

**ГПОУ ЯО Ярославский профессиональный колледж №21
(ЯПК №21)**

«УТВЕРЖДАЮ»

Зам. директора по УПР

_____ М.А. Поникарова

Основная профессиональная образовательная программа

по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии среднего профессионального образования

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 2 августа 2013г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013 г.) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, приказа Министерства образования и науки Российской Федерации №390 от 9 апреля 2015г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрированного в Минюсте России (рег.№ 37199 от 08 мая 2015г.) и учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ЯПК №21

Профессия СПО

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация

ОКПР 16675 Повар ОКПР 12901
Кондитер

Форма обучения

очная

Нормативный

срок обучения 2 года 10 месяцев

На базе

основного общего образования

Разработчик:

**Структура программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
компетенций выпускника**

1.	Общие положения	Стр.
1.1.	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	4
1.2.	Нормативные документы для разработки ППКРС	4
1.3.	Общая характеристика ППКРС	5
	1.3.1. Цель (миссия)	
	1.3.2. Срок освоения	
	1.3.3. Трудоемкость	
	1.3.4. Особенности ППКРС	
	1.3.5. Требования к поступающим в ОУ на данную ППКРС	
	1.3.6. Востребованность выпускников	
	1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника	
	1.3.8. Основные пользователи ППКРС	
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
2.1.	Область профессиональной деятельности	7
2.2.	Объекты профессиональной деятельности	7
2.3.	Виды профессиональной деятельности	7
2.4.	Задачи профессиональной деятельности	8
3.	Требования к результатам освоения ППКРС	8
3.1.	Общие компетенции	8
3.2.	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	8
3.3.	Результаты освоения ППКРС	10
3.4.	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	20
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	20
4.1.	Учебный план	20
4.2.	Календарный учебный график	21
4.3.	Рабочие программы дисциплин	21
4.4.	Рабочие программы профессиональных модулей, практик	22
5.	Контроль и оценка результатов освоения ППКРС	22
5.1.	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	22
5.2.	Требования к выпускным квалификационным работам (ВКР)	23
5.3.	Организация государственной итоговой аттестации выпускников	23
6.	Ресурсное обеспечение ППКРС	23
6.1.	Кадровое обеспечение	23
6.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	23
6.3.	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	24
6.5.	Базы практики	25
7.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППКРС	25
7.1	Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника	25
7.2	Фонды оценочных средств текущего контроля знаний, промежуточной и государственной итоговой аттестаций	25
8.	Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие общих	26

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер реализуется в ЯПК №21 (далее по тексту колледж) на базе основного общего образования.

ППКРС представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в колледже с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013 г.).

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

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

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

1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС

Нормативную основу разработки ППКРС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер составляют:

- Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013г., зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013 г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №390 от 9 апреля 2015г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте России (рег.№ 37199 от 08 мая 2015г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №291 от 18 апреля 2013г. «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте России (рег.№ 28785 от 14 июня 2013г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №968 от 16 августа 2013г. «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования утвержденное Постановлением Правительства РФ от 14 июля 2008 г. № 521;
- Устав ОУ;
- Положение по разработке рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей;
- Положение об учебной и производственной практике обучающихся;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации;
- Положение по организации государственной итоговой аттестации выпускников;
- Другие локальные акты, утверждённые в колледже.

1.3. Общая характеристика ППКРС

1.3.1. Цель (миссия)

ППКРС имеет целью формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями стандарта по данной профессии.

Обучающийся ЯПК №21 в результате освоения ППКРС по профессии Повар, кондитер будет профессионально готов к следующим видам деятельности по:

- 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.

(перечислены виды деятельности в соответствии с п.4.3. ФГОС)

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

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

1.3.2. Срок освоения

Нормативные сроки освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация 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 форме обучения
среднее общее образование	Повар Кондитер	10 мес.
основное общее образование		2 года 10 мес.1

1 на основании Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации №390 от 9 апреля 2015 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрированного в Минюсте России (рег.№ 37199 от 08 мая 2015г.)

(в соответствии с п. 3.1. ФГОС)

1.3.3. Трудоемкость

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Теоретическое обучение	75 нед.	2580
Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	20 нед.	
Учебная практика	41 нед.	756
Производственная практика		720
Промежуточная аттестация	5 нед.	
Государственная (итоговая) аттестация	2 нед.	
Каникулы	24 нед.	

