

Министерство образования и молодежной политики Ставропольского края  
государственное бюджетное образовательное учреждение среднего  
профессионального образования  
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО  
Директор ООО «Ресторатор»  
\_\_\_\_\_ А.Б.Ли  
29 августа 2014 г

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБОУ СПО «КГМТ»  
\_\_\_\_\_ В.А.Винокуров  
29 августа 2014 г

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**  
среднего профессионального образования

Квалификация: Повар  
Кондитер  
Форма обучения: очная  
нормативный срок освоения ППКРС: 2 года 5 месяцев  
на базе основного общего образования  
профиль получаемого профессионального образования :  
социально-экономический

2014 г

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на

основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики:

Суворова Светлана Павловна – заместитель директора по научно-методической работе

Согласовано с работодателем: ООО «Ресторатор» г. Кисловодск, директор Анатолий Борисович Ли

Рекомендована научно-методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания научно-методической комиссии № 1 от 29 августа 2014 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

### **1. Общие положения**

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППКРС

1.2. **Нормативный срок освоения программы**

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности

2.3. Компетенции выпускника ППКРС СПО, формируемые в результате освоения данной ППКРС.

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

3.1. Базисный учебный план

3.2. Учебный план по профессии (Приложение 1)

3.3. Календарный учебный график (Приложение 2)

### **3.4. Программы общепрофессиональных дисциплин (Приложение 3)**

3.4.1. Программа ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

3.4.2. Программа ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

3.4.3. Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

3.4.4. Программа ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

3.4.5. Программа ОП.05. Безопасность жизнедеятельности

3.4.6. Программа ОП.06. Охрана труда

### **3.5. Программы профессиональных модулей (Приложение 4)**

3.5.1. Программа ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»

3.5.2. Программа ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

3.5.3. Программа ПМ.03 «Приготовление супов и соусов»

3.5.4. Программа ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы»

3.5.5. Программа ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

3.5.6. Программа ПМ.06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

3.5.7. Программа ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков»

3.5.8. Программа ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

- 3.6. Программа физической культуры (Приложение 5)
- 3.7. .Программа учебной и производственной практики**
- 3.7.1.Программа учебной практики (производственного обучения) (Приложение 6)
- 3.7.2. Программа производственной практики (Приложение 7)
- 4. Фактическое ресурсное обеспечение ППКРС СПО по профессии**
- 4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППКРС СПО
- 4.2. Кадровое обеспечение ППКРС СПО
- 4.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ППКРС СПО
- 5. Оценка результатов освоения обучающимися ППКРС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**
- 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.

## **1. Общие положения**

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих «Повар, кондитер» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, разработанный и утвержденный образовательным учреждением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 № 798

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя:

- базисный учебный план;
- учебный план;
- рабочие программы учебных дисциплин;
- рабочие программы профессиональных модулей;
- материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся;
- программы учебной и производственной практики;
- календарный учебный график;
- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 № 798
- Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования, одобренные Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» ( Протокол № 1 10 апреля 2014 г).
- нормативно-методические документы Минобрнауки России:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечня профессий среднего профессионального образования»
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968;
- Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»
- Примерные программы учебных дисциплины для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования, одобренной Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008 г.
- Устав ГБОУ СПО «Кисловодский многопрофильный техникум»

## **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17 «Повар, кондитер» при очной форме получения образования:

-на базе основного общего образования -2 года 5 месяцев.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников:

Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских изделий с учётом потребностей различных категорий потребителей.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

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.

### **2.2. Виды профессиональной 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

### **2.3. Компетенции выпускника ППКРС СПО, формируемые в результате освоения данной ППКРС.**

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать:

**а) общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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).

**б) профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:**

**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.

**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.

**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.

**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. 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.

**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.

**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.

**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.

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

В соответствии с Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППКРС регламентируется:

- базисным учебным планом;
- учебным планом;
- рабочими программами учебных дисциплин (профессиональных модулей);
- материалами, обеспечивающими воспитание и качество подготовки обучающихся;
- программами учебных и производственных практик;
- календарным учебным графиком;
- методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

А) общепрофессиональный

Б) профессиональный;

и разделов:

- физическая культура;
- учебная практика (производственное обучение);
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Обязательная часть ППКРС СПО по циклам составляет около 80% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть – около 20% дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями предложения образования.

