

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ ТРАДИЦИОННЫХ ИСКУССТВ НАРОДОВ ЗАБАЙКАЛЬЯ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КТИНЗ
_____ А.А.Куприянов

Приказ № 563 А
от «4» сентября 2015 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификация
Повар, кондитер

Форма обучения
Очная

Иволгинск
2015

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.07 Повар, кондитер, реализуемой Государственным образовательным учреждением среднего профессионального образования «Колледж традиционных искусств народов Забайкалья» (ГБОУ СПО КТИНЗ)

1.2.Общая характеристика программы по профессии19.01.07 Повар, кондитер.

1.3.Срок освоения ППКРС по профессии19.01.07 Повар, кондитер.

1.4 Требования к абитуриенту по профессии 19.01.07 Повар, кондитер.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС по профессии 19.01.07Повар, кондитер.

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.

3. Компетенции выпускника ППКРС по профессии19.01.07Повар, кондитер, формируемые в результате освоения данной ППКРС.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии19.01.07Повар, кондитер.

4.1 График учебного процесса.

4.2 Учебный план подготовки.(Приложение)

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

4.4 Аннотации к рабочим программам и профессиональным модулям.(Приложение)

5. Фактическое ресурсное обеспечение ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитерв ГБОУ СПО КТИНЗ.

5.1 Педагогические кадры.

5.2. Требования к условиям реализации ППКРС.

5.3.Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.

5.4.Материально-техническое обеспечение учебного процесса.

5.5. Требования к практикам.

5.6. использование образовательных технологий.

6. Характеристики среды колледжа, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

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

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии.

7.3 Структура рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

8. Государственная итоговая аттестация.

1. Общие положения

1.1 Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемая Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Колледж традиционных искусств народов Забайкалья» (ГБОУ СПО КТИНЗ) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности начального профессионального образования (ФГОС СПО).

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Нормативную правовую базу разработки ППКРС составляют:

- 1.Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
2. ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20.08.2013 г.)
- 3.Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- 4.Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. N 247 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";
- 5.Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. N 389 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";
- 6.Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. N 390 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";
- 7.Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. N 391 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";
- 8.Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- 9.Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования";
- 10.Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования";
- 11.Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- 12.Приказ Министерства образования и науки РФ от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов";
- 13.Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) от 17.02.2014 № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным

программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

14.Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. N 06-259 "О рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования";

15.Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.04.2015 г. N 06-456 " Об изменениях в федеральных государственных образовательных стандартах среднего профессионального образования";

16.Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.10 №12–696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»

17.Блинов В. И., Батрова О. Ф., Есенина Е. Ю., Рыкова Е. А., Факторович А. А. Методика разработки основной профессиональной образовательной программы СПО (методические рекомендации) - М.: Издательство «Перо», 2014., 91 с..

18. Устав колледжа.

19. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Зарегистрировано в Минюсте РФ 7 августа 2008 г. Регистрационный N 12085.

20.Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержден приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413.

1.2Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

1.3.Срок освоения ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Нормативные сроки освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих при очной форме получения образования и соответствующие квалификации приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Образовательная база приема	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94) ¹	Нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования
на базе среднего (полного) общего образования	Повар, кондитер	10мес.

1.4 Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- аттестат о среднем (полном) общем образовании;

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

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

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника:

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника:

- ВПД 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.
- ВПД 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- ВПД 3. Приготовление супов и соусов.
- ВПД 4. Приготовление блюд из рыбы.
- ВПД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- ВПД 6. Приготовление холодных блюд и закусок.
- ВПД 7. Приготовление сладких блюд и напитков.
- ВПД 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
- ВПД 9. Приготовление блюд бурятской кухни

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

Выпускник, освоивший ППКРС СПО по **профессии 19.01.17 Повар, кондитер**, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
- ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ППКРС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной 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. ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
 - ПК 4.2. ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
 - ПК 4.3. 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 и 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

9. Приготовление блюд бурятской кухни

ПК 9.1. Производить подготовку продуктов для приготовления блюд бурятской кухни.

ПК 9.2. Готовить и оформлять блюда бурятской кухни

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 14 июня 2013 г. N 464.и ФГОС СПО по содержанию и организации образовательного процесса при реализации данной ППКРС по **профессии 19.01.17 Повар, кондитер** регламентируется учебным планом профессии; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; графиком учебного процесса, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1.График учебного процесса (Приложение 1).График учебного процесса представляет собой последовательность реализации ППКРС по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. (Приложение)

4.2. Учебный план подготовки (Приложение 2).

Учебный план, составленный по циклам дисциплин, включает базовую и вариативную часть, перечень дисциплин, междисциплинарных курсов, их трудоемкость и последовательность изучения, а также разделы практик. При формировании «Вариативной части» учебного плана руководствовались целями и задачами настоящего ФГОС СПО, а также компетенциями выпускника, указанными в ФГОС СПО.

Профессиональные модули представлены в учебном плане разделами. Каждый раздел профессионального модуля представлен междисциплинарным курсом или его частью. Каждый междисциплинарный курс представлен темами. Учебная практика (производственное обучение), указывается в рамках профессиональных модулей рассредоточено, производственная практика в рамках профессиональных модулей показывается концентрированно. При реализации данной ППКРС предусматриваются учебные практики после прохождения профессиональных модулей для получения первичных профессиональных навыков Учебная практика проводится в учебных мастерских, производственная практика организуется в ателье. в мастерских индивидуальных предпринимателей. В соответствии с ФГОС СПО по профессии раздел программы «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

4.3.Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программы учебной и производственной практик (Приложение)

Профессиональные модули представлены в учебном плане разделами. Каждый раздел профессионального модуля представлен междисциплинарным курсом или его частью. Каждый междисциплинарный курс представлен темами. Учебная практика (производственное обучение), указывается в рамках профессиональных модулей рассредоточено, производственная практика в рамках профессиональных модулей показывается концентрированно. При реализации данной ППКРС предусматриваются учебные практики после прохождения профессиональных модулей для получения первичных профессиональных навыков Учебная практика проводится в учебных мастерских, производственная практика организуется на предприятиях общепита.

В соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

раздел образовательной программы «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на

профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации данной ППКРС предусматриваются учебные практики после прохождения профессиональных модулей предусматриваются учебные практики для получения первичных профессиональных навыков на предприятиях общепита.

4.4. Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин, модулей, практик.

Аннотации представлены к рабочим программам учебных дисциплин, модулей, практик. Аннотации позволяют получить полное представление о структуре и содержании самих программ (Приложение).

4. Фактическое ресурсное обеспечение ППКРС по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

5.1 Педагогические кадры

Реализация основной образовательной программы специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научно-методической деятельностью.

Сведения о кадровом обеспечении образовательного процесса и укомплектованности штатов

№ п/п	Характеристика педагогических работников	Число педагогичес ких работников	% (от общей численности пед. работников)
1	2	3	4
1.	Общая численность педагогических работников, обеспечивающих образовательный процесс по каждому направлению подготовки (специальности), заявленному в конкурсной документации	12	X
1.1.	штатные педагогические работники, за исключением внутренних и внешних совместителей	12	100
1.2.	педагогические работники, работающие на условиях внешнего совместительства		
1.3.	педагогические работники, работающие на условиях почасовой оплаты труда, не являющиеся основными работниками и внешними совместителями ОУ		
2.	Из общей численности педагогических работников, обеспечивающих образовательный процесс, по каждому направлению подготовки (специальности), заявленному в конкурсной документации	12	100
2.1.	лица, имеющие ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора		
2.2.	лица, имеющие ученую степень кандидата наук и (или) ученое звание доцента		
2.3.	лица, имеющие стаж практической работы по профилю преподаваемого учебного предмета, дисциплины	4	33
2.4.	лица, имеющие высшую квалификационную категорию	4	33
2.5.	лица, имеющие первую квалификационную категорию	4	33
2.6.	лица, не имеющие квалификационной категории	4	33
2.7.	лица, имеющие высшее профессиональное образование	11	91
2.8.	лица, имеющие среднее профессиональное образование	1	8
2.9.	лица, имеющие начальное профессиональное образование		

5.2. Требования к условиям реализации ППКРС

ППКРС по профессии СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общефессионального;
- профессионального; и разделов:
- физическая культура;
- учебная практика (производственное обучение);
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация.

Обязательная часть программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) 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 продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части составлены, обсуждены с работодателями.

