

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 базовой подготовке
форма обучения - очная

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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	9
4. ФГОС СОО	10-52
5. ФГОС СПО	53-80
6. Учебный план	81-88
7. Календарный учебный график	89-92
8. Программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик	93-1306
Русский язык	93-115
Литература	116-144
Иностранный язык	145-166
Математика	167-193
История	194-216
Физическая культура	217-235
Основы безопасности жизнедеятельности	236-256
Физика	257-280
Обществознание (вкл.экономику и право)	281-307
География	308-329
Экология	330-345
Астрономия	346-360
Информатика	361-383
Химия	384-411
Биология	412-432
Основы исследовательской деятельности	433-442
Основы философии	443-457
История	458-472
Иностранный язык в профессиональной деятельности	473-495
Физическая культура	496-519
Психология общения	520-534
Химия	535-562
Экологические основы природопользования	563-581
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	582-604
Организация хранения и контроль запасов сырья	605-631
Техническое оснащение организации питания	632-651
Организация обслуживания	652-679
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	680-700
Правовые основы профессиональной деятельности	701-716
Информационные технологии в профессиональной деятельности	717-739
Охрана труда	740-758
Безопасность жизнедеятельности	759-775
ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	776-841
ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	842-913

подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.03. 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	914-965
ПМ.04. 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	966-1036
ПМ.05. 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	1037-1102
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1103-1138
ПМ.07. Выполнение работ по рабочей профессии Повар	1139-1219
ПМ.08. Выполнение работ по рабочей профессии Кондитер	1220-1280
ПМ.09. Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	1281-1306
9. Методические указания по выполнению практических работ	1307-2087
10. Фонды оценочных средств	2088-2443
11. Программа государственной итоговой аттестации	2444-2469

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 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 43.02.15 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.