

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»



УТВЕРЖДАЮ

директор

Ф.Г. Исламгалиев

2016г.

ПРОГРАММА
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
19.01.17 Повар, кондитер

Екатеринбург
2016г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, *Профессиональные стандарты «Повар» № 610-н, «Кондитер» № 597-н, «Пекарь» № 914-н.*

Организация разработчик: ГАПОУ СО Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Рассмотрена на заседании методического совета протокол №8 от «29» июня 2016г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	5
3. Компетентностная характеристика выпускника.....	5
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса при реализации ППКРС.....	6
5. Ресурсное обеспечение.....	10
6. Образовательные технологии.....	11
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС.....	11

1. Общие положения

1.1. Профильная направленность программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, реализуемая ГАПОУ СО ТИПУ «Кулинар», представляет собой систему документов, разработанную и согласованную техникумом и работодателем с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по указанной специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО) и *Профессионального стандарта «Повар» № 610-н, «Кондитер» № 597-н, «Пекарь» № 914-н.* Миссия учебного заведения: подготовка высоко квалификационного рабочего, способного конкурировать на рынке в сферы промышленная экология и биотехнология.

1.2. Нормативно-правовая база разработки ППКРС

Нормативную правовую базу разработки ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, составляют:

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

□ Об утверждении Порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464);

□ Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013 г.) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер;

□ Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291);

□ Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

- *Профессиональный стандарт «Повар» № 610-н утвержденный Приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г;*

- *Профессиональный стандарт «Кондитер» № 597-н утвержденный Приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г.*

- *Профессиональный стандарт «Пекарь» № 914-н утвержденный Приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г.*

□ Устав техникума;

1.3. Общая характеристика ППКРС

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер срок освоения ППКРС зависит от образовательной базы обучающихся и формы их обучения. Освоение обучающимися ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер при очной форме обучения осуществляется в следующие сроки:

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме
-----------------------------	--	--

		получения образования
на базе среднего общего образования	Повар Кондитер	10 месяцев
на базе основного общего образования		2 года 10 месяцев

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании или о среднем общем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область деятельности: 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.

Уровни квалификации.

Уровень квалификации	Профессиональный стандарт	Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции
4	«Повар» № 610-н	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
4	Кондитер № 597 -н	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3	Пекарь №914-н	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Повар, кондитер готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- Приготовление, *оформление и презентация* блюд из овощей и грибов.
- Приготовление, *оформление и презентация* блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление, *оформление и презентация* супов и соусов.
- Приготовление, *оформление и презентация* блюд из рыбы.
- Приготовление, *оформление и презентация* блюд из мяса, домашней птицы *и дичи*.
- Приготовление, *оформление и презентация* холодных блюд и закусок.
- Приготовление, *оформление и презентация* сладких блюд, напитков, *холодных и горячих десертов*.
- Приготовление, *оформление и презентация* хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, *шоколадной продукции*

3. Компетентностная характеристика выпускника

1. Характеристика компетенций согласно ФГОС

В результате освоения ППССЗ по профессии 19.01.17 Повар, кондитер выпускник 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. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- Приготовление блюд, *оформление и презентация* из овощей и грибов

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных, *экзотических и редких* видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить, оформлять *и перзентовать* основные и простые блюда и гарниры из традиционных, *экзотических и редких* видов овощей и грибов.

ПК 1.2. Готовить, оформлять и перзентовать блюда и гарниры здорового питания и диетические блюда из овощей и грибов.

- Приготовление, *оформление и презентация* 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, оформлять *и презентовать* каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить, оформлять *и презентовать* простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить, оформлять *и презентовать* простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить, оформлять *и презентовать* простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 2.6. Готовить, оформлять и презентовать блюда здорового питания и диетические блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

- Приготовление, оформление и презентация супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить, оформлять *и презентовать* отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить, оформлять *и презентовать* простые холодные и горячие соусы.

ПК 3.5. Готовить, оформлять и презентовать супы и соусы для здорового и диетического питания.

- Приготовление, оформление и презентация блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить, оформлять *и презентовать* простые блюда из рыбы с костным скелетом, моллюсков и ракообразных.