Реализация ППКРС обеспечивает:

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 колледже или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Профессиональный цикл состоит из общефессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (производственное обучение) и (или) производственная практика

5.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам основной образовательной программы.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы обучающихся.

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящих в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет.

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

Учебно-методическое сопровождение реализации ФГОС по направлению подготовки

№ п/п	Показатель	% обеспеченности от норматива
1.	Учебно-программная документация (базисный план, рабочий учебный план, основные профессиональные образовательные программы, дополнительные учебные дисциплины, междисциплинарные комплексы, профессиональные модули, квалификационные характеристики, аналоги профессиональных	100
2.	Учебно-планирующая документация (календарно-тематические планы/перспективно-тематические планы, перечень учебно-производственных работ, план работы кабинетов/мастерских, паспорт кабинетов/мастерских, перечень оснащенности кабинетов/мастерских и др.)	100
3.	Фонды оценочных средств (текущий контроль, промежуточная аттестация, государственная (итоговая) аттестация)	100
4.	Методические разработки, пособия, рекомендации по реализации ФГОС СПО	100

УМК учебной дисциплины имеет следующую структуру: • рабочая программа учебной дисциплины; • материалы, устанавливающие содержание и порядок проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации (фонды оценочных средств); • учебно-методическая литература: методические указания для теоретических и практических занятий для преподавателей и студентов, методические указания по организации самостоятельной работы студентов, методические разработки, рабочие тетради и др.;- информация (сведения) об использовании инновационных методов в образовательном процессе;

УМК профессионального модуля включает: • рабочая программа профессионального модуля; • материалы, устанавливающие содержание и порядок проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации (фонды оценочных средств), порядок контроля и оценки сформированности профессиональных компетенций для экзамена квалификационного и др.; • учебно-методическая литература: методические указания для теоретических занятий, методические указания по выполнению лабораторных и практических занятий, методические указания по организации и проведению учебной и производственной (по профилю специальности) практик, рекомендации по выполнению курсового проекта (работы), методические рекомендации и указания по организации самостоятельной работы студентов, методические разработки, рабочие тетради и др.; • информация (сведения) об использовании инновационных методов в образовательном процессе;

5.4 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Учебный процесс по профессии обеспечивается наличием материально-технического оборудования в кабинетах, лабораториях, мастерских, которые приведены в таблице.

**Обеспечение образовательной деятельности
оборудованными учебными кабинетами, объектами проведения
практических занятий, необходимыми для реализации образовательных
программ в соответствии с Федеральными государственными
образовательными стандартами (далее – ФГОС)**

№ п/п	Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений (заполняется в соответствии с требованиями ФГОС)	Количество	% оснащенности
I.	Кабинеты, всего из них:	11	100
1.	Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены	1	100
2.	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	1	100
3.	Кабинет социально-экономических дисциплин	1	100
4.	Кабинет правовых основ профессиональной деятельности	1	100
5.	Кабинет химии, биологии, географии	1	100
6.	Кабинет математики и информатики	1	100
7.	Кабинет физики	1	100
8.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	1	100
9.	Кабинет русского языка и культуры речи, литературы	1	100
10.	Кабинет изобразительных искусств, народных художественных промыслов	1	100
11.	Кабинет истории, обществоведения, основ философии	1	100
II.	Лаборатории, всего из них:	2	100
1.	Лаборатория технического оснащения и организации	1	100
2.	Лаборатория дизайна и композиции	1	100
III.	Мастерские, всего из них:	1	100
1.	Учебный кулинарный и кондитерский цех	1	100
IV.	Другие помещения, всего из них:	4	100
1.	Спортивный зал	1	100
2.	Тренажёрный зал	1	100
3.	Спортплощадка	1	100
4.	Методический кабинет (музей ДПИ)	1	100

5.5. Требования к практикам.

Учебная практика проводится преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла, в учебных, учебно-производственных мастерских, ателье. Практика студентов является составной

частью ОПОП по специальности, проводится рассредоточено в соответствии с учебными планами и графиком учебного процесса, чередуясь с теоретическими занятиями, в целях комплексного освоения студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирования общих и профессиональных компетенций, а также приобретения необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности. Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения (практический опыт, уметь) по каждому из модулей ОПОП по профессии в соответствии с ФГОС СПО, программами профессиональных модулей ОПОП по профессии, в рамках которых определены виды работ по практике, разрабатываемые совместно с работодателями и утверждаемые колледжем.

5.6. Использование образовательных технологий

Методы организации и реализации образовательного процесса

а) методы, направленные на теоретическую подготовку:

лекция;

семинар;

практические занятия;

самостоятельная работа студентов;

консультация;

различные межсеместровые формы контроля теоретических знаний.

б) методы, направленные на практическую подготовку:

практические занятия;

мастер-классы преподавателей и приглашенных специалистов;

методические выставки учебно-творческих работ;

учебная и производственная практика;

выпускная квалификационная работа..

Использование методов организации и реализации образовательного процесса, направленных на обеспечение теоретической и практической подготовки

Лекция. Рекомендуется использовать различные типы лекций: вводную, мотивационную (способствующую проявлению интереса к осваиваемой дисциплине), подготовительную (готовящую студента к более сложному материалу), интегрирующую (дающую общий теоретический анализ предшествующего материала), установочную (направляющую студентов к источникам информации для дальнейшей самостоятельной работы), междисциплинарную.

Содержание и структура лекционного материала должны быть направлены на формирование у студента соответствующих компетенций и соотноситься с выбранными преподавателем методами контроля.

Основными активными формами обучения профессиональным компетенциям являются:

Практические занятия -одна из основных форм организации учебного процесса, заключающаяся в выполнении студентами под руководством преподавателя комплекса учебных заданий с целью усвоения научно- теоретических основ учебной дисциплины, приобретения умений и навыков, опыта творческой деятельности

Семинар. Этот метод обучения должен проходить в различных диалогических формах – дискуссий, деловых и ролевых игр, разборов конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, обсуждения результатов студенческих работ (докладов, сообщений).

Самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа представляет собой обязательную часть основной профессиональной образовательной программы и выполняемую студентом вне аудиторных занятий в соответствии с заданиями

преподавателя. Результат самостоятельной работы контролируется преподавателем. Самостоятельная работа может выполняться студентом в учебных кабинетах и мастерских, читальном зале библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях.

Самостоятельная работа студентов должна подкрепляться учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций, аудио и видео материалы.

Реферат. Форма практической самостоятельной работы студента, позволяющая ему критически освоить один из разделов учебной программы дисциплины или междисциплинарного курса. Рекомендуемый план реферата: 1) тема, предмет (объект) и цель работы; 2) метод проведения работы; 3) результаты работы; 4) выводы (оценки, предложения), принятые и отвергнутые гипотезы; 5) области применения, 6) библиография. СРС представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы

6. Характеристики среды колледжа, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

Воспитательная работа в колледже проводится в соответствии с концепцией воспитания. Концепция воспитательной работы разработана на основе Конституции Российской Федерации, требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, Закона об Образовании, нормативных документов Министерства образования Российской Федерации, Устава колледжа, а также иных локальных организационно-нормативных и индивидуальных правовых актов колледжа. В концепции определяются основные направления, формы и методы воспитательной работы в процессе подготовки специалистов.

Главной целью воспитательной работы является формирование гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка студента к профессиональной и общественной деятельности. В соответствии с общей целью, в качестве основных – в колледже приняты следующие направления воспитания студентов:

1. Гражданско-патриотическое.
2. Духовно-нравственное.
3. Трудовое, привитие любви к профессии.
4. Воспитание национальных и межэтнических взаимоотношений.
5. Формирование здорового образа жизни.
6. Студенческое самоуправление.

Приоритетными направлениями внеучебной работы в колледже являются:

- сохранение, развитие и приумножение традиций колледжа. Организация поддержки творческой инициативы у студентов: создание творческих коллективов, организация культурно-массовых и спортивных мероприятий,
- развитие системы студенческого самоуправления,
- развитие системы информационного обеспечения: оформление информационных стендов, выпуск газеты «Студенческий меридиан», поддержка Интернет-сайта и др,
- работа со студентами в рамках воспитания патриотизма и активной гражданской позиции,
- развитие системы социальной помощи студентам,
- формирование и развитие системы поощрения студентов.

Одним из традиционных направлений внеучебной деятельности стало социальное партнерство и совместные проекты с учреждениями культуры, образования, социальной защиты, воинскими частями, общественными организациями.