1.3.4. Особенности ППКРС

Таблица 2

В структуре ППКРС в общепрофессиональный цикл входят следующие дисциплины:
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности ОП.05 Безопасность жизнедеятельности ФК.00.01 Физическая культура

В профессиональный цикл входят следующие ПМ, МДК, УП, ПП:

ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов

МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов;

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога,

теста

МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика

ПМ. 03 Приготовление супов и соусов

МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов;

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы;

УП.04 Учебная практика

ПП.04 Производственная практика

ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

УП.05 Учебная практика

ПП.05 Производственная практика

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

УП.06 Учебная практика

ПП.06 Производственная практика

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков;

УП.07 Учебная практика ПП.07 Производственная практика

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

УП.08 Учебная практика ПП.08 Производственная практика

Колледж сотрудничает с профильными организациями, об особенностях организации практики, которую обучающиеся проходят в течение всего периода обучения в государственных и коммерческих учреждениях данного направления.

При успешном завершении обучения выпускникам выдаются дипломы государственного образца.

В образовательном процессе активно используются инновационные технологии, например, активные и интерактивные формы проведения занятий, в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций, имеется доступ к образовательным интернет-ресурсам, для контроля знаний применяются тестовые формы оценочных средств.

1.3.5. Требования к поступающим в ОУ на данную ППКРС

Для поступления абитуриент должен представить документ установленного государственного образца - Аттестат об основном общем образовании

1.3.6. Востребованность выпускников

Выпускники по профессии 19.01.17 Повар, кондитер востребованы в государственных и коммерческих организациях города Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника Выпускник, освоивший ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер подготовлен к освоению:

- ОПОПСССЗ;
- ООП ВПО.

1.3.8. Основные пользователи ППКРС

Основными пользователями ППКРС являются:

- преподаватели, сотрудники *ЯПК №21*;
- студенты, обучающиеся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер;
- администрация и коллективные органы управления колледжем;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

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

(область профессиональной деятельности указана в соответствии с п. 4.1. ФГОС);

2.2. Объекты профессиональной деятельности Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырьё для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

(объекты профессиональной деятельности указаны в соответствии с п. 4.2. ФГОС)

2.3. Виды профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков;

- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
(перечислены виды деятельности в соответствии с п.4.3 ФГОС)

2.4. Задачи профессиональной деятельности

Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров.

3. Требования к результатам освоения ППКРС

3.1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Таблица 3

Код компетенции	Содержание
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

(заполнено в соответствии с п. 5.1 ФГОС)

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Таблица 4

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
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 лёгкие обезжиренные торты и пирожные.

(заполнено в соответствии с п.5.2 ФГОС)

3.3. Результаты освоения ППКРС

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

Таблица 4

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Уметь: представлять свою профессию в профессионально значимых мероприятиях, проектах, конкурсах. Анализировать инновации в области профессиональной деятельности. Знать: современные нововведения в области машиностроения
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Уметь: использовать различные источники для решения профессиональных задач. Грамотно решать ситуационные задачи с применением профессиональных знаний и умений. Знать: рациональное распределение времени на всех этапах решения задач
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Уметь: своевременно и качественно выполнять свои профессиональные задачи Знать: выбор, методы и способы разработки технологических процессов
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Уметь: находить и использовать в работе информацию для эффективного выполнения профессиональных задач. Уметь пользоваться основной и дополнительной литературой. Знать: обзор публикаций в профессиональных изданиях, периодику
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Уметь: использовать электронные и интернет ресурсы в своей профессиональной деятельности, использование информационно-коммуникационных технологий. Уметь работать на компьютере, используя специальные программы Знать: образовательные и иные ресурсы, которые можно использовать для эффективного выполнения профессиональных
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Уметь: своевременно, грамотно и бесконфликтно устранять допущенные ошибки, демонстрировать ответственность к порученному делу, корректировать собственную деятельность в роли руководителя команды Знать: основы конфликтологии, этики и психологии профессиональной деятельности, профессиональные риски, соблюдение норм
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Уметь: демонстрировать готовность к исполнению воинской обязанности, выполняя профессиональные обязанности во время учебных сборов, участвуя в военно-патриотических, военно-спортивных мероприятиях, турслетах. Знать: Федеральные законы о воинской службе
Профессиональные компетенции		

ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; - характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; <p>Иметь практический опыт: обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов</p>
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом готовность овощей и грибов; - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технику обработки овощей, грибов, пряностей; - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; - температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; - правила хранения овощей и грибов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; - правила их безопасного использования. <p>Иметь практический опыт: обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов</p>
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	<p>Уметь проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p> <p>Знать: ассортимент, товарную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; Способы минимизации отходов при подготовке продуктов; Температурный режим и правила приготовления блюд и</p>

		<p>гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>Иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>
ПК 2.2.	<p>Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<p>Знать: способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; Способы минимизации отходов при подготовке продуктов; Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Уметь: готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>
ПК 2.3.	<p>Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<p>Знать: способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; Способы минимизации отходов при подготовке продуктов; Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Уметь: готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>
ПК 2.4.	<p>Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<p>Знать: способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; Способы минимизации отходов при подготовке продуктов; Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых</p>

		<p>блюд; Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Уметь: готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	<p>Знать: способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; Способы минимизации отходов при подготовке продуктов; Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Уметь: готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары	<p>Знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;</p> <p>Правила безопасного использования и, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; Правила проведения бракеража;</p> <p>Уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам;</p> <p>Иметь практический опыт: приготовления основных супов и соусов</p>
ПК 3.2.	Готовить простые супы.	<p>Знать: Температурный режим и правила приготовления супов и соусов; Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p>

		<p>Правила хранения и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>Уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</p> <p>Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</p> <p>Оценивать качество готовых блюд;</p>
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	<p>Знать: последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;</p> <p>Температурный режим и правила приготовления супов и соусов; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;</p> <p>Уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</p> <p>Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</p> <p>Оценивать качество готовых блюд;</p>
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы	<p>Знать: последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;</p> <p>Температурный режим и правила приготовления супов и соусов; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;</p> <p>Уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</p> <p>Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</p> <p>Оценивать качество готовых блюд;</p> <p>Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов</p>
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.	<p>Знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>Уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество</p>

		<p>готовых блюд.</p> <p>Иметь практический опыт: обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.</p>
ПК 4.2.	<p>Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд Уметь: проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Иметь практический опыт: обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.</p>
ПК 4.3.	<p>Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Знать: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Уметь: рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд Иметь практический опыт: обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.</p>
ПК 5.1.	<p>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<p>Знать: классификацию, пищевую ценность, требования к сырью, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>Уметь: проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие</p>

		технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; Иметь практический опыт: обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	Знать: виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд. Уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	Знать: последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи Уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд Иметь практический опыт: обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	Знать: последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; Уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд Иметь практический опыт: обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	Знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных блюд и закусок;

		<p>Уметь: проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>Иметь практический опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок</p>
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.	<p>Знать: правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.</p> <p>Иметь практический опыт: опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок</p>
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.	<p>Знать: правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных блюд; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.</p> <p>Иметь практический опыт: опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и</p>

		оформления холодных блюд и закусок
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.	<p>Знать: правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных блюд; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.</p> <p>Иметь практический опыт: опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок</p>
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	<p>Знать: классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков</p> <p>Уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование при приготовлении сладких блюд и напитков Иметь практический опыт: приготовления сладких блюд; приготовления напитков</p>
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.	<p>Знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков Уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд Иметь практический опыт: приготовления сладких блюд; приготовления напитков</p>
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.	<p>Знать: последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; Правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления Уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд Иметь практический опыт: приготовления сладких блюд; приготовления напитков</p>
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые	Знать: ассортимент, пищевую ценность,

	хлебобулочные изделия и хлеб.	<p>требования к качеству хлебобулочных, кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных изделий - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных изделий; - оценивать качество готовых изделий; <p>Иметь практический опыт: приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p>
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	<p>Знать: правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении мучных и кондитерских изделий</p> <p>Уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять их соответствие технологическим требованиям ; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных кондитерских изделий - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных изделий; - оценивать качество готовых изделий; <p>Иметь практический опыт: приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p>
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	<p>Знать: последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p> <p>Уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p> <p>Иметь практический опыт: приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p>
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	<p>Знать: последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных</p>

