

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
среднего профессионального образования  
программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**43.01.09 Повар, кондитер**

Форма обучения: очная

Магнитогорск, 2017

## Аннотация программы

### 1. Общие положения

- Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1569;

### Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

**Демонстрационный экзамен** – это форма государственной итоговой аттестации по программам СПО, которая предусматривает: создание реальных производственных условий и ситуаций для возможности демонстрации студентами своих профессиональных навыков; независимую оценку экспертами, являющимися профессионалами отрасли; возможность определения уровня сформированности профессиональных компетенций студентов в соответствии с международными требованиями.

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

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

**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 деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

**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,

**ОП** – общепрофессиональный цикл;

**П** - профессиональный цикл;

**ПМ** – профессиональный модуль.

### 1.1 Срок освоения программы:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

### 1.2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников

**Область профессиональной деятельности выпускников:** 33 Сервис, оказание услуг населению.

#### Виды деятельности выпускников:

- 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.

## **2. Характеристика подготовки**

Основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки студентов.

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

Подготовка по программе предполагает реализацию рабочих программ дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей, входящих в профессиональный цикл.

### **Рабочие программы ОП:**

- ОП.01 Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены;
- ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров;
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места;
- ОП.04 Основы калькуляции учёта;
- ОП.05 Охрана труда;
- ОП.06 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности;
- ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности;
- ОП.08 Безопасность жизнедеятельности;
- ОП.09 Физическая культура.

### **Рабочие программы П:**

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- ПМ.06 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу.

В состав профессионального модуля входят междисциплинарные курсы, учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

## **3. Оценка качества освоения основной образовательной программы**

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

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

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы, выполняемой в виде демонстрационного экзамена.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены Программой государственной итоговой аттестации выпускников колледжа.

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается предметной (цикловой) комиссией ежегодно, утверждается директором колледжа и доводится до сведения студентов не позднее, чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные рабочими 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.

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

Оценка качества освоения основной образовательной программы осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение студентом компетенций. Членами государственной экзаменационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательной организацией выдётся диплом о среднем профессиональном образовании.