Формы воспитательной работы в колледже:

- индивидуальные - беседа, собеседование, поручение, совет, помощь;
- групповые – совещание, заседание, семинары, лекции, инструктажи, секции;
- коллективные – конференции, собрания, тематические вечера, встречи с работодателями,

- представителями органов власти, творческой интеллигенции, общественных организаций;
- печатные – стенные газеты, плакаты, буклеты, специальные издания, , сборники материалов студенческих научно-практических конференций;
 - устные – беседы, выступления, выставки, стенды;
 - организационные – лектории, семинары, редколлегии, клубы, библиотеки.

Основные направления деятельности педагогического коллектива по развитию способностей к профессиональной деятельности, формированию интеллектуально-творческих умений, профессиональных мотивов и компетенций:

- развитие личности, формирование качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;
- формирование социальной значимости и устойчивого интереса к выбранной специальности;
- воспитание внутренней потребности личности в здоровом образе жизни;
- воспитание любви к Родному краю, республике.

Способы и средства социализации студентов в образовательном пространстве колледжа:

- современные активные и (интерактивные) педагогические технологии;
- студенческое самоуправление, коллективные творческие дела;
- научно-исследовательская деятельность;
- творчество;
- профессионально-производственная деятельность;
- социально-общественная деятельность;
- художественно-творческая;
- спортивно-оздоровительная деятельность.

В колледже активизирована деятельность органов студенческого самоуправления. Студенческое самоуправление проявляется через деятельность Студенческого совета, в состав которого входят представители всех отделений колледжа.

Организация воспитательной работы с обучающимися и формирование стимулов развития личности: учебно-воспитательный процесс по специальностям имеет большие возможности в реализации целей и задач профессиональной подготовки и личностного становления студентов.

Приобщение студентов к культурным ценностям и достижениям, привлечение их к изучению национальной самобытности осуществляется через образовательные программы, воспитательные и досуговые мероприятия.

Существующая структура организации внеаудиторной деятельности и самоуправления направлена на профессиональную социализацию личности..

В ведение студенческого совета колледжа входит организация и контроль работы студенческих активов групп, работа по вовлечению студентов колледжа в организацию и проведение культурно-массовых мероприятий в колледже, подготовка выступлений на общеколледжных мероприятиях, содействие реализации творческих инициатив студентов. В работе со студентами колледжа используются разнообразные формы организации воспитательной деятельности. Прежде всего, это массовые мероприятия (концерты, конкурсы, выставки, олимпиады, студенческие конференции).

Целью данных проектов является выявление творческих способностей студентов и воспитание корпоративного духа. Это наиболее популярные в студенческой среде мероприятия, объединяющие студентов различных курсов и специальностей.

В целях профилактики негативных привычек, наркомании и ВИЧ-инфекции, предусмотрен ряд мер, предполагающих привлечение, как потенциальных возможностей педагогического коллектива, так и помощь различных сфер социальной направленности. В колледже действует программа профилактики асоциальных явлений, разрабатывается план мероприятий по различным асоциальным явлениям в студенческой среде, который включает в себя открытые лекции по профилактике и употреблению спиртных напитков и

табакокурению, употреблению наркотических и психотропных препаратов, показ видео фильмов о толерантности и существующих проблемах в студенческой среде.

Привитие студентам здорового образа жизни осуществляется путем привлечения молодежи к занятию спортом. В течение учебного года для студентов колледжа работают секции: волейбольная, баскетбольная, теннис, ОФП.

В учебном заведении уделяется большое внимание созданию социально-бытовых условий в студенческом общежитии. Основная задача – создание благоприятных условий для отдыха, самообразования проживающих в общежитиях, обеспечение безопасности. Непосредственно ответственны за организацию и проведение воспитательной работы в колледже:

- Заместитель директора по воспитательной работе, который осуществляет общее руководство и координацию воспитательной деятельности в колледже, обеспечивает целостный подход к формированию личности будущих специалистов, содействует развитию органов студенческого самоуправления колледжа, повышению общественной активности обучающихся, вовлечению их в социально значимую деятельность;
- Председатели методических объединений, обеспечивающие единство учебного и воспитательного процесса через различные аудиторные и внеаудиторные формы работы преподавателей и классных руководителей учебных групп;
- Классные руководители групп;
- Воспитатели общежития и социальный педагог;
- Психолог;
- Педагоги дополнительного образования;
- Библиотекарь.

Обеспечение образовательной деятельности объектами и помещениями социально-бытового назначения

№ п/п	Объекты и помещения	Ед. изм.	Количество
1.	Наличие зданий общежития	ед.	1
2.	Количество мест в общежитии (по проекту)	мест	240
3.	Из них занято под проживание обучающихся	мест	240
4.	Наличие предприятия общественного питания:	ед.	
	- столовые		1
	- буфеты	ед.	-
5.	Число посадочных мест:		
	- в столовых	мест	104
	- в буфетах	мест	-
6.	Наличие в учебном заведении:		
	- спортзала	ед.	1
	- библиотеки	ед.	1
	в них количество книг (включая учебники), брошюр, журналов	ед.	12325
	- стадиона	ед.	1
	- спортплощадки	ед.	1
	- бассейна	ед.	-
	- медицинского кабинета, здравпункта	ед.	1
7.	Число зданий ОУ, которые требуют капитального ремонта	ед.	0
8.	Число зданий, находящихся в аварийном состоянии	ед.	0

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

7.1 Формы промежуточной аттестации.

В соответствии с ФГОС СПО профессии 19.01.17 Повар, кондитер и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 14 июня 2013 г. N 464 оценка качества освоения обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Основными формами промежуточной аттестации являются: 1) с учетом времени на промежуточную аттестацию: - экзамен по дисциплине; - экзамен по междисциплинарному курсу; - экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю (без выставления балльных отметок); 2) без учета времени на промежуточную аттестацию: - зачет по дисциплине; - дифференцированный зачет по дисциплине; - зачет по междисциплинарному курсу; - дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу; - дифференцированный зачет по учебной / производственной практике.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется по двум основным направлениям:

оценка уровня освоения учебных дисциплин, МДК, видов практик;
оценка компетенций обучающихся.

В качестве средств текущего контроля успеваемости используются контрольные работы, устные опросы, письменные работы, тестирование. В качестве средств промежуточного контроля используются зачёты и экзамены. Педагогами разработаны критерии оценок промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.

Оценки должны быть выставлены по каждой дисциплине общеобразовательного, общего гуманитарного и социально-экономического учебных циклов, за исключением дисциплины «Физическая культура», по каждой общепрофессиональной дисциплине.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по ППКРС осуществляется согласно Положению о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов колледжа.

Количество экзаменов в процессе промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по всем формам обучения устанавливается согласно учебному плану не более 8 экзаменов и не более 10 зачётов. Количество экзаменов и зачетов в процессе промежуточной аттестации обучающихся при обучении по сокращенным образовательным программам среднего профессионального образования по очной, очно-заочной (вечерней) и заочной формам получения образования устанавливается колледжем самостоятельно.

Знания, умения и навыки обучающихся по всем формам контроля учебной дисциплины, междисциплинарного курса, включая учебную и производственную практики, оцениваются в баллах: 5 (отлично); 4 (хорошо); 3 (удовлетворительно).

2 (неудовлетворительно); «зачтено», по профессиональному модулю – «освоен», «не освоен».

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений, балл (отметка)	Вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

7.2 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися включает:

1) фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (тесты, вопросы и задания для контрольных работ, тематику докладов) (Приложение).

2) программы проведения практических занятий по дисциплинам учебного плана;

3) программы самостоятельной работы обучающегося.

Учебным планом предусмотрены следующие виды самостоятельной работы:

1. прохождение учебной и производственных практик;
2. подготовка презентаций, устных сообщений и докладов;
3. выполнение домашних заданий;
4. прим
5. лабораторные практикумы в компьютерных классах;
6. выполнение выпускной квалифицированной работы.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС по профессии создан фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Эти фонды включают:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, семинарских и контрольных работ, зачетов и экзаменов;
- тесты и компьютерные тестирующие программы;
- примерную тематику, рефератов.
- проблемные ситуации для практических и семинарских занятий.

Фонды оценочных средств адекватны требованиям ФГОС СПО по данной профессии, соответствуют целям и задачам ППКРС и её учебному плану. Они обеспечивают оценку качества общих и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплин, междисциплинарных курсов и практик учтены все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющими установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень готовности выпускников к профессиональной деятельности.

