

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГАПОУ ЧО ПК)

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

(программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих)
(на базе основного общего образования)

Форма обучения: очная

Квалификация: повар, кондитер

Аннотация программы

1. Общие положения

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

- 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;
- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в федеральном реестре примерных основных образовательных программ СПО 31.03.2017г. № 43.01.09–170331.

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 образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость 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;
- организация собственного дела и трудоустройство.

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 (ОП) и профессиональных модулей, входящих в профессиональный цикл (П).

Рабочие программы дисциплин ОП:

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

Рабочие программы профессионального цикла (П):

- 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.

В состав профессионального модуля входят междисциплинарные курсы, учебная 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 образовательной программы. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательной организацией выдаётся диплом о среднем профессиональном образовании.