		и кондитерских изделий Уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий Иметь практический опыт: приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	Знать: последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий Уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий Иметь практический опыт: приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.	Знать: последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Иметь практический опыт: приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ППКРС представлена в Приложении 1.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС

4.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ППКРС по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения 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;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;

- 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.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающихся по образовательной программе составляет в целом 50:50). Самостоятельная работа организуется в форме выполнения междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет-тренажеры» и т.д.

ППКРС по профессии предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессиональный цикл - ОП;
- профессиональные модули - ПМ;
- Физическая культура - ФК;
- промежуточная аттестация - ПА;
- государственная итоговая аттестация - ГИА.

Обязательная часть ППКРС по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на повышение конкурентоспособности выпускников на рынке труда.

Часы вариативной части использованы

32 часа на изучение дисциплины общепрофессионального цикла для освоения общих компетенций ОК-1-ОК-3;

20 часов добавлено профессиональному модулю ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы»;

42 часа добавлено профессиональному модулю ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» с целью изучения приготовления и подачи банкетных блюд;

49 часов добавлено профессиональному модулю ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» с целью изучения современного оборудования и инструмента и необходимых ингредиентов для оформления кондитерских изделий;

Учебный план представлен в Приложении 2.

4.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППКРС по профессии, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации.

Календарный учебный график приведен в Приложении 3.

4.3. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин рассмотрены методическими комиссиями и Методическим советом колледжа и утверждены на Педагогическом совете (Приложение 4).

Таблица 5

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин	Приложение 4
1	2	3
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	016
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	017

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	018
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	019
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	020

В графах 1 и 2 приводятся индексы, наименования дисциплин в строгом соответствии с рабочим учебным планом. В графе 3 указывается номер регистрации в журнале учебно-методической документации.

4.4. Рабочие программы профессиональных модулей, практик

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением по разработке рабочих программ профессиональных модулей и утверждены директором ОУ, согласованы с работодателями (Приложение 5).

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практики

Таблица 6

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей	Приложение 5
1	2	3
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	021
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	022
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	023
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	024
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»	025
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	026
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	027
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	028
УП	Учебная практика	030
ПП	Производственная практика	031

В графах 1 и 2 приводятся индексы, наименования дисциплин в строгом соответствии с рабочим учебным планом. В графе 3 указывается номер регистрации в журнале учебно-методической документации.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС

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

- с целью контроля освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций используются следующие виды текущего контроля: контрольные работы, тестирование, рефераты, выполнение комплексных задач, собеседования и пр.,
- Выбор формы контроля рассматривается и утверждается методической комиссией по представлению преподавателя.
- отмечаются способы проверки сформированности компетенций;
- описываются формы контроля, оценки учебной и производственной практик.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам (ВКР)

Требования к ВКР отражены в Положении и рекомендациях для преподавателей по написанию учащимися ВКР, где также прописаны:

- где, как, кем разрабатывается и утверждается тематика ВКР;
- взаимосвязь тематики с содержанием профессиональных модулей;
- участие работодателей в разработке тематики;
- участие работодателей в оценке ВКР;
- сроки представления ВКР;
- требования к оформлению;
- критерии оценки ВКР.

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Процедура проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) проводится в строгом соответствии с Положением о проведении ГИА в колледже. Где в том числе отражены:

- основные задачи ГИА;
- форма проведения;
- порядок подготовки и проведения ГИА;
- формирование комиссии;
- утверждение председателя ГАК;
- критерии оценки.

6. Ресурсное обеспечение ППКРС

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППКРС обеспечивается научно-педагогическими кадрами колледжа, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся научно-методической деятельностью.

В таблице приводятся следующие сведения

- общая численность преподавателей, привлекаемых к реализации ППКРС;
- квалификация преподавателей (образование, ученая степень, ученое звание);
- опыт профессиональной деятельности, преподавательской деятельности);
- участие в повышении квалификации;
- кадровое обеспечение реализации ПМ «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»;
- квалификация преподавателей, привлекаемых к проведению практик;
- можно привести данные по циклам дисциплин.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ППКРС, приведен в Приложении 6.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Заполнено в соответствии с п. 7.14 ФГОС СПО.

