

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Старомайнский технологический техникум»



СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор ООО «Олимп»
Н.А. Макарова
«31» августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ СМТТ
В.А. Ильин
«31» августа 2020 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Областного государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
«Старомайнский технологический техникум»
наименование образовательного учреждения

*реализуемая в рамках Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального образования по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

РАССМОТРЕНО
на заседании Педагогического совета
Протокол № 1 от
«31» августа 2020 г.

Старая Майна, 2020

Основная профессиональная образовательная программа областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Старомайнский технологический техникум» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 и примерной основной образовательной программы, включенной в реестр образовательных программ, регистрационный номер в реестре государственных основных образовательных программ 43.02.15-170519

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Старомайнский технологический техникум»

Разработчики:

Ширманова Г.В., заместитель директора по учебной работе ОГБПОУ СМТТ
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Катаева О.В. – заместитель директора по научно- методической работе ОГБПОУ СМТТ
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рязанова Е.П. – преподаватель ОГБПОУ СМТТ
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	8
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	8
1.2. Нормативный срок освоения программы.....	9
1.3. Требования к абитуриенту.....	
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	10
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	10
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	10
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	12
3.1. Учебный план.....	15
3.2. Календарный учебный график	
3.3. Программы базовых общеобразовательных дисциплин	
3.4. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла	
3.5. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла	
3.6. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла	
3.7. Программы учебной практики, практики по профилю специальности и преддипломной практики	
4. Фактическое ресурсное обеспечение ОП	18
4.1 Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.....	
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.....	
4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	
5. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы	
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.....	20
5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	20
5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.....	20
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Календарный учебный график	
Приложения 3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, программ учебной практики, практики по профилю специальности и преддипломной практики	
Приложение 4. Перечень методических указаний по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
Приложение 5. Перечень фондов оценочных средств по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Основная профессиональная образовательная программа областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Старомайнский технологический техникум» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 № 291;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.06.2017 № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия».
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования, среднего профессионального образования (письмо Департамента профессио-

нального образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 №12-696);

– Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259).

– Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Устав областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Старомайнский технологический техникум».

1.2 Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки в очной форме обучения:

– на базе основного общего образования – 3 года 10 мес.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Формы обучения: очная.

Таблица 1

Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	117 нед
Учебная практика	10 нед
Производственная практика (по профилю специальности)	20 нед
Производственная практика (преддипломная)	4 нед
Промежуточная аттестация	8 нед
Государственная (итоговая аттестация)	6 нед
Каникулярное время	34 нед
Итого	199 нед

1.3 Требования к абитуриенту

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ:

- аттестат об основном общем образовании.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Специалист по поварскому и кондитерскому делу готовится к следующим видам деятельности:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
2. 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
3. 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
4. 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
5. 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
6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности.

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
ВД 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
	ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ВД 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных	ПК 3.1

изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ВД 4 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	ПК 4.1
ПК 4.2		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

		горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5 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	ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с

		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной образовательной программы регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных курсов, дисциплин, профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

3.1. Рабочий учебный план

Рабочий учебный план, составленный по циклам дисциплин, включает базовую и вариативную части, перечень дисциплин, междисциплинарные курсы, их трудоемкость и последовательность изучения, а также разделы практик (*Приложение 1*). При формировании «Вариативной части» учебного плана образовательное учреждение руководствуется целями и задачами ФГОС СПО по данной специальности, компетенциями выпускника, указанными во ФГОС СПО.

Вариативная составляющая основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело используется с целью расширения подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Более конкретно формирование вариативной части написано в пояснительной записке к учебному плану данной специальности.

3.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график соответствует положениям ФГОС СПО и содержанию учебного плана в части соблюдения продолжительности семестров, промежуточных аттестаций (зачетно-экзаменационных сессий), практик, каникулярного времени (*Приложение 2*).

3.3. Программы базовых общеобразовательных дисциплин

- 3.3.1. Программа ОУД . 01 Русский язык
- 3.3.2. Программа ОУД . 02. Литература
- 3.3.3. Программа ОУД . 03 Иностранный язык
- 3.3.4. Программа ОУД . 04 Математика
- 3.3.5 Программа ОУД. 05 История
- 3.3.6. Программа ОУД . 06 Физическая культура
- 3.3.7. Программа ОУД . 07 Основы безопасности жизнедеятельности
- 3.3.8. Программа ОУД . 08 Информатика
- 3.3.9. Программа ОУД . 09 Обществознание
- 3.3.10. Программа ОУД . 10 Экономика
- 3.3.11. Программа ОУД .11 Право
- 3.3.12. Программа ОУД. 12. Естествознание