ПК 4.4. Готовить, оформлять и презентовать блюда здорового питания и диетические блюда из рыбы.

- Приготовление, оформление и презентация блюд из мяса и домашней птицы *и дичи*.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы *и дичи*.

ПК 5.2. Производить подготовку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, домашней птицы *и дичи*.

ПК 5.3. Готовить, оформлять *и презентовать* простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить, оформлять *и презентовать* простые блюда из домашней птицы, дичи.

ПК 5.5. Готовить, оформлять и презентовать блюда здорового питания и диетические блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.

- Приготовление, оформление и презентация холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить, оформлять *и презентовать* салаты.

ПК 6.3. Готовить, оформлять *и презентовать* простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить, оформлять *и презентовать* простые холодные блюда.

ПК 6.5. Готовить, оформлять и презентовать холодные блюда и закуски здорового и диетического питания.

- Приготовление, оформление и презентация сладких блюд, напитков, холодных *и горячих десертов*

ПК 7.1. Готовить, оформлять *и презентовать* простые холодные и горячие сладкие

блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

ПК 7.4. Готовить, оформлять и презентовать сладкие блюда, напитки, холодные и горячие десерты здорового и диетического питания.

- Приготовление, оформление и презентация хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции.

ПК 8.1. Готовить, оформлять и презентовать простые хлебобулочные изделия.

ПК 8.2. Готовить, оформлять и презентовать основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить, оформлять и презентовать печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить, оформлять и презентовать отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить, оформлять и презентовать фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные, шоколадную продукцию.

ПК 8.7. Готовить, оформлять и презентовать хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий здорового и диетического питания.

В составных частях ППКРС: рабочих программах всех учебных дисциплин (модулей), входящих в учебный план техникума по профессии Повар, кондитер, программах учебной и производственных практик, программе итоговой государственной аттестации выпускников сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями по ППКРС.

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

4.1. Учебный план

ППКРС разработана на основе структуры, заданной ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. При подготовке поваров, кондитеров на базе основного общего образования реализуется ФГОС СПО технического профиля (общеобразовательный цикл). Общеобразовательную подготовку указанного профиля обучающиеся проходят за 4 семестра, к освоению ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер приступают на первом семестре. ППКРС включает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессиональный;
- профессиональный;
- физическая культура
- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация (Выпускная практическая квалификационная работа, Письменная экзаменационная работа)

Рабочий учебный план техникума содержит:

- перечень учебных циклов и модулей;
- трудоемкость цикла и раздела в академических часах с учетом интервала, заданного ФГОС;

- трудоемкость дисциплины и раздела в академических часах;
- распределение трудоемкости дисциплин и разделов по семестрам;
- форму (формы) промежуточной аттестации по каждой дисциплине, по каждому разделу;
- виды и продолжительность практик;
- виды и продолжительность итоговой государственной аттестации, формы итоговой государственной аттестации.

Учебные дисциплины включены в учебный план в соответствии с требованиями ФГОС, с учетом мнения работодателей, и направлены на формирование компетенций обучающихся. Соотношение часов аудиторных и самостоятельных занятий обучающихся по циклу определяется содержанием и объемом практической работы обучающихся. Объем часов по всем циклам составляет 648 часов, что соответствует требованиям ФГОС. Расхождения общего итога объема часов по всем циклам нет. При разработке учебных планов выполнены следующие требования:

- Максимальный объем учебной нагрузки студента 54 часа в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.
- Объем аудиторных занятий за весь период теоретического обучения составляет 36 часов в неделю.
- Продолжительность обучения в 1 семестре составляет 17 недель, во 2 семестре 24 недели.
- Каникулярное время 2 недели, что соответствует требованиями ФГОС.

4.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график для очной формы обучения по ППКРС состоит из: 43 недель (включая: 20 недель обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура», 19 недель практики, 1 неделя промежуточной аттестации, 1 неделя ГИА, 2 недели каникул), что полностью соответствует ФГОС. Календарный учебный график утвержден директором.

