

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

СОГЛАСОВАНА:

Педагогическим советом колледжа, протокол  
от 01.07.2017 г. №300

Начальником отдела школьного питания  
муниципального предприятия «Горторг»  
Власовой Н.В.



МП

*Власова Н.В.*

УТВЕРЖДЕНА:

приказом директор ГБОУ ПОО МТК  
21 августа 2017 года № 411а

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**среднего профессионального образования**  
**по базовой подготовке**  
**форма обучения - очная**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565.

### **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 завершенность 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.

**Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс** – это форма государственной итоговой аттестации выпускников по программам среднего профессионального образования образовательных организаций среднего профессионального образования, которая предусматривает:

- моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков;
- независимую экспертную оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена, в том числе экспертами из числа представителей предприятий;
- определение уровня знаний, умений и навыков выпускников в соответствии с международными требованиями.

Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия проводится с целью определения у студентов и выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

### **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 3 года 10 месяцев (199 недель).

### **1.3. Квалификационная характеристика выпускника**

Областью профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело могут осуществлять профессиональную деятельность: Сервис, оказание населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Наименование квалификации специалиста среднего звена в Перечне профессий среднего профессионального образования, утвержденном приказом МОиН РФ от 29.10.2013 г. №1199 с изм., внесенными приказом МОиН РФ от 14.05.2014 г. №518, от 18.11.2015 г. №1350, 25.11.2016 г. №1477: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

## **2. Характеристика подготовки**

Профессиональная образовательная программа по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, выполнению работ по профессиям Повар, Кондитер, к организации собственного бизнеса и трудоустройства на работу.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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);
- Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
- Организация хранения и контроль запасов сырья
- Техническое оснащение организации питания
- Организация обслуживания
- Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- Правовые основы профессиональной деятельности
- Информационные технологии в профессиональной деятельности
- Охрана труда
- Безопасность жизнедеятельности;
- Физическая культура.

Рабочие программы профессиональных модулей

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер
- Основы предпринимательства и трудоустройства на работу
- предпринимательства и трудоустройства на работу.

### **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 проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

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.