- 3.3.13. Программа ОУД. 13 География
- 3.3.14. Программа ОУД. 14 Экология
- 3.3.15. Программа ОУД. 15 Астрономия

3.4. Программы дисциплин по выбору

- 3.4.1 Программа УД.01 Основы экономики и предпринимательства

3.5. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

- 3.5.1. Программа ОГСЭ.01 Основы философии
- 3.5.2. Программа ОГСЭ.02 История
- 3.5.3. Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
- 3.5.4. Программа ОГСЭ.04 Физическая культура
- 3.5.5. Программа ОГСЭ.05 Психология общения
- 3.5.6. Программа ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи

3.6. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

- 3.6.1. Программа ЕН.01 Химия
- 3.6.2. Программа ЕН.02 Экологические основы природопользования
- 3.6.3. Программа ЕН.03 Математика

3.7. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Программы общепрофессиональных дисциплин

- 3.7.1. Программа ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
- 3.7.2. Программа ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья
- 3.7.3. Программа ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
- 3.7.4. Программа ОП.04 Организация обслуживания
- 3.7.5. Программа ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- 3.7.6. Программа ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
- 3.7.7. Программа ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- 3.7.8. Программа ОП.08 Охрана труда
- 3.7.9. Программа ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
- 3.7.10 Программа ОП.10 Основы предпринимательской деятельности
- 3.7.11 Программа ОП.11 Товароведение продовольственных товаров
- 3.7.12 Программа ОП.12 Бухгалтерский учет в общественном питании
- 3.7.13. Программа ОП.13 Калькуляция и учет

Программы профессиональных модулей

3.7.14. Программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

3.7.15. Программа профессионального модуля ПМ.02 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

3.7.16. Программа профессионального модуля 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

3.7.17. Программа профессионального модуля 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

3.7.18 Программа профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3.7.19 Программа профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

3.7.20 Программа профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по профессии Повар»

Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей представлены в Приложении 3.

3.8. Программы учебной практики, практики по профилю специальности и преддипломной практики

В соответствии с ФГОС СПО практика является обязательным разделом ОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Программы учебной, практики по профилю специальности и преддипломной практики представлены в Приложении 4.

4. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 42.03.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

4.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы

Образовательная организация, реализующая программу по специальности «Поварское и кондитерское дело» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
организации хранения и контроля запасов и сырья;
организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

химии;
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал

Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лаборатории профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, обеспечивающего выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей ПМ 01-ПМ05, ПМ 07.

Производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся:

- предприятия общественного питания.

Оборудование организаций и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, видам практик.

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее, чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд ОГБПОУ СМТТ укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, учреждениями и организациями культуры, а также доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

ОГБПОУ СМТТ предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация ОПОП по специальности среднего профессионального образования 42.03.15 Поварское и кондитерское дело обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению, составляет 100%

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или студентом в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Промежуточная аттестация

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности техникумом в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены образовательным учреждением самостоятельно.

Образовательным учреждением созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

5.2. Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур по программе

Формой государственной итоговой аттестации по специальности «Поварское и кондитерское дело» является выпускная квалификационная работа (дипломная работа, дипломный проект). Обязательным элементом ГИА является демонстрационный экзамен, который проводится в форме государственного экзамена. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. Государственная итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности.

Для государственной итоговой аттестации по программе образовательной организацией разработана программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена, разработаны на основе профессиональных стандартов и с учетом требований ФГОС.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают набор оценочных средств, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников, утверждаются директором и доводятся до сведения обучающихся в срок не позднее, чем за шесть месяцев до начала процедуры итоговой аттестации.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала

обучения. Задания разработаны преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоения всех элементов программы СПО и выполнение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения. Промежуточная аттестация по профессиональному модулю, результаты освоения которого не проверяются на Государственной итоговой аттестации, проводится с элементами демонстрационного экзамена. Задания разработаны образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей.

ФОС по программе для специальности формируются из комплектов оценочных средств текущего контроля промежуточной и итоговой аттестации:

- комплект оценочных средств текущего контроля разработан по учебным дисциплинам и профессиональным модулям преподавательским составом конкретной образовательной организации, и включает: титульный лист; паспорт оценочных средств; описание оценочных процедур по программе;
- комплект оценочных средств по промежуточной аттестации, который включает контрольно-оценочные средства для оценки освоения материала по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;
- фонды оценочных средств по государственной итоговой аттестации.