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) разработаны в соответствии с требованиями ФИРО к структуре рабочих программ.

Общеобразовательная подготовка

Рабочий учебный план в базовой части включает 9 базовых дисциплин, 4 профильных дисциплины.

Общеобразовательная подготовка студентов, поступивших на базе основного общего образования, заключается в продолжении изучения общеобразовательных предметов, предусмотренных учебным планом средней общеобразовательной школы с учетом социально-экономического профиля специальности. Базисный учебный план первого года обучения предусматривает изучение как базовых предметов («Русский язык», «Литература», «История», «Обществознание», «Физическая культура», «Иностранный язык», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Естествознание», «География»), так и профильных дисциплин («Математика», «Информатика», «Экономика», «Право»)

Дополнительные учебные дисциплины

Деловая культура
 Английский язык в профессиональной деятельности
 Основы менеджмента
 Рисование и лепка
 Информационно-коммуникационные технологии

ППКРС включает изучение следующих учебных циклов.

В/Профессиональный цикл

Рабочий учебный план в общепрофессиональной части включает 5 базовых («Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности») и вариативная дисциплина («*Основы калькуляции и учета*»).

В профессиональный цикл входят восемь профессиональных модулей, содержащих междисциплинарные курсы:

ПМ 01. Приготовление, оформление и презентация блюд из овощей и грибов

МДК.01.01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

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

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

ПМ 03. Приготовление, оформление и презентация супов и соусов

МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов

ПМ.04. Приготовление, оформление и презентация блюд из рыбы

МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

ПМ 05. Приготовление, оформление и презентация блюд из мяса и домашней птицы

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

ПМ 06. Приготовление, оформление и презентация холодных блюд и закусок

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

ПМ 07. Приготовление, оформление и презентация сладких блюд и напитков

МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков

ПМ 08. Приготовление, оформление и презентация хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

МДК 08.01Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Изучение модуля завершается учебной и производственной практикой, направленной на закрепление профессиональных компетенций.

4.4. Программы учебной и производственных практик

Программы учебной и производственных практик соответствуют ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Практики представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. В соответствии с Положением о порядке проведения практик студентов, устанавливаются два вида основных практик:

- учебная практика;
- производственная практика .

Учебная практика

Цель учебной практики – формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося

общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Место проведения учебной и производственной практик — организации общественного питания города Екатеринбурга. Оновные базы практик - предприятия социальные партнеры, такие как ООО «Универсал» (Супермаркет «Кировский»), ЕМУП «Екатеринбургский хлебокомбинат», ЗАО «Мегамайт», столовая управления дорожно-структурное подразделение Свердловской железной дороги-филиал ОАО «РЖД», ООО «Дельта Ресторанс» (кафе «Прайм-тайм»), ООО «Маринад» (кафе «Рум»), ООО «Лира (ресторан«Феличита»)) и т. д. Всего 142 предприятия.

Раздел 5. Ресурсное обеспечение

Ресурсное обеспечение ППКРС техникума формируется на основе требований к условиям реализации ППКРС, определяемых ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер .

5.1. Педагогические кадры

Реализация ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели проходят повышения квалификации и стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Учебно-методическое обеспечение ППКРС в полном объеме содержится в учебно-методических комплексах дисциплин, практик и итоговой аттестации. Содержание учебно-методических комплексов должно обеспечивать необходимый уровень и объем образования, включая и самостоятельную работу студентов, а также предусматривать контроль качества освоения студентами ППКРС в целом и отдельных ее компонентов. Информационное обеспечение основывается как на традиционных (библиотечных и издательских), так и на новых телекоммуникационных технологиях, что соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов. В библиотеке функционирует отдел «Электронный каталог библиотеки» с читальным залом на 10 посадочных мест, 4 из которых оборудованы персональными компьютерами. В институте имеется издательство, осуществляющее подготовку и выпуск необходимой учебной и учебно-методической литературы.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Образовательный процесс в техникуме организован в здании и помещениях и учебно-лабораторном кабинете. Питание обучающихся организовано в учебном корпусе, осуществляется медицинское обслуживание обучающихся. В составе используемых помещений имеются аудитории для практических и семинарских занятий, специализированные кабинеты, компьютерные классы, библиотека с читальным залом на 10 посадочных мест, актовый зал, административные и служебные помещения, спортивный зал. В учебном процессе при освоении основной образовательной программы по направлению подготовки «Организация обслуживания в общественном питании» используются следующие профильные аудитории и специально оборудованные кабинеты:

