

**Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Мурманской области
«Мурманский индустриальный колледж»**

Рассмотрено на заседании
Методического совета
Протокол № ____ от ____ . ____ . 2021 г.

Утверждаю:
Директор ГАПОУ МО «МИК»
_____/Г.С.Шатило

« ____ » ____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

(занимаемая должность) _____ (место работы)

(подпись) _____ (инициалы, фамилия работодателя)
« ____ » _____ 2021 г.

**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

(базовый уровень подготовки)

Для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации: Повар, кондитер

Форма обучения: Очная

г.Мурманск
2021

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|--------|---|-----|
| 1 | ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ | 4 |
| 1.1. | Профессиональная образовательная программа (ПОП) профессии 43.01.09 Повар, кондитер | 4 |
| 1.2. | Нормативные документы для разработки (ПОП) профессии 43.01.09 Повар, кондитер | 4 |
| 1.3. | Общая характеристика ПОП | 6 |
| 1.3.1. | Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования: | 6 |
| 1.3.2. | Требования к поступающим..... | 6 |
| 2 | ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПОП.. | 6 |
| 2.1. | Характеристика профессиональной деятельности выпускников | 6 |
| 2.1.1. | Область профессиональной деятельности выпускников | 6 |
| 2.1.2. | Объекты профессиональной деятельности выпускников | 6 |
| 2.2. | Требования к результатам освоения ПОП | 7 |
| 2.2.1. | Общие компетенции | 7 |
| 2.2.2. | Основные виды профессиональной деятельности | 8 |
| 2.2.3. | Профессиональные компетенции | 8 |
| 3 | ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА | 11 |
| 3.1. | Базисный учебный план | 11 |
| 3.2. | Календарный учебный график | 15 |
| 3.3. | Учебный план профессии 43.01.09 Повар, кондитер..... | 155 |
| 4 | ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК | 16 |
| 4.1. | Общеобразовательные дисциплины | 16 |
| 4.1.1. | Базовые дисциплины | 16 |
| 4.1.2. | Профильные дисциплины | 16 |
| 4.2. | Общепрофессиональные дисциплины..... | 16 |
| 4.3. | Профессиональный цикл. Профессиональные модули | 17 |
| 4.4. | Программы учебной и производственной практик..... | 17 |
| 4.4.1. | Программа учебной практики | 17 |
| 4.4.2. | Программа производственной практики..... | 18 |
| 5 | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ..... | 20 |
| 5.1 | Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций..... | 21 |
| 5.2 | Требования к выпускным квалификационным работам | 21 |
| 5.3 | Организация государственной итоговой аттестации..... | 21 |
| 6 | РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПОП..... | 22 |
| 6.1 | Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса | 22 |

| | | |
|--------|---|----|
| 6.2 | Кадровое обеспечение реализации ПОП | 22 |
| 6.3 | Материально-техническое обеспечение учебного процесса | 23 |
| 6.3.1. | Кабинеты | 23 |
| 6.3.2. | Лаборатории | 23 |
| 6.3.3. | Спортивный комплекс..... | 24 |
| 6.3.4. | Залы | 24 |
| 7 | ПРИЛОЖЕНИЯ..... | 25 |
| | 1. Рабочий учебный план | |
| | 2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей | |
| | 3. Рабочие программы практик | |
| | 4. Фонд оценочных средств | |

ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Основная образовательная программа (ООП) профессии 43.01.09 Повар, кондитер

ООП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж» с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

ООП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программу практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

ООП СПО реализуется в форме совместной образовательной, производственной, творческой, социокультурной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников ГАПОУ МО «МИК».

1.1. Нормативные документы для разработки (ООП) профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Нормативную правовую базу разработки ООП составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 291 от 18.04.2013 г.)
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 968 от 16.08.2013 г. с изменениями, утвержденными приказом Минобрнауки РФ от 31.01.2014 г. № 74)
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и

науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.);

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж»;
- Примерная образовательная программа;

1.2. Общая характеристика ООП

1.2.1. Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.
- на базе среднего общего образования- 1 год 10 месяцев.