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

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППКРС должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или

электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебнометодическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями, и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Заполнено в соответствии с п. 7.16 ФГОС СПО.

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ППКРС.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППКРС должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом

лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских
и других помещений

Таблица 7

Наименование кабинетов, лабораторий	Номер кабинета, аудитории	Номер учебного корпуса
Кабинеты		
технологии кулинарного производства;	№ 36	1 площадка
технологии кондитерского производства;	№ 64	1 площадка
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.	№ 29	1 площадка
Лаборатории		
микробиологии, санитарии и гигиены;	№ 52	1 площадка
товароведения продовольственных товаров;	№ 37	1 площадка
технического оснащения и организации рабочего места.	№ 10	1 площадка
Цеха		
Учебный кулинарный цех.	№ 10	1 площадка
Учебный кондитерский цех.	№ 10	1 площадка
Спортивный комплекс		
Спортивный зал		1 площадка
Стрелковый тир или место для стрельбы		1 площадка
Залы		

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет		1 площадка
Актовый зал		1 площадка

6.4. Базы практики

Основными базами практики обучающихся являются:

ООО «Мастер Шеф», Порт Бронка ЦОП, ООО «Новые технологии +» (Ресторан «Красный кабачок»), ООО «Звезда Петергофа», ГОУ ВПО СПбУ МВД России, СПб ГБУСО «ДИПИ», Пирожковая ООО «РЭТРО», Столовая ЯПК №21, ИП «Фомин», ИП Новиков С.В. Take Eat и др.

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную, производственную практику и порядок оформления отчетов приведены в методических рекомендациях по оформлению отчета учебной практики и в методических рекомендациях по оформлению отчета производственной практики.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППКРС

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- контрольные вопросы по учебным дисциплинам;
- фонд тестовых заданий;
- экзаменационные билеты;
- методические указания к выполнению практических лабораторных работ;
- методические указания к выполнению самостоятельных работ;
- методические указания по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ППКРС:

Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся;

Положение по организации государственной итоговой аттестации выпускников и защите выпускной квалификационной работы;

Программа текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся;

Программа государственной итоговой аттестации.

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля знаний, промежуточной и государственной итоговой аттестаций

Контроль знаний обучающихся в колледже проводится по следующей схеме:

- текущий контроль знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов, диф. зачётов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- государственная итоговая аттестация.

Для контроля знаний обучающихся и аттестации создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. В соответствии с требованиями ФГОС СПО конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно.

Фонды оценочных средств, представляют собой различные типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты

и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику рефератов и т.п., а также иные формы контроля.

Программа текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближена к условиям их будущей профессиональной деятельности. Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом.

Для оценки текущего контроля знаний обучающихся в колледже предусмотрены следующие виды текущего контроля: практическая, лабораторная работа, контрольная работа, тестовое задание и др.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и освоения ППКРС проводится в ходе тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисциплинам учебного плана.

Компьютерное тестирование обучающихся проводится для получения объективной информации о соответствии содержания, уровня и качества подготовки обучающихся требованиям ФГОС по дисциплинам всех циклов ППКРС.

Тестовый компьютерный контроль качества знаний обучающихся (компьютерное тестирование) является инновационной технологией оценки качества знаний обучающихся по дисциплинам ППКРС. Они позволяют оценить в короткие сроки без привлечения квалифицированных специалистов и преподавателей качественно и количественно уровень подготовки обучающихся и скорректировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу.

8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

В колледже созданы все условия для развития личности и регулирования социальнокультурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся.

К возможностям формирования общих компетенций выпускников в колледже можно отнести:

- Наличие ежегодного плана воспитательной работы, в соответствии с которым регулярно проводятся внеурочные мероприятия, в которых принимают участие обучающиеся колледжа;
- Участие обучающихся в мероприятиях проводимых образовательными учреждениями Санкт-Петербурга и Дворцом учащейся молодежи, а так же отделом молодежной политики Петродворцового района.