7.3 Структура рабочей программы.

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей имеют следующую структуру:

Структура рабочей программы УД

1. Паспорт программы учебной дисциплины.
 - 1.1. Область применения программы.
 - 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной программы.
 - 1.3. Цель и задачи дисциплины.
 - 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины.
2. Структура и содержание учебной дисциплины.
 - 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.
 - 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.
3. Условия реализации программы дисциплины.
 - 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.
 - 3.2. Информационное обеспечение обучения.
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

Структура профессионального модуля

1. Паспорт программы профессионального модуля.
 - 1.1. Область применения программы.
 - 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.
 - 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение профессионального модуля.
2. Результаты освоения профессионального модуля.
3. Структура и содержание профессионального модуля.
 - 3.1. Тематический план профессионального модуля.
 - 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю.
4. Условия реализации программы профессионального модуля.
 - 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.
 - 4.2. Информационное обеспечение обучения.
 - 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.
 - 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Структура программы учебной и производственной практик

1. Паспорт программы учебной и производственной практик
2. Результаты освоения учебной и производственной практик по модулям
3. Тематический план и содержание учебной и производственной практик
4. Условия реализации учебной и производственной практик
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практик

8. Государственная итоговая аттестация выпускников

Итоговая аттестация выпускника колледжа является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. 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. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы)

олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися программы соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО).

Задачи:

- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Формой государственной итоговой аттестации обучающихся, завершающих освоение ППКРС в Колледже является защита выпускной квалификационной работы (ВКР) (письменной и практической).

1. Организация работы ГЭК

1.1. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями (ГЭК), создаваемыми по каждой программе, реализуемой в Колледже. Государственная экзаменационная комиссия является единой для всех форм обучения (очной, заочной).

1.2. Государственные экзаменационные комиссии руководствуются в своей деятельности настоящим Порядком и учебно-методической документацией, разрабатываемой Колледжем на основе ФГОС СПО по конкретным профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

1.3. Государственные экзаменационные комиссии формируются из преподавателей Колледжа, представителей работодателей по профилю подготовки выпускников. Состав ГЭК утверждается приказом директора Колледжа.

1.4. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председателем государственной экзаменационной комиссии не может быть работник Колледжа. Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по согласованию с Министерством образования и науки Республики Бурятия.

1.5. Директор Колледжа является заместителем председателей государственных экзаменационных комиссий.

1.6. Ответственный секретарь государственной экзаменационной комиссии назначается директором из числа работников Колледжа.

1.7. Основные функции государственных экзаменационных комиссий:

- комплексная оценка степени и уровня освоения обучающимися ППКРС и ППССЗ по конкретной профессии или специальности;
- решение вопросов: о присвоении квалификации по результатам ГИА и выдаче выпускнику соответствующего документа о среднем профессиональном образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по образовательным программам среднего профессионального образования.

1.8. На заседания государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы (Приложение 1):

- Приказ директора ГБОУ СПО КТИНЗ о создании ГЭК для проведения ГИА выпускников.
- График проведения защиты ВКР.
- Приказ о закреплении тем ВКР.
- Приказ директора ГБОУ СПО КТИНЗ о допуске обучающихся учебной группы к ГИА.
- Сводная ведомость успеваемости обучающихся учебной группы.

- Производственные характеристики, дневники учета выполнения учебно-производственных работ.

- Протокол государственной итоговой аттестации.

- Журналы теоретического и производственного обучения за весь период обучения.

1.9. Решения государственных экзаменационной комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим. Результаты ГИА оформляются протоколом).

1.10. После окончания ГИА государственная экзаменационная комиссия в лице ее председателя составляет отчет о работе. В отчете должна быть отражена следующая информация:

качественный состав государственных экзаменационных комиссий;

перечень форм ГИА по программе подготовки;

характеристика общего уровня подготовки студентов по данной специальности;

анализ результатов по каждой форме ГИА;

недостатки в подготовке студентов по данной специальности;

выводы и предложения. (Приложение 2)

1.11. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

2. Порядок проведения ГИА.

2.1. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по конкретной профессии или специальности.

2.2. График проведения ГИА выпускников утверждается директором Колледжа и доводится до сведения обучающихся 6 месяцев до начала ГИА. Допуск обучающихся к ГИА объявляется приказом по Колледжу.

2.3. Защита ВКР осуществляется на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

2.4. Результаты ГИА определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК. (Приложение 3)

Критерии оценки ВКР

1. Оценки «отлично» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР не менее 80 % отличных оценок, при отсутствии удовлетворительных и неудовлетворительных оценок.
2. Оценки «хорошо» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР не менее 80 % отличных и хороших оценок, при отсутствии неудовлетворительных оценок.
3. Оценки «удовлетворительно» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР более 50% положительных оценок.
4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется выпускнику, получившему в ходе защиты ВКР менее 50 % положительных оценок.

В таблице ниже приведена форма оценки выпускной квалификационной работы (ВКР) членами ГЭК.

На закрытом заседании ГЭК обсуждаются результаты защиты и открытым голосованием простым большинством (при равенстве голосов мнение председателя ГЭК – решающее) дается оценка каждой защиты, принимается решение о присвоении квалификации и выдачи дипломов об окончании колледжа.

Решение ГЭК оформляется соответствующим протоколом и в день защиты в торжественной обстановке доводится председателем до сведения студентов.

Полученная на защите ВКР оценка записывается в зачетную книжку и переносится в приложение к диплому с указанием темы выпускной квалификационной работы.

Форма оценки выпускной квалификационной работы членами ГЭК

Критерии оценки	5	4	3	2
Критерии оценивания письменной работы				
Актуальность и обоснование выбора темы				
Степень завершенности работы				
Объем и глубина знаний по теме				
Достоверность и обоснованность полученных результатов и выводов				
Применение новых технологий				
Качество доклада (композиция, полнота представления работы, убежденность автора)				
Эрудиция, использование междисциплинарных связей				
Качество оформления ВКР и демонстрационных материалов				
Культура речи, манера общения, умение использовать наглядные пособия, способность заинтересовать аудиторию				
Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убежденность, умение использовать ответы на вопросы для более полного раскрытия содержания проведенной работы				
Деловые и волевые качества докладчика: ответственное отношение к работе, стремление к достижению высоких результатов, готовность к дискуссии, контактность				
Критерии оценивания практической работы				
Задание выполнено в полном объеме				
Задание выполнено в установленный срок				
Изделие выполнено точно по эскизу (по меню)				
Эстетические критерии: композиционная завершенность; дизайн изделия (Органолептическая оценка качества приготовленных блюд)				

2.6. Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Колледжа. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные Колледжем

сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

2.7. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

2.8. Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в Колледж на период времени, установленный календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей программы подготовки.

Студент, не прошедший в течение установленного срока обучения государственную итоговую аттестацию отчисляется из Колледжа и получает справку об обучении в Колледже.

3. Требования к письменной выпускной квалификационной работе.

3.1. ВКР должна быть представлена в распечатанном виде.

3.2. Структура ВКР должна включать: титульный лист, содержание, введение, основную часть, заключение, список используемой литературы, приложения. (Приложение 4)

3.3 Оформление выпускной квалификационной работы:

1. ВКР должна быть напечатана на одной стороне листа формата А4 (210 * 297 мм). Размеры полей: левое, верхнее, нижнее - 20 мм, правое - 15 мм. Межстрочный интервал - 1,5. Размер шрифта - 12.
2. Выпускная квалификационная работа представляется в папке.
3. Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами (внизу, справа), соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту.
4. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляется.
5. Иллюстрации, таблицы, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.
6. Основную часть ВКР следует делить на главы (разделы), подразделы, пункты и подпункты.
7. Главы, пункты, подпункты (кроме введения, заключения, списка использованной литературы и приложений) нумеруют арабскими цифрами, например: глава 1, раздел 1.1, подраздел 1.1.1, пункт 1.1.1.1.. Данная рубрикация текста должна отражать логику исследования.
8. Главы, разделы, подразделы должны иметь заголовки. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание раздела, располагаться в середине строки и быть написанными прописными буквами, без подчеркивания, отделяясь от текста межстрочными интервалами. В конце заголовка точка не ставится. Переносы слов в заголовках не допускаются.
9. Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки, рисунки) следует располагать в работе непосредственно после текста, где на них дается ссылка, или на следующей странице, если в указанном месте они не помещаются. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.
10. Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами, следуя порядковой нумерации в пределах всей работы. Названия помещаются под иллюстрацией, при необходимости после названия рисунка помещают поясняющие данные.