№	Наименование	Номер кабинета
	Кабинеты	
1	Химии, биологии	204
2	Микробиологии, санитарии и гигиены	213
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	301
4	Товароведения продовольственных товаров	302
5	Физики	304
6	Обществознания	305
7	Информатики	306
8	Русского языка, литературы	307
9	Математики	308
10	Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий	401
11	Технологии оснащения и организации рабочего места	402
12	Технологии кондитерского производства	404
13	Иностранных языков	405
14	Экономики	406
15	Истории	410
	Лаборатории	
1	Учебный кулинарный цех	206 М/С
2	Учебный кондитерский цех	206 М/С
3	Спортивный зал	М/С

Раздел 6. Образовательные технологии

6.1. Активные и интерактивные формы проведения занятий

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется главной целью программы, особенностью контингента обучающихся и содержанием конкретных дисциплин, и в целом в учебном процессе по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. В учебном процессе преподавателями активно используются современные образовательные технологии и эффективные методы обучения: деловые игры, интерактивные занятия, лабораторные работы, семинары, круглые столы, подготовка и представление презентаций творческих проектов. Разработка презентаций студентами тем на семинарские занятия позволяет демонстрировать самостоятельность и творческий подход (история, география, обществознание и др.).

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся. Система оценок при проведении промежуточной аттестации обучающихся, формы, порядок и периодичность ее проведения указываются в Уставе техникума. Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утверждается в порядке, предусмотренном Уставом техникума.

Студенты, обучающиеся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих, при промежуточной аттестации сдают в течение учебного года не более 8 экзаменов и 10 зачетов. В указанное число не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным дисциплинам.

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной

аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС в техникуме созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды по разным дисциплинам включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ/проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся. В техникуме также разработаны:

- Положение о ГИА;

- Методические рекомендации преподавателям по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам (модулям) ППКРС (заданий для контрольных работ, тематики докладов, эссе, рефератов и т.п.);

- Методические рекомендации преподавателям по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) ППКРС (в форме зачетов, экзаменов, отчетов по практикам).

7.2 Программа итоговой государственной аттестации

Программа ИГА соответствует требованиям ФГОС СПО профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Государственная итоговая аттестация включает выполнение выпускной практической работы и письменной экзаменационной работы. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании действующего «Положения» об итоговой государственной аттестации выпускников по программе СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, а также данного ФГОС СПО в части требований к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. Государственная аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня подготовки и качества выпускника ФГОС СПО в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по профессии 19.01.17 Повар, кондитер квалификации «повар кондитер».

Выпускная квалификационная работа – обязательный компонент итоговой государственной аттестации, дающий представление об уровне подготовленности выпускника к выполнению функциональных обязанностей повара кондитера. Выполнение практической работы и письменной экзаменационной работы завершается защитой, что является обязательным заключительным этапом обучения и имеет своей целью:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по профессии и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;

- развитие навыков организации самостоятельной исследовательской деятельности и овладение методиками исследования;

- выявление степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства.

В ходе выполнения и представления результатов студент должен:

- показать способность и умение самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, проводить поиск, обработку и изложение информации, научно аргументировать и защищать свою точку зрения, опираясь на теоретические знания,

практические навыки и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции;

- показать достаточный уровень подготовки, соответствующей требованиям ППКРС и ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, способность и умения применять теоретические и практические знания при решении конкретных задач, стоящих перед рабочими в современных условиях;

- показать умения систематизировать и анализировать полученные данные;
- выделить элементы новизны по выбранной теме;
- продемонстрировать умение вести диалог, представлять результаты своей работы, отвечать на вопросы, оперировать специальной терминологией.

Исполнитель: И.Г. Кофман, старший методист _____