1.2.2. Требования к поступающим

Абитуриент при поступлении должен иметь документ государственного образца:

- аттестат основного общего образования;
- аттестат о среднем общем образовании.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ООП

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускников

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

2.1.2. Вид профессиональной деятельности

производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

2.1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников

процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

2.2.1. Общие компетенции

| Код | Наименование |
|-------|--|
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию. Демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности |

| | |
|--------|--|
| | и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

2. 2. 2. Основные виды профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

2. 2. 3. Профессиональные компетенции

| Код | Наименование |
|--------------|--|
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |

| Код | Наименование |
|--------------|--|
| ПК 2.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК.2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК.2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК.2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК.3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней |

| Код | Наименование |
|--------------|--|
| | птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1 | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

2. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Базисный учебный план

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования

Квалификация:

Повар

Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе
среднего общего образования – 1 год 10 мес.

| Индекс | Компоненты программы | Максимальная учебная нагрузка обучающегося (час./нед.) | Обязательные аудиторные учебные занятия | | | Рекомендуемый курс изучения |
|--|---|--|---|---------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| | | | всего | в том числе | | |
| | | | | лаборат. и практ. занятий | курсовый проект (для спец-тей) | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Обязательная часть учебных циклов и практика | | | 2304 | 460 | | |
| ОП. 00 | Общепрофессиональный цикл | | 324 | 174 | | |
| ОП. 01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | | 36 | 12 | | 1 |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | | 36 | 18 | | 1 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | | 36 | 18 | | 1 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | | 36 | 8 | | 1 |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | | 32 | 12 | | 1 |
| ОП.06 | Охрана труда | | 36 | 12 | | 1 |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | 36 | 36 | | 1,2 |

| | | | | | | |
|-----------|---|--|-------------|------------|---|-----|
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | | 36 | 18 | | 1 |
| ОП.09 | Физическая культура (для профессий СПО) | | 40 | 40 | | 1,2 |
| П.00 | Профессиональный цикл | | 1980 | 286 | - | |
| ПМ. 00 | Профессиональные модули | | 1872 | 286 | | |
| | В том числе: - МДК; | | 648 | 286 | - | |
| | - учебная, производственная практика, промежуточная аттестация | | 1164 108 | | | |
| ДЭ | Демонстрационный экзамен по модулям | | 60 | | | |
| ПМ. 01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | 248 | 54 | | 1 |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | 32 | 18 | | 1 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 72 | 36 | | 1 |
| УП. 01** | Учебная практика | | 72 | | | |
| ПП. 01** | Производственная практика | | 60 | | | |
| ДЭ | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | 12 | | | |
| ПМ 02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, | | 556 | 86 | | |

| | | | | | | |
|-----------|--|--|-----|----|--|---|
| | закусок разнообразного ассортимента | | | | | |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 32 | 16 | | 1 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 128 | 70 | | 1 |
| УП. 02** | Учебная практика | | 144 | | | |
| ПП. 02** | Производственная практика | | 240 | | | |
| ДЭ | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | 12 | | | |
| ПМ 03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | 308 | 62 | | 2 |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | 32 | 16 | | 2 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | 96 | 46 | | 2 |
| УП. 03** | Учебная практика | | 72 | | | |
| ПП. 03** | Производственная практика | | 96 | | | |

| | | | | | | |
|-----------|---|--|-----|----|--|---|
| ДЭ | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | 12 | | | |
| ПМ 04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | 272 | 50 | | 2 |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | 32 | 16 | | 2 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | 64 | 34 | | 2 |
| УП. 04** | Учебная практика | | 72 | | | |
| ПП. 04** | Производственная практика | | 60 | | | |
| ДЭ | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | 12 | | | |
| ПМ 05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 520 | 88 | | 2 |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 32 | 18 | | 2 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 128 | 70 | | 2 |

| | | | | | | |
|---------------|--|--|-------------|--|--|--|
| УП. 05** | Учебная практика | | 144 | | | |
| ПП. 05** | Производственная практика | | 204 | | | |
| ДЭ | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 12 | | | |
| | Вариативная часть (распределение по учебным циклам определяется образовательной организацией самостоятельно) | | 612 | | | |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | | 36 | | | |
| | ИТОГО | | 2952 | | | |

3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ООП профессии 43.01.09 Повар, кондитер

по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговые аттестации, каникулы.