11. Цифровой материал рекомендуется помещать в работе в виде таблиц. Таблицы следует располагать в работе непосредственно после текста, где они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в тексте.
 12. Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами, следуя порядковой нумерации в пределах всей работы. Номер следует размещать в правом верхнем углу над заголовком таблицы после слова "Таблица". Допускается нумерация таблиц в пределах раздела.
 13. Каждая таблица должна иметь заголовок, который помещается ниже слова "Таблица". Начинаются эти надписи с прописной буквы, точка в конце не ставится.
 14. Заголовки граф таблицы должны начинаться с прописных букв, подзаголовки со строчных, если последние подчиняются заголовку. Заголовки граф указываются в единственном числе.
 15. Таблицу следует размещать так, чтобы читать ее без поворота работы. Если такое размещение невозможно, таблицу располагают так, чтобы ее можно было читать, поворачивая работу по часовой стрелке.
 16. При переносе таблицы на другую страницу над ней помещают слова "Продолжение таблицы...", с указанием номера. Если заглавие таблицы велико, допускается его не повторять: в этом случае следует пронумеровать графы и повторить их нумерацию на следующей странице. Заголовок таблицы не повторяют.
 17. Если цифровые или иные данные в какой-либо графе таблицы отсутствуют, то ставится прочерк.
 18. Если все показатели, приведенные в таблице, выражены в одной и той же единице, то ее обозначение помещается в скобках после заголовка.
 19. Заменять кавычками повторяющиеся в таблице цифры, математические знаки, знаки процента и т.п. не допускается.
 20. При наличии в разделе небольшого по объему цифрового материала его нецелесообразно оформлять в виде таблицы, а следует давать в тексте.
- 3.4. Окончательно оформленная работа подписывается автором и представляется студентом руководителю не позднее сроков, определенных данным Положением. Практическая часть выпускной квалификационной работы может включать в себя изготовление изделий в соответствии с выбранной тематикой ВКР.

4. Отзыв на выпускные квалификационные работы (Приложение 5)

4.1. Отзыв должен включать:

1. Общая характеристика выпускной квалификационной работы.
2. Актуальность темы.
3. Глубина и полнота раскрытия темы.
4. Объем и степень разработки основных разделов работы.
5. Сделаны выводы.
6. Положительные стороны работы .
7. Работа дополнена иллюстрациями, фотографиями, рекомендациями.....
8. Недостатки в оформлении работы.
9. Небрежность, нарушение общих требований к оформлению выпускной квалификационной работы.....
10. Характеристика графической (творческой) части работы.
11. Степень выполнения общих требований к графической части.

12. Степень самостоятельности учащегося при разработке вопросов темы.
 13. Требовались ли дополнительные консультации при написании работы, отдельных тем, разделов.
- 4.2. Содержание отзыва доводится до сведения выпускника не позднее, чем за три дня до защиты ВКР.

- Приказ директора о создании ГЭК для проведения ГИА выпускников.
- График проведения защиты ВКР.
- Приказ о закреплении тем ВКР.
- Приказ директора о допуске обучающихся учебной группы к ГИА.
- Примерный перечень тем ВКР.

Перечень заданий практических работ

1. Приготовление холодной закуски: Салат «Весна» (№62)
Приготовление первого блюда: Рассольник домашний (№196)
Приготовление второго блюда: Птица, тушенная в соусе с рисом отварным (№643, №682, №759)
Приготовление кондитерского изделия: Пирог «Невский» (№103)
2. Приготовление холодной закуски: Яйца под майонезом с гарниром (№108)
Приготовление первого блюда: Суп молочный с макаронными изделиями (№235)
Приготовление второго блюда: Котлеты домашние с картофельным пюре (№611, 694, 759)
Приготовление кондитерского изделия: Пирог «Лакомка» (№104)
3. Приготовление салата: Салат из свежих помидоров со сладким перцем (№61)
Приготовление первого блюда: Суп – лапша домашняя (№218)
Приготовление второго блюда: Зразы картофельные с соусом (№332, 783)
Приготовление сдобно-булочного изделия: Булочка с орехами (№108)
4. Приготовление салата: Салат «Летний» (№70)
Приготовление первого блюда: Суп – пюре из птицы (№251)
Приготовление второго блюда: Поджарка из свинины с картофельным пюре (№562, 694)
Приготовление сдобно-булочного изделия: Булочка Дорожная (№110)
5. Приготовление холодной закуски: Жареная рыба под маринадом (№140)
Приготовление первого блюда: борщ флотский (№174)
Приготовление второго блюда: Зразы рыбные рубленые с рисом (№513, 683)
Приготовление сдобно-булочного изделия: Булочка российская (№115)
6. Приготовление салата: Картофельный с сельдью (№72)
Приготовление первого блюда: Суп молочный с рисовой крупой (№136)
Приготовление второго блюда: Бефстроганов из телятины с рисом отварным (№561, 682)
Приготовление кондитерского изделия: Пирог бисквитный солнечный (№116)
7. Приготовление холодной закуски: Яйца под майонезом с гарниром (№108)
Приготовление первого блюда: Суп картофельный с макаронными изделиями (№208)
Приготовление второго блюда: Котлеты картофельные с соусом (№330, 801)
Приготовление кондитерского изделия: Кекс столичный (№425)
8. Приготовление салата: Салат столичный (№98)
Приготовление первого блюда: Уха рыбацкая (№270)

- Приготовление второго блюда: Плов из свинины (№601)
Приготовление кондитерского изделия: Кекс чайный (№444)
9. Приготовление салата: Салат витаминный (№82)
Приготовление первого блюда: Щи из свежей капусты с картофелем (№187)
Приготовление второго блюда: Рыба, запеченная в сметанном соусе, с картофелем жареным (№504, 695)
Приготовление кондитерского изделия: Кекс творожный с изюмом (449)
10. Приготовление винегрета: Винегрет с сельдью (№101)
Приготовление первого блюда: Суп картофельный с бобовыми (№206)
Приготовление второго блюда: Курица, тушенная в соусе с овощами (№649, 759)
Приготовление кондитерского изделия: Кекс весенний (№459)
11. Приготовление салата: Маринованная свекла (№85)
Приготовление первого блюда: Щи из свежей капусты (№186)
Приготовление второго блюда: Говядина тушенная с черносливом и макаронными изделиями (№597, 688)
Приготовление кондитерского изделия: Рулет фруктовый (№471)
12. Приготовление салата: Салат из маринованной свеклы с яблоками (№87)
Приготовление первого блюда: Суп картофельный с рыбными фрикадельками (№210)
Приготовление второго блюда: Рагу из баранины (№595)
Приготовление кондитерского изделия: Коржик молочный (№102)
13. Приготовление салата: Салат картофельный с сельдью (№72)
Приготовление первого блюда: Солянка сборная мясная (№227)
Приготовление второго блюда: Азу (596)
Приготовление сдобно-булочного изделия: Ватрушка с повидлом (№1058)
14. Приготовление винегрета: Винегрет рыбный (№105)
Приготовление первого блюда: Рассольник домашний (№196)
Приготовление второго блюда: Зразы, рубленые с картофельным пюре (№614, 694, 762)
Приготовление сдобно-булочного изделия: Кулебяка (№1063)
15. Приготовление винегрета: Овощной (№100)
Приготовление первого блюда: Суп – пюре из плодов (№293)
Приготовление второго блюда: Мусс яблочный (№902)
Приготовление сдобно-булочного изделия: Расстегай (№1060, 1052)
16. Приготовление холодной закуски: Помидоры, фаршированные рыбным салатом (№117)
Приготовление первого блюда: Суп картофельный с пельменями (№214)
Приготовление второго блюда: Рагу из овощей (№321)
Приготовление сдобно-булочного изделия: Пирожки жареные (№1050)
17. Приготовление холодной закуски: Яйца, фаршированные сельдью и луком (№110)
Приготовление первого блюда: Борщ с черносливом и грибами (№172)
Приготовление второго блюда: Фрикадельки рыбные с томатным соусом и рисом отварным (№517, 682)
Приготовление сдобно-булочного изделия: Пирожки печеные с повидлом (№1052)

