Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ СО «ОЛСТиС»

Нормативный срок освоения программы 4176 часов при очной форме подготовки (2 г. 10 мес.).

Квалификация выпускника: повар 3-4 разряда;

кондитер 3-4 разряда.

Нормативно правовую основу разработки ППКРС составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 г. № 798);

-Сборник нормативных документов регулирующих систему подготовки

квалифицированных рабочих.

ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара 3-4 разряда, кондитера 3-4 разряда в организациях ( на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно–правовых форм.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 75 час.

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров. - 75 час.

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. – 54 час.

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности - 48 час.

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности - 48 час.

ОП.07в Охрана труда- 48 час.

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов – 57 час.

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. - 70 час.

ПМ. Приготовление супов и соусов - 60 час.

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы - 60 час.

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы -75 час.

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок – 85 час.

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков -60 час.

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий -85 час.

ФК. Физическая культура – 72 час.

УП. Учебная практика – 684 час.

ПП. Производственная практика – 792 час.

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

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательной организацией по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ СО «ОЛСТиС».

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательной организации и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие 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 преддипломной практики и так далее.

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

Оценка качества освоения ППКРС осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоения обучающимся компетенции. Членами государственной аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения ППКРС.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.