работ Письменный экзамен
ПК 2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из	Демонстрация умения готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практических и

бобовых и кукурузы		лабораторных работ Письменный экзамен
ПК 2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий	Демонстрация умения готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ Письменный экзамен
ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога	Демонстрация умения готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ Письменный экзамен
ПК 2.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	Демонстрация умения готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ Письменный экзамен
ПК 2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	Изложение материала по выбору, оформлению и использования информационных ресурсов (меню, карты вин, коктейлей) в организациях общественного питания	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары	Демонстрация умения готовить бульоны и отвары	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК 3.2 Готовить простые супы	Демонстрировать основные способы приготовления простых супов	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	Демонстрация умения готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы	Демонстрация умения готовить простые холодные и горячие соусы	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ

ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом	Демонстрация умения обработки рыбы с костным скелетом	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Демонстрация умения приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	Демонстрировать умения готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ Устный экзамен Письменный экзамен
ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	Демонстрация умения производства полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ Устный экзамен Письменный экзамен
ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	Демонстрация умения обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	Демонстрация умения готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы	Демонстрация умения готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	Демонстрация умения готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	Экспертная оценка выполнения- лабораторных работ Практических и лабораторных работ

ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты	Демонстрация умения готовить и оформлять салаты	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски	Демонстрация умения готовить и оформлять простые холодные закуски	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда	Демонстрация умения готовить и оформлять простые холодные блюда	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	Демонстрация умения готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки	Демонстрация умения готовить простые горячие напитки	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки	Демонстрация умения готовить и оформлять простые холодные напитки	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	Демонстрация умения готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	Демонстрация умения готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки	Демонстрация умения готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК 8.4. Готовить и	Демонстрация умения готовить и	Экспертная оценка

использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	выполнения практических и лабораторных работ
ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	Демонстрация умения готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	Демонстрация умения готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять	- нахождение и	Экспертное наблюдение и

поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- демонстрация навыков подготовки к работе производственных помещений и поддержания их санитарного состояния	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

6.2 Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Государственная итоговая аттестация проводится в течение недели в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и защиты письменной экзаменационной работы

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников ОГБОУ СПО «Смоленский техникум железнодорожного транспорта, связи и сервиса».

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится

до сведения обучающихся не позднее шести месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения ПКРС осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.

7. Характеристики среды техникума, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

В техникуме созданы условия для формирования социально-личностных компетенций выпускников (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления). Среда, создаваемая в техникуме, способствует развитию студенческого самоуправления, участию обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ. Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями работодателей, государственных и общественных организаций.

В техникуме для формирования общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников, развития талантов и способностей обучающихся имеется развитая и разнообразная инфраструктура.

Развитию общекультурных компетенций способствует обеспечение студентов питанием (столовая), а также медицинский пункт, ведущий работу по привитию здорового образа жизни.

Техникум имеет общежитие. Создаются условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов,

способствующих укреплению духовно-нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся.

В техникуме реализуется система студенческого самоуправления. Проводится работа по военно-патриотическому воспитанию молодёжи.

Планирование, организацию и контроль результативности воспитательной и внеучебной деятельности студентов осуществляет педагог-организатор. Основными стратегическими документами, регламентирующими и определяющими концепцию формирования среды техникума, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций обучающихся, являются Концепция воспитания студентов, Комплексная программа воспитательной работы на цикл обучения, План воспитательной работы на учебный год. Для организации воспитательного процесса, координации подготовки и проведения мероприятий разрабатываются внутренние локальные акты, методические рекомендации, издаются приказы и распоряжения директора техникума.

8. Нормативно - методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС:

8.1. Рекомендации по формированию рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик.

8.2. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

8.3. Материалы подготовки и проведения государственной итоговой аттестации выпускников техникума.

9. Приложения

Приложение № 1 Рабочий учебный план по профессии

Приложение №2 Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик.

Приложение №3 Оценочные средства