18. Приготовление холодной закуски: Помидоры, фаршированные яйцом и луком (№115)
Приготовление первого блюда: Солянка грибная (№234)
Приготовление второго блюда: Сырники из творога и картофеля (№464, 798)
Приготовление кулинарного изделия: Кулебяка (№ 1050, 1063)
19. Приготовление салата: Салат из свеклы с сыром и чесноком (№88)
Приготовление первого блюда: Уха ростовская (№269)
Приготовление второго блюда: Котлеты домашние в молочном соусе с картофелем жареным (из вареного) (№611, 794)
Приготовление кулинарного изделия: Пирожки печеные (№1052, 1072)
20. Приготовление салата: Салат мясной (№97)
Приготовление первого блюда: Суп – пюре из картофеля (№240)
Приготовление второго блюда: Биточки манные с соусом абрикосовым (№399, 838)
Приготовление кондитерского изделия: Ватрушки венгерские (№1059)
21. Приготовление салата: Винегрет с сельдью (№101)
Приготовление первого блюда: Рассольник домашний (№196)
Приготовление второго блюда: Плов из свинины (№601)
Приготовление сдобно-булочного изделия: Кулебяка (№ 1052, 1063)
22. Приготовление салата: Салат Овощной (№100)
Приготовление первого блюда: Суп - пюре из зелёного горошка (№248)
Приготовление второго блюда: Поджарка из свинины с картофельным пюре (№562, 694)
Приготовление мучных кулинарных изделий: Чебуреки (№1057)
23. Приготовление салата: Салат из свежих помидоров со сладким перцем (№61).
Приготовление первого блюда: Суп-лапша по-бурятски (Бурятская кухня).
Приготовление второго блюда: Шницель натуральный рубленый с картофельным пюре (№607, 694)
Приготовление мучных кулинарных изделий: Колбасные изделия, запеченные в тесте (№1064)
24. Приготовление салата: Салат рыбный (№96)
Приготовление первого блюда: Борщ сибирский (№177)
Приготовление второго блюда: Биточки с картофелем, жареным во фритюре (№608, 697, 762)
Приготовление кондитерского изделия: Кольца воздушные заварные (6.7.2.)
25. Приготовление блюда из молока: Саламат (Бурятская кухня).
Приготовление первого блюда: Сап картофельный с мясными фрикадельками (№209, 178)
Приготовление второго блюда: Рулет с макаронами и яйцом (№616, 759)
Приготовление кондитерского изделия: Печенье с сыром (6.7.2.)
26. Приготовление салата: Салат с рыбой горячего копчения (№94).
Приготовление первого блюда: Щи по-уральски (№194)
Приготовление второго блюда: Бууза (Позы) (Бурятская кухня).
Приготовление мучных кулинарных изделий: Хушуур (Мясные груши) (Бурятская кухня).

27. Приготовление холодной закуски Паштет из печени (№159).
Приготовление первого блюда: Баранина в бульоне (Бурятская кухня).
Приготовление второго блюда: Капуста тушеная с грибами (№316)
Приготовление мучных кулинарных изделий: Шарбин (Пресные беляши) (Бурятская кухня).

28. Приготовление холодной закуски: Икра грибная (№121).
Приготовление первого блюда: Суп – пюре из рисовой крупы (№ 250)
Приготовление второго блюда: Нугабша (печень в «рубашке») (Бурятская кухня).
Приготовление кондитерского изделия: Торт черёмуховый (Бурятская кухня).

Повар IV разряда

Кондитер III разряд

1. Приготовление холодной закуски: Щука фаршированная (№484, 798)
Приготовление первого блюда: Суп-пюре из печени (№252)
Приготовление второго блюда: Эскалоп с соусом и овощами отварными с жиром (№570, 700)
Приготовление кондитерского изделия: Пирог «Невский» (№103)
2. Приготовление холодной закуски: Курица фаршированная (№157)
Приготовление первого блюда: Солянка грибная (№234)
Приготовление второго блюда: Ромштекс со сложным гарниром (№575, 738)
Приготовление сдобно-булочного изделия: Булочка с орехами (№108)
3. Приготовление холодной закуски: Заливное из птицы в форме (№156)
Приготовление первого блюда: Солянка по - петербургски (№229)
Приготовление второго блюда: Зразы отбивные с кашей рассыпчатой (№589, 679).
Приготовление кондитерского изделия: Пирог «Лакомка» (№104)
4. Приготовление холодной закуски: Перец, фаршированный овощами (№122)
Приготовление первого блюда: Суп с крупой и мясными фрикадельками (№224)
Приготовление второго блюда: Лангет с помидорами и кабачками жареными (№556, 720)
Приготовление сдобно-булочного изделия: Булочка Дорожная (№110)
5. Приготовление холодной закуски: Волованы с курицей (№38)
Приготовление первого блюда: Суп-лапша грибная (№219)
Приготовление второго блюда: Бифштекс рубленый с яйцом и картофелем отварным (№ 605, 692)
Приготовление сдобно-булочного изделия: Булочка российская (№115)
6. Приготовление холодной закуски: Гогошары (№124)
Приготовление первого блюда: Борщ полтавский с галушками (№185)
Приготовление второго блюда: Пудинг из говядины с рисом отварным (№624, 682)
Приготовление кондитерского изделия: Ватрушка с повидлом (№1058)
7. Приготовление холодной закуски: Корзиночки с языком или ветчиной (№34)
Приготовление первого блюда: Солянка рыбная (№232)
Приготовление второго блюда: Кнели из говядины с картофельным пюре (№623,

Приготовление мучных кулинарных изделий: Шарбин (Пресные беляши) (Бурятская кухня).

8. Приготовление холодной закуски: Рыба фаршированная заливная (№139)

Приготовление первого блюда: Рассольник по - россосански (№199)

Приготовление второго блюда: Котлеты по-киевски с картофелем, жаренным во фритюре (№659, 697)

Приготовление кондитерского изделия: Торт черёмуховый (Бурятская кухня).

9. Приготовление холодной закуски: Рыба заливная с гарниром (№138)

Приготовление первого блюда: Суп-пюре из спаржи и цветной капусты (№244)

Приготовление второго блюда: Суфле из кур с рисом и пюре из моркови (№676, 704)

Приготовление кондитерского изделия: Печенье с сыром (6.7.2.)

10. Приготовление холодной закуски: Филе из кур фаршированное (№158).

Приготовление первого блюда: Солянка из птицы (№230)

Приготовление второго блюда: Биточки рубленные из курицы, фаршированные шампиньонами с картофелем в молоке (№670, 693)

Приготовление кондитерского изделия: Кольца воздушные заварные (6.7.2.)

11. Приготовление холодной закуски: Филе из кур фаршированное (№158)

Приготовление первого блюда: Окрошка мясная (№272)

Приготовление второго блюда: Зразы из кур, с омлетом и овощами и овощами пюре из свеклы (№674, 704)

Приготовление мучных кулинарных изделий: Хушуур (Мясные груши) (Бурятская кухня).

Примерный перечень тем письменных экзаменационных работ

1. Технологический процесс приготовления блюд из круп. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
2. Технологический процесс приготовления блюд из макаронных изделий. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
3. Технологический процесс приготовления блюд из картофеля. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
4. Технологический процесс приготовления блюд из белокочанной капусты. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
5. Технологический процесс приготовления блюд из моркови. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
6. Технологический процесс приготовления блюд из томатов. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
7. Технологический процесс приготовления блюд из грибов. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
8. Технологический процесс приготовления блюд из кабачков. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
9. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.

10. Технологический процесс приготовления блюд из морепродуктов. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
11. Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
12. Технологический процесс приготовления блюд из курицы. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
13. Технологический процесс приготовления блюд из говядины. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
14. Технологический процесс приготовления блюд из свинины. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
15. Технологический процесс приготовления блюд из баранины. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
16. Технологический процесс приготовления блюд из мяса кролика. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
17. Технологический процесс приготовления блюд из мясной котлетной массы. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
18. Технологический процесс приготовления блюд из рубленой массы. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
19. Технологический процесс приготовления блюд из субпродуктов. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
20. Технологический процесс приготовления блюд из яиц. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
21. Технологический процесс приготовления блюд из творога. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
22. Технологический процесс приготовления блюд из теста. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
23. Технологический процесс приготовления блюд из лесных ягод. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
24. Технологический процесс приготовления блюд из фруктов. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
25. Технологический процесс приготовления заливных блюд. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
26. Технологический процесс приготовления блюд с учетом диетического питания. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
27. Технологический процесс приготовления блюд с учетом детского питания. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
28. Технологический процесс приготовления блюд с учетом спортивного питания. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
29. Технологический процесс приготовления мучных кулинарных изделий (пирожки печеные и жареные из дрожжевого теста). Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
30. Технологический процесс приготовления супов заправочных. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
31. Технологический процесс приготовления соусов. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.

