

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

СОГЛАСОВАНА:

Педагогическим советом колледжа, протокол
от 15.10.2018 г. №300

УТВЕРЖДЕНА:

приказом директор ГБОУ ПОО МТК
30 октября 2018 года № 513а



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
среднего профессионального образования
по подготовке квалифицированных рабочих, служащих
форма обучения - очная

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
1.1. Требования к поступающим	5
1.2. Нормативный срок освоения программы	5
1.3. Квалификационная характеристика выпускника	5
2. Характеристика подготовки	5
3. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы	8
4. ФГОС СОО	10-52
5. ФГОС СПО	53-76
6. Учебный план	77-84
7. Календарный учебный график	85-89
8. Программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик	90-1238
Русский язык	90-119
Литература	120-161
Иностранный язык	162-190
Математика	191-231
История	232-270
Физическая культура	271-302
Основы безопасности жизнедеятельности	303-323
Физика	324-354
Обществознание (вкл. экономику и право)	355-395
География	396-419
Экология	420-437
Астрономия	438-452
Информатика	453-485
Химия	486-523
Биология	524-558
Рисунок	559-570
Основы исследовательской деятельности	571-582
Дизайн	583-595
Лепка	596-610
Культура профессионала	611-625
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	626-644
Основы товароведения продовольственных товаров	645-667
Техническое оснащение и организация рабочего места	668-691
Основы калькуляции учета	692-717
Охрана труда	718-735
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	736-755
Иностранный язык в профессиональной деятельности	756-774
Безопасность жизнедеятельности	775-788
Физическая культура	789-809
ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	810-866
ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	867-997
ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	998-1054
ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных	1055-1141

и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1142-1210
ПМ.06. Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	1211-1238
9. Методические указания по выполнению практических работ	1239-2019
10. Фонды оценочных средств	2020-2375
11. Программа государственной итоговой аттестации	2376-2407

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 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569.

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.

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 43.01.09 Повар, кондитер могут осуществлять профессиональную деятельность: Сервис, оказание населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Наименование квалификации 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: повар, кондитер.

2. Характеристика подготовки

Профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 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 по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, к организации собственного бизнеса и трудоустройства на работу.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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);
- Рисунок;
- Основы исследовательской деятельности;
- Дизайн;
- Лепка;
- Культура профессионала;

- Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- Основы товароведения продовольственных товаров;
- Техническое оснащение и организация рабочего места;
- Основы калькуляции учета;
- Охрана труда;
- Экономические и правовые основы профессиональной деятельности;
- Иностранный язык в профессиональной деятельности;
- Безопасность жизнедеятельности;
- Физическая культура.

Рабочие программы профессиональных модулей

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- Основы 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.