Фонд оценочных средств ОП представлен в Приложении 5.

Приложение 1. Учебный план

Приложение 2. Календарный учебный график

Приложение 3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ практик

Приложение 1. ОУД . 01 Русский язык

Приложение 2. ОУД. 02 Литература

Приложение 2. ОУД . 03 Иностранный язык

Приложение 3 ОУД . 04 Математика

Приложение 4 ОУД. 05 История

Приложение 5 ОУД . 06 Физическая культура

Приложение 6 . 07 Основы безопасности жизнедеятельности

Приложение 7 ОУД . 08 Информатика

Приложение 8 ОУД . 09 Обществознание

Приложение 9 ОУД . 10 Экономика

Приложение 10 ОУД .11 Право

Приложение 11 ОУД. 12. Естественное знание

Приложение 12 ОУД. 13 География

Приложение 13 ОУД. 14 Экология

Приложение 14 ОУД. 15 Астрономия

Приложение 15 УД.01 Основы экономики и предпринимательства

Приложение 16 ОГСЭ.01 Основы философии

Приложение 17 ОГСЭ.02 История

Приложение 18 ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Приложение 19 ОГСЭ.04 Физическая культура

Приложение 20 ОГСЭ.05 Психология общения

Приложение 21 ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи

Приложение 22 ЕН.01 Химия

Приложение 23 ЕН.02 Экологические основы природопользования

Приложение 24 ЕН.03 Математика

Приложение 25 ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Приложение 26 ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

Приложение 27 ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Приложение 28 ОП.04 Организация обслуживания

Приложение 29 ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Приложение 30 ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Приложение 31 ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Приложение 32 ОП.08 Охрана труда

Приложение 33 ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Приложение 34 ОП.10 Основы предпринимательской деятельности

Приложение 35 ОП.11 Товароведение продовольственных товаров

Приложение 36 ОП.12 Бухгалтерский учет в общественном питании

Приложение 37 ОП.13 Калькуляция и учет

Приложение 38 ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Приложение 39 ПМ.02 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

Приложение 40 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

Приложение 41 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

Приложение 42 ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Приложение 43 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Приложение 44 ПМ 07 «Выполнение работ по профессии Повар»

Приложение 45 УП.00 Учебная практика

Приложение 46 ПП.00 Производственная практика

Приложение 47 ПДП Преддипломная практика

Приложение 4 Перечень методических рекомендаций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Методические рекомендации для проведения практических занятий, лабораторных работ и организации самостоятельной работы обучающихся по учебным дисциплинам и профессиональным модулям основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена

Приложение 5. Перечень фондов оценочных средств по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Приложение 1. ОУД . 01 Русский язык

Приложение 2. ОУД. 02 Литература

Приложение 3. ОУД . 03 Иностранный язык

Приложение 4. ОУД . 04 Математика

Приложение 5. ОУД. 05 История

Приложение 6. ОУД . 06 Физическая культура

Приложение 7 . ОУД. 07 Основы безопасности жизнедеятельности

Приложение 8 ОУД . 08 Информатика

Приложение 9 ОУД . 09 Обществознание

Приложение 10 ОУД . 10 Экономика

Приложение 11 ОУД .11 Право

Приложение 12 ОУД. 12. Естествознание

Приложение 13 ОУД. 13 География

Приложение 14 ОУД. 14 Экология

Приложение 15 ОУД. 15 Астрономия

Приложение 16 УД.01 Основы экономики и предпринимательства

Приложение 17 ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Приложение 18 ОГСЭ.04 Физическая культура

Приложение 19 ЕН.01 Химия

Приложение 20 ЕН.02 Экологические основы природопользования

Приложение 21 ЕН.03 Математика

Приложение 22 ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Приложение 23 ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

Приложение 24 ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Приложение 25 ОП.04 Организация обслуживания

Приложение 26 ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Приложение 27 ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Приложение 28 ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Приложение 29 ОП.08 Охрана труда

Приложение 30 ОП.10 Основы предпринимательской деятельности

Приложение 31 ОП.11 Товароведение продовольственных товаров

Приложение 32 ОП.12 Бухгалтерский учет в общественном питании

Приложение 33 ОП.13 Калькуляция и учет

Приложение 34 ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Приложение 35 ПМ.02 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

Приложение 36 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

Приложение 37 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

Приложение 38 ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Приложение 39 ПМ.02 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

Приложение 40 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

Приложение 41 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

Приложение 42 ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Приложение 43 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Приложение 44 ПМ 07 «Выполнение работ по профессии Повар»