государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко»

СОГЛАСОВАНА:

Педагогическим советом колледжа, протокол от 01.07.2015 г. №195

Управляющим директором ООО «Продовольственная группа» «Русский хлеб» Усмановой Г.Х.

_____ Усманова Г.Х.

МП

УТВЕРЖДЕНА:

приказом директор ГБОУ ПОО МТК 7 августа 2015 года № 402

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

среднего профессионального образования

по подготовке квалифицированных рабочих, служащих

форма обучения - очная

Профессия 19.01.17 Повар, кондитер

2015

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения…….. 3

1.1. Требования к поступающим…… 4

1.2. Нормативный срок освоения программы…… 4

1.3. Квалификационная характеристика выпускника…… 4

2. Характеристика подготовки…… 4

3. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы…….. 6

1. Общие положения

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

– Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390);

- примерная основная профессиональная программа среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденная Министерством образования и науки Челябинской области (рег. № 10 от 26 апреля 2011 г).

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

1.1. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования при очной форме обучения составляет 2 года 10 месяцев.

1.3. Квалификационная характеристика выпускника

Областью профессиональной деятельности выпускников по профессии 260807.01 Повар, кондитер являются: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94): Повар. Кондитер.

2. Характеристика подготовки

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

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

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.

Обучающийся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности: приготовление блюд из овощей и грибов; приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; приготовление супов и соусов; приготовление блюд из рыбы; приготовление блюд из мяса и домашней

птицы; приготовление холодных блюд и закусок; приготовление сладких блюд и напитков; приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Подготовка по программе предполагает изучение учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Основная профессиональная образовательная программа по профессии содержит:

Рабочие программы учебных дисциплин

- Общеобразовательные дисциплины базовые (Русский язык, Литература, Иностранный язык, История, Обществознание, Естествознание, География, Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности);
- Общеобразовательные дисциплины профильные (Математика Информатика и информационно-коммуникационные технологии, Экономика, Право);
- Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;
- Техническое оснащение и организация рабочего места;
- Экономические и правовые основы производственной деятельности;
- Безопасность жизнедеятельности;
- Физическая культура.

Рабочие программы профессиональных модулей

- Приготовление блюд из овощей и грибов;
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- Приготовление супов и соусов;
- Приготовление блюд из рыбы;
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- Приготовление холодных блюд и закусок;
- Приготовление сладких блюд и напитков;
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

3. Оценка качества освоения примерной основной профессиональной образовательной программы

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию студентов.

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

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

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

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

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение студентом компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными

колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, колледжем выдаются документы установленного образца – дипломы о среднем профессиональном образовании.