Дисциплина Физическая культура предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Максимальный объем учебных занятий, обучающихся составляет не более 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной

(самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении основной образовательной программы в очной форме обучения составляет 36 академических часов. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике проводится в форме зачета.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится квалификационный экзамен.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре, учебной и производственной практике).

Аудиторная нагрузка предполагает лекционные, практические виды занятий. Самостоятельная работа составляет в целом по образовательной программе 50% от обязательной учебной нагрузки. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения проектов, изучения дополнительной литературы, выполнения индивидуальных заданий, подготовку к экзаменам, направленных на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки экономической информации, что позволяет сформировать профессиональные качества.

### 3.1.Базисный учебный план

**БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
по профессии среднего профессионального образования  
**19.01.17 Повар, кондитер**  
программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования

Квалификация:

Повар

Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе  
среднего общего образования –1 г 5 мес.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка		Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе лаб.и практ. занятий	
1	2	3	4	5	6	7
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»</b>	<b>14</b>	<b>756</b>	<b>504</b>	<b>282</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>232</b>	<b>160</b>	<b>92</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве					1
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров					1
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места					1
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности					1
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			32	24	1
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>452</b>	<b>308</b>	<b>154</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>452</b>	<b>308</b>	<b>154</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>					<b>1</b>
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.					1

<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>					<b>1</b>
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста					1
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>					<b>1</b>
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов					1
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>					<b>1</b>
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы					1
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>					<b>1</b>
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы					1
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>					<b>1</b>
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок					1
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>					<b>1</b>
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков					1
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>					<b>1</b>
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий					1
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>		<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>1</b>
	<b>Вариативная часть циклов ОПОП</b>	<b>4</b>	<b>216</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	
	<b>Всего по циклам и разделу «Физическая культура»</b>	<b>18</b>	<b>972</b>	<b>648</b>	<b>354</b>	
<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика (производственное обучение)</b>	<b>21</b>		<b>756</b>		
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика</b>					
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>1</b>				

<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>	<b>1</b>				
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы	1				
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	<b>2</b>				
<b>Всего</b>		<b>43</b>				

**3.2. Учебный план по профессии** (Приложение 1)

**3.3. Календарный учебный график** (Приложение 2)

**3.4. Программы общепрофессиональных дисциплин** (Приложение 3)

3.4.1. Программа ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

3.4.2. Программа ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

3.4.3. Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

3.4.4. Программа ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

3.4.5. Программа ОП.05. Безопасность жизнедеятельности

3.4.6. Программа ОП.06. Охрана труда

**3.5. Программы профессиональных модулей** (Приложение 4)

3.5.1. Программа ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»

3.5.2. Программа ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

3.5.3. Программа ПМ.03 «Приготовление супов и соусов»

3.5.4. Программа ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы»

3.5.5. Программа ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

3.5.6. Программа ПМ.06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

3.5.7. Программа ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков»

3.5.8. Программа ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

3.6. Рабочая программа по ФК.00 «Физическая культура» (Приложение 5)

3.7. Программа учебной и производственной практики

3.7.1. Программа учебной практики (производственного обучения) (Приложение 6)

3.7.2. Программа производственной практики (Приложение 7)

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку

обучающихся. При реализации ППКРС СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимися задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно». Оценка по практике вносится в приложение к диплому.

Цель учебной практики (производственного обучения) – углубление знаний и приобретение необходимых практических навыков по механической обработке сырья, приготовлению полуфабрикатов, тепловой обработке продуктов, работы на технологическом оборудовании.

Цель производственной практики – закрепление и совершенствование приобретённых в процессе обучения профессиональных умений обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий.

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания, санатории г. Кисловодска и Предгорного района.

Обучающиеся проходят практику на основе договоров с предприятиями:

- ООО «Санаторий Плаза» г. Кисловодск;
- ООО «Фаворит» г. Кисловодск ;
- ООО «Ресторатор» г. Кисловодск;
- ООО «Команданте» г. Кисловодск;
- ЗАО «Нежинское» п. Нежинский Предгорного района;
- ОАО «Санаторий «Джинал» г. Кисловодск;
- Филиал ОАО «РЖД-ЗДОРОВЬЕ» санаторий «Долина Нарзанов»

г.Кисловодск

ГКУ "Санаторий "Электроника" Федеральной таможенной службы г. Кисловодск

- ЗАО «Санаторий «Родник» г. Кисловодск;

ФБГУ санаторий "Кавказ" Министерства здравоохранения Российской Федерации г. Кисловодск

- Филиал ОАО «РКК «Энергия»» Санаторий «Крепость» г. Кисловодск.