32. Технологический процесс приготовления блюд бурятской кухни. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
33. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
34. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
35. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
36. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из слоёного теста. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
37. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из заварного теста. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
38. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из воздушного и пряничного теста. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.

Отчет

о работе государственной аттестационной комиссии

на государственной итоговой аттестации по профессии «Изготовитель художественных изделий из металла» в ГБОУ СПО КТИНЗ

(защита письменной экзаменационной работы)

Комиссия в составе:

Председатель _____

Члены комиссии _____

При проведении итоговой аттестации обучающихся группы _____

по профессии «Изготовитель художественных изделий из металла»

отмечает следующее:

К итоговой аттестации студентов данной группы было допущено _____, выполнивших письменную экзаменационную работу в установленный графиком срок.

Задания были выданы « ____ » _____ 2013 года, в том числе задания повышенной сложности – для _____ студентов. В ходе защиты студенты показали следующие результаты:

Оценки при защите:

«5» _____

«4» _____

«3» _____

Замечания при проведении защиты письменных экзаменационных работ

положительные _____

отрицательные _____

Предложения по организации работы аттестационной комиссии и проведению итоговой аттестации _____

Председатель комиссии _____

подпись

Ф.И.О.

ПРОТОКОЛ

От «__»_____ 20__ г., заседания государственной экзаменационной комиссии по защите выпускных квалификационных работ обучающимися наименование образовательного учреждения: ГБОУ СПО Колледж традиционных искусств народов Забайкалья

профессия, специальность: _____

группа: _____

Председатель комиссии: _____

(Ф.И.О., должность)

Члены комиссии: _____

(Ф.И.О., должность)

Рассмотрев результаты итоговой аттестации, защиты выпускных практических квалификационных и письменных экзаменационных работ, комиссия постановила:

1. Присвоить квалификацию и выдать соответствующий документ об окончании колледжа, указанным в списке обучающимся:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Дата рождения	Оценка		Квалификация	Заключение о выдаче документа
			практической работы	письменной работы		
1						
2						
3						
4						
5						
6						

2. Выдать справки об обучении нижеперечисленным обучающимся, не допущенным к ГИА или не прошедших ГИА:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Дата рождения	По какой специальности или профессии рекомендуется использовать на производстве
1			
2			

Председатель ГЭК: _____

Члены комиссии: _____

М.П. _____
Директор ГБОУ СПО КТИНЗ

А.А.Куприянов

Приложение 4

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ (12)
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КОЛЛЕДЖ ТРАДИЦИОННЫХ ИСКУССТВ НАРОДОВ ЗАБАЙКАЛЬЯ (10)

 профессии (10)

шифр

 профессия (специальность)

К защите допущена (12)

Зам. директора по УПР _____ / _____

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА (14)

Тема: _____

Руководитель работы _____ «__» _____ 200__ г.
 (подпись, Ф.И.О.)

ОТЗЫВ
о выполнении письменной квалификационной работы

1. Общая характеристика выпускной квалификационной работы.
Актуальность темы.
Глубина и полнота раскрытия темы.
Объем и степень разработки основных разделов работы.
Сделаны выводы.
2. Положительные стороны работы .
Работа дополнена иллюстрациями, фотографиями, рекомендациями.....
3. Недостатки в оформлении работы
Небрежность, нарушение общих требований к оформлению выпускной квалификационной работы.....
4. Характеристика графической (творческой) части работы.
Степень выполнения общих требований к графической части.
5. Степень самостоятельности учащегося при разработке вопросов темы
Требовались ли дополнительные консультации при написании работы, отдельных тем, разделов.

Оценка работы руководителем _____

Руководитель работы _____
(подпись, Ф.И.О.)

«__» _____ 200__ г.

Приложение .

График учебного процесса

Утверждаю
Директор ГБОУ СПО КТИНЗ
А.А.Куприянов

«6» сентября 2014г.

ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО НЕДЕЛЯМ
ГБОУ СПО «Колледж традиционных искусств народов Забайкалья»
Профессия 19.01.17 «Повар, кондитер»

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения - **очная**
Срок обучения **10 месяцев**
На базе среднего
общего образования
Год начала подготовки - **2014**
Дата введения ФГОС СПО
01.09.2013

К У Р С Ы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Феврал				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	2-7	9-14	16-21	23-28	30-5	7-12	14-19	21-26	28-2	4-9	11-16	18-23	25-30	2-7	9-14	16-21	23-28	30-4	6-11	13-18	20-25	27-1	3-8	10-15	17-22	24-1	3-8	10-15	17-22	24-29	31-5	7-12	14-19	21-26	28-3	5-10	12-17	19-24	26-31	2-7	9-14	16-21	23-28	31-5	7-12	14-19	21-26	28-2	4-9	11-16	18-23	25-30
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
		У	У	У	У	Т	Т	У	У	У	У	У	Т	Т	Т	Т	У	К	К	У	У	У	У	У	Т	Т	Т	У	У	У	У	У	Т	Т	Т	У	У	У	А	Т	Т	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	

Обозначения:



Теоретическое обучение



Промежуточная аттестация



Учебная практика



Производственная практика
(по профилю специальности)



Производственная практика
(преддипломная)



Каникулы



Подготовка к итоговой
государственной аттестации



Итоговая аттестация



Неделя отсутствует

**Аннотации рабочих программ по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
ОП 01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

1. Цель дисциплины: формирование у будущих специалистов представлений об основных группах микроорганизмов, вызывающих различные виды порчи как продовольственных, так и непродовольственных товаров, о гигиене и санитарии.

Основные задачи курса:

- ознакомить студентов с основами общей микробиологии;
- познакомить с возможными пищевыми заболеваниями микробной и немикробной природы;
- показать значение внешней среды в инфицировании пищевых продуктов;
- познакомить с основами санитарии и гигиены;
- научить студентов проводить микробиологический анализ важнейших пищевых продуктов.

2. Место дисциплины в структуре программы:

Настоящая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих на базе среднего (полного) общего образования по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер и входит общепрофессиональный учебный цикл.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

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)

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

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.

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.
- 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, 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.
- 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 результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

ОП 02.«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

1. Цель учебной дисциплины: формирование у будущих специалистов представлений о пищеварении, химическом составе пищевых товаров, их качестве, условиях хранения, пищевой ценности.

Основные задачи курса:

- ознакомить студентов с основами физиология питания с основами товароведения

продовольственных товаров;

- познакомить обучающихся с условиями хранения продовольственных товаров.

2. Место дисциплины в структуре программы:

Настоящая программа учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих на базе среднего (полного) общего образования по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** и входит общепрофессиональный учебный цикл.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями.

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)

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

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.

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.

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,

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.

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 результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

ОП 03.«Техническое оснащение и организация рабочего места»

1. Цель учебной дисциплины: формирование у будущих специалистов представлений о техническом оснащении производства на предприятиях общественного питания.

Основные задачи курса:

- ознакомить студентов с основными принципами организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

2.Место дисциплины в структуре программы :

Настоящая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих на базе среднего (полного) общего образования по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** и входит общепрофессиональный учебный цикл.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

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)

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

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.

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.

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, 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.
- 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 результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

ОП 04.«Экономические и правовые основы производственной деятельности»

1.Цель дисциплины: формирование предпринимательской культуры.

2.Место дисциплины в структуре программы:

Настоящая программа учебной дисциплины «Экономические и организационно-правовые основы производственной деятельности» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих на базе среднего (полного) общего образования по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** и входит общепрофессиональный учебный цикл.

3.Требования к результатам освоения дисциплины:

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

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)

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

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.

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.

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, 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.

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 результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

ОП 05.«Безопасность жизнедеятельности»

1.Цель дисциплины:

- освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства
- воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;
- развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;
- овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

2.Место дисциплины в структуре программы :

Настоящая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих на базе основного общего образования по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** и входит общепрофессиональный учебный цикл.

3.Требования к результатам освоения дисциплины

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

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)

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

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.

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.

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, 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.

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 результате изучения учебной дисциплины «Основ безопасности жизнедеятельности» обучающийся **должен уметь:**

– организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате изучения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся **должен знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

ОП 06. «Рисование и лепка»

1.Цель учебной дисциплины: формирование у будущих специалистов основных принципов построения рисунка.

