

ППКРС по профессии **260807.01 Повар, кондитер**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии **260807.01 Повар, кондитер** (базовой подготовки), разработана и утверждена Новочеркасским промышленно-гуманитарным колледжем с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 года, зарегистрированного в Минюст России от 20.08.2013 г. № 29749.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: базисный учебный план по профессии 260807.01, рабочий учебный план по профессии, календарный график учебного процесса, рабочие программы учебных дисциплин (УД), профессиональных модулей (ПМ) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также рабочие программы учебной и производственной практики, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Нормативный срок освоения программы **базовой** подготовки по профессии **260807.01** при очной форме получения образования:

- на базе среднего (полного) общего образования – **10 месяцев**;
- на базе основного общего образования – **2 года 5 месяцев**.

Требования к поступающим:

Лица, желающие освоить программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01, должны иметь основное общее или среднее (полное) общее образование, документ государственного образца об образовании.

Рабочим учебным планом предусмотрено освоение рабочей профессии 16675 Повар 3-4 разряда, 12901 Кондитер 3-4 разряда (по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

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

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.

Виды деятельности:

- а) Приготовление блюд из овощей и грибов.
- б) Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- в) Приготовление супов и соусов.
- г) Приготовление блюд из рыбы.
- д) Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

- е) Приготовление холодных блюд и закусок.
- ж) Приготовление сладких блюд и напитков.
- з) Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

В результате освоения ППКРС обучающийся должен овладеть общими компетенциями (ОК)

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
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).

В результате освоения ППКРС обучающиеся должны овладеть следующими профессиональными компетенциями:

<i>Код</i>	<i>Наименование профессиональных компетенций</i>
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
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.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.

<i>Код</i>	<i>Наименование профессиональных компетенций</i>
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.
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.
ПК.5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК.5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясopодуктов 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.
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.
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.
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.

В ходе реализации ППКРС выпускниками должны быть освоены следующие дисциплины:

общеобразовательного цикла:

базовые общеобразовательные дисциплины: русский язык, литература, иностранный язык, история, обществознание, естествознание, география, физическая культура, ОБЖ, математика, информатика и ИКТ, право, экономика;

профильные общеобразовательные дисциплины: математика, информатика и ИКТ, право, экономика;

общепрофессионального учебного цикла: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места, экономические и правовые основы производственной деятельности, безопасность жизнедеятельности, физическая культура;

профессионального учебного цикла: ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов, ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, ПМ.03. Приготовление супов и соусов, ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы, ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков, ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

При освоении профессиональных модулей выпускники обязаны пройти следующие виды практик: производственные практика, учебная практика.

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации обучающихся, критерии оценивания результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих определяются локальными актами колледжа: Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБОУ СПО РО «Новочеркасский промышленно-гуманитарный колледж», Положением о государственной (итоговой) аттестации выпускников колледжа.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Выпускные квалификационные работы согласно рабочему учебному плану, выполняются в виде выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС.

В целях реализации компетентностного подхода в колледже используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных производственных ситуаций, психологические и иные тренинги, метод проектов, групповые дискуссии, уроки-конференции и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе и библиотечным фондам, содержащим издания по основным изучаемым дисциплинам (модулям) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по направлению подготовки библиотечный фонд имеет 3 наименования отечественных журналов «Питание и общество», «Кондитерское производство», «Ресторатор».

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).

Перечень электронных учебно-методических пособий по направлению подготовки насчитывает более 70 наименований.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Реализация ППКРС по профессии обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, лабораторных работ и практических занятий (в том числе выполнение практических заданий с использованием персональных компьютеров), учебной практики, предусмотренных учебным планом по данной профессии. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации ППКРС колледж имеет:

- компьютерные классы общего пользования с подключением к сети Интернет для работы нескольких академических групп одновременно;
- учебные кабинеты, оснащенные современной аудио- и видеотехникой (DVD-проигрыватель, видеокамеры и др.);
- учебные аудитории, оснащенные наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла;
- компьютерные мультимедийные проекторы и другая техника для презентаций учебного материала.