## **4. Фактическое ресурсное обеспечение ППКРС СПО по профессии**

### **4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППКРС СПО**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям основной профессиональной образовательной программы. Содержание каждой из таких учебных дисциплин и профессиональных модулей представлено в локальной сети образовательного учреждения.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе Znanium.com, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 5 лет, обеспеченность учебной литературой составляет в среднем 1 экз. на человека.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

На сайте ГБОУ КГМТ размещены электронные курсы лекций. Электронно-библиотечная система Znanium.com 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, информационным справочным и поисковым системам.

### **4.2. Кадровое обеспечение ППКРС СПО**

В техникуме сформирован высококвалифицированный инженерно-педагогический коллектив. Его основу составляют штатные преподаватели, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения должны повышать квалификацию не реже 1 раза в 5 лет.

Ведущей научно-методической комиссией, осуществляющей подготовку по профессии, является научно-методическая комиссия преподавателей спецдисциплин и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания».

### **4.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ППКРС СПО**

Техникум для реализации ППКРС СПО располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение теоретических и лабораторно-практических занятий по всем дисциплинам учебного плана,



научно-исследовательской работы обучающихся и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации ППКРС СПО в техникуме имеются:

–специализированные компьютерные классы для организации учебных занятий и практикумов, состоящих из 19 автоматизированных рабочих мест с которых имеется доступ к сети Интернет;

–учебные кабинеты, оснащенные наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла, а также аппаратурой и программным обеспечением для организации практических занятий;

–учебные лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места;

- учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех.

–компьютерные мультимедийные проекторы в аудиториях, где проводятся лекционные занятия, и другая техника для презентаций учебного материала;

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

## **5. Оценка результатов освоения обучающимися ПКРС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

### **5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положениями об итоговой и промежуточной аттестации обучающихся.

**Входной контроль.** Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме тестирования.

#### **Текущий контроль**

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.

Текущий контроль по учебным дисциплинам учебного плана проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам учебного плана проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на учебную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

По общеобразовательному циклу экзамены проводятся по русскому языку, математике и экономике. По русскому языку и математике – в письменной форме, по экономике – в устной.

По междисциплинарным курсам в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является экзамен. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ. Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация по учебной практике (производственному обучению) и производственной практике проводится в форме дифференцированного зачета.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению определенного вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится экзамен квалификационный.

Распределение форм промежуточной аттестации, по курсам и семестрам выглядит следующим образом:

На 1-м курсе во 1-м семестре – 2 зачета, 1 дифференцированный зачет, во 2-ом семестре – 4 зачета, 6 дифференцированных зачетов; 5 экзаменов;

на 2-м курсе: в 3-м семестре – 6 дифференцированных зачетов, 6 экзаменов; в 4-м семестре – 2 зачета, 1 дифференцированный зачет, 2 экзамена;

на 3-м курсе: в 5-м семестре- 3 зачета, 5 дифференцированных зачетов, 6 экзаменов.

Общее количество форм промежуточной аттестации, по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, предусмотренным ФГОС, за весь период обучения составляет: 6 зачетов, 9 дифференцированных зачетов, 19 экзаменов (без учета зачетов по физической культуре, учебной и производственной практике). Таким образом, количество экзаменов в учебном году не превышает 8, количество зачетов (в том числе дифференцированные) – не более 10.

Общий объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию на весь период обучения составляет 4 недели, в том числе: 1 неделя по общеобразовательному циклу, 3 недели, предусмотренные ФГОС по профессии.

**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, выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии, предусмотренного квалификационными характеристиками Общероссийского классификатора профессий, должностей и служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР) ОК 016 -94.

Объем времени, предусмотренного на государственную итоговую аттестацию, составляет 1 неделю.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации выпускников определяется положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГБОУ СПО «Кисловодский многопрофильный техникум», утвержденным директором.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным практическим квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их

обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования, успешно прошедший все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики и так далее.

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 основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение студентом компетенций. Членами государственной экзаменационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по профессии среднего профессионального образования: повар третьего разряда, кондитер третьего разряда.