Основная задача курса:

- ознакомить студентов со способами передачи формы и объема предметов, приемами построения лепных композиций.

2.Место дисциплины в структуре программы:

Настоящая программа учебной дисциплины «Рисование и лепка» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих на базе среднего (полного) общего образования по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер.**

3.Требования к результатам освоения дисциплины

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

-использовать традиционные приёмы и техники рисунка, лепки при выполнении творческих работ, связанных с профессией;

- применять традиционные методы и приёмы передачи модели;
 - применять правила композиции при художественной обработке и изготовлении лепных изделий.
- В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**
- принципы композиционного построения изображения;
 - порядок и приёмы изображения предметов в технике рисунка;
 - традиционные способы и приёмы передачи изображения модели: предметы разных форм, натюрморты, орнаменты, узоры и др.;
 - принципы композиционного построения рисунков прикладного характера;
 - способы передачи формы и объема предметов в скульптуре, приёмы построения лепных композиций.

ОПР 00.«Бурятский этикет»

1.Цель дисциплины: формирование у будущих специалистов представления о национальных традициях и обычаях.

Основные задачи курса ознакомить студентов с особенностями национального гостеприимства, особенностями национальных праздников.

2.Место дисциплины в структуре программы:

Настоящая программа учебной дисциплины «Бурятский этикет» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих на базе среднего (полного) общего образования по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** и относится к дисциплинам регионального компонента.

3.Требования к результатам освоения дисциплины:

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- определять этикетную ситуацию;
- проектировать процесс общения;
- сохранять доброжелательный, уважительный тон общения;
- соблюдать правила приема гостей;
- использовать в речи малые жанры фольклора;
- применять традиционные правила в повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- национально – культурную специфику бурятского этикета;
- особенности общения бурят;
- функции этикетной атрибутики;
- памятники бурятской литературы;
- правила повседневного, праздничного, церемониального этикета

ФК 00.«Физическая культура»

1.Цель учебной дисциплины: формирование здорового образа жизни и спортивного стиля жизни, воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в физическом саморазвитии и самосовершенствовании.

2.Место учебной дисциплины в структуре программы:

Дисциплина «Физическая культура» (ФК 00) входит в общеобразовательный учебный цикл программы по профессии.

3.Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

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 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- формирование основ гражданской идентичности личности
- способность к мобилизации сил и энергии;
- способность к волевому усилию - к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий

В результате освоения учебной дисциплины студент **должен знать\понимать:**

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате освоения учебной дисциплины студент **должен уметь:**

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

ПМ 01. «Приготовление блюд из овощей и грибов»

1. Целью профессионального модуля является: приобретение обучающимися необходимых навыков по технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

2.Место профессионального модуля в структуре программы:

Программа профессионального модуля является частью программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** и входит профессиональный учебный цикл.

Целью практики по профессиональному модулю является: приобретение и закрепление обучающимися необходимых навыков по механической и тепловой обработке овощей и грибов.

3.Требования к результатам освоения профессионального модуля:

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

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)

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

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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- способов оформления и подачи блюд из овощей и грибов.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

- 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;
- 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.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - приготовление блюд из овощей и грибов в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

1.Целью профессионального модуля является: приобретение обучающимися необходимых навыков:

- по технологии подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- по технологии подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

– способов оформления и подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

2. Место профессионального модуля в структуре программы:

Программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** и входит профессиональный учебный цикл.

Целью практики по профессиональному модулю является: приобретение и закрепление обучающимися необходимых навыков по механической и тепловой обработке круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

3. Требования к результатам освоения профессионального модуля:

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

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)

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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

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;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

знать:

- ассортимент, товароведную 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 гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПМ 03. «Приготовление супов и соусов»

1.Целью профессионального модуля является: приобретение обучающимися необходимых навыков:

- по технологии подготовки сырья и приготовления супов;
- по технологии подготовки сырья и приготовления соусов
- способов оформления и подачи супов и соусов.

2.Место профессионального модуля в структуре программы:

Программа профессионального модуля является частью программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** и входит профессиональный учебный цикл.

Целью практики по профессиональному модулю является: приобретение и закрепление обучающимися необходимых навыков по механической обработке сырья и приготовлению супов и соусов.

3.Требования к результатам освоения профессионального модуля:

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

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)

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

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.

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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

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;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - приготовление супов и соусов в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПМ 04. «Приготовление блюд из рыбы»

1.Целью профессионального модуля является: приобретение обучающимися необходимых навыков:

– механической обработки рыбы;
– тепловой обработки рыбы;
– способов оформления и подачи блюд из рыбы.

2.Место профессионального модуля в структуре программы:

Программа профессионального модуля является частью программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** и входит профессиональный учебный цикл.

Целью практики по профессиональному модулю является: приобретение и закрепление обучающимися необходимых навыков по механической обработке рыбы и приготовлению блюд из рыбы.

3.Требования к результатам освоения профессионального модуля:

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

- 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)

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

- 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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

иметь:

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд;

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;
- 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.

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

1.Целью профессионального модуля является: приобретение обучающимися необходимых навыков:

- механической обработки мяса и домашней птицы;
- тепловой обработки мяса и домашней птицы;
- способов оформления и подачи блюд из мяса и домашней птицы.

2.Место профессионального модуля в структуре программы:

Программа профессионального модуля является частью программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** и входит профессиональный учебный цикл.

Целью практики по профессиональному модулю является: приобретение и закрепление обучающимися необходимых навыков по механической обработке мяса и домашней птицы и приготовлению блюд из мяса и домашней птицы.

3.Требования к результатам освоения профессионального модуля:

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

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)

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

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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие 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;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней

птицы;

-оценивать качество готовых блюд;

знать:

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

-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;

-правила хранения и требования к качеству;

-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

1.Целью профессионального модуля является: приобретение и закрепление обучающимися необходимых навыков:

– механической обработки сырья;

– приготовление холодных блюд и закусок;

– способов оформления и подачи холодных блюд и закусок.

2.Место профессионального модуля в структуре программы:

Программа профессионального модуля является частью программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** и входит профессиональный учебный цикл.

Целью практики по профессиональному модулю является: приобретение обучающимися необходимых навыков по механической обработке продуктов и приготовлению холодных блюд и закусок.

3.Требования к результатам освоения профессионального модуля:

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

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)

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

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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- 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.

ПМ 07. «Приготовление сладких блюд и напитков»

1.Целью профессионального модуля является: приобретение и закрепление обучающимися необходимых навыков:

- механической обработки сырья;
- приготовление сладких блюд и напитков;
- способов оформления и подачи сладких блюд и напитков.

2.Место профессионального модуля в структуре программы:

Программа профессионального модуля является частью программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** и входит профессиональный учебный цикл. Целью практики по профессиональному модулю является: приобретение и закрепление обучающимися необходимых навыков по механической обработке сырья и приготовлению сладких блюд и напитков.

3.Требования к результатам освоения профессионального модуля:

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

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)

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

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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

1.Целью профессионального модуля является: приобретение и закрепление обучающимися необходимых навыков:

- механической обработки сырья;
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способов оформления и подачи хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

2.Место профессионального модуля в структуре программы:

Программа профессионального модуля является частью программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** и входит профессиональный учебный цикл.

Целью практики по профессиональному модулю является: приобретение и закрепление обучающимися необходимых навыков по механической обработке сырья и приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

3.Требования к результатам освоения профессионального модуля:

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

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)

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

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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

ПМ 09. «Приготовление блюд бурятской кухни»

1.Целью профессионального модуля является: приобретение и закрепление обучающимися необходимых навыков:

- механической обработки сырья;
- приготовление блюд бурятской кухни;
- способов оформления и подачи блюд бурятской кухни.

2.Место профессионального модуля в структуре программы:

Программа профессионального модуля является частью программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** и входит профессиональный учебный цикл. Целью практики по профессиональному модулю является: приобретение и закрепление обучающимися необходимых навыков по механической обработке сырья и приготовление блюд бурятской кухни.

3.Требования к результатам освоения профессионального модуля:

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

- 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)

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

ПК 9.1. Производить подготовку продуктов для приготовления блюд бурятской кухни.

ПК 9.2 Готовить и оформлять блюда бурятской кухни.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд бурятской кухни;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мясных, молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд бурятской кухни;
- готовить и оформлять блюда бурятской кухни;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству мяса, муки, молочных продуктов, яиц;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд бурятской кухни;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд бурятской кухни;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.