Календарный учебный график профессии 43.01.09 Повар, кондитер представлен в рабочем учебном плане.

3.3. Учебный план профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ООП профессии 43.01.09 Повар, кондитер, как:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Учебный план профессии представлен в Приложении.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

4.1. Общеобразовательные дисциплины

| № п/п | Индекс | Наименование |
|-------|---------|---------------------------------------|
| 1 | ОУД.01 | Русский язык |
| 2 | ОУД.02 | Литература |
| 3 | ОУД.03 | Иностранный язык |
| 4 | ОУД.04 | История |
| 5 | ОУД.05 | Астрономия |
| 6 | ОУД.06 | Информатика |
| 7 | ОУД.07 | Физическая культура |
| 8 | ОУД.08 | Основы безопасности жизнедеятельности |
| 9 | ОУДП.01 | Химия |
| 10 | ОУДП.02 | Биология |
| 11 | ОУДП.03 | Математика |
| 12 | ДУПК.01 | Физика |
| 13 | ЭК.01 | Актуальные вопросы обществознания |
| 14 | ЭК.02 | География будущего |
| 15 | ЭК.03 | Основы финансовой грамотности |

4.2. Общепрофессиональные дисциплины

| № п/п | Индекс | Наименование |
|-------|--------|---|
| 1 | ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| 2 | ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров |
| 3 | ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| 4 | ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |
| 5 | ОП.05 | Основы калькуляции и учета |
| 6 | ОП.06 | Охрана труда |
| 7 | ОП.07 | Безопасность жизнедеятельности |
| 8 | ОП.08 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| 9 | ОП.09 | Физическая культура |
| 10 | ОП.10 | Введение в профессию |
| 11 | ОП.11 | Основы расчетов с потребителями |
| 12 | ОП.12 | Рисование и лепка в профессии |

4.3. Профессиональный цикл. Профессиональные модули

| № п/п | Индекс | Наименование |
|-------|--------|---|
| 1 | ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| 2 | ПМ.02 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| 3 | ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 4 | ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| 5 | ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |

Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) представлены в Приложении.

4.6. Программы учебной и производственной практик

Согласно п. 2.7 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, практика является обязательным разделом ООП. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают навыки профессиональной деятельности и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

4.6.1. Программа учебной практики

При реализации ООП профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривается прохождение учебной практики на базе колледжа с использованием кадрового и методического потенциала методической комиссии сферы обслуживания и общественного питания.

Учебная практика проводится образовательной организацией при

освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 3 нед.;
- ПМ.02 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 3 нед.;
- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 2 нед.;
- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 1 нед.;
- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента -4 нед.;

Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

- закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов
- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

4.6.2. Программа производственной практики

Производственная практика проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 3 нед.;

- ПМ.02 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -12 нед.;
- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 3 нед.;
- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 1 нед.;
- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента -13 нед.;

Цель производственной практики:

- непосредственное участие обучающегося в деятельности организации;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков;
- приобщение обучающегося к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере;
- подготовка к демонстрационному экзамену.

Производственная практика проводится на предприятиях и в организациях на основе договоров, заключенных колледжем с этими предприятиями и организациями.

Обучающиеся, заключившие с предприятием или организацией индивидуальные договора о целевой контрактной подготовке, производственную практику проходят на этих предприятиях.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

Программы практик даны в Приложении.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

В соответствии с ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер (п.2.4) в учебных циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения, запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

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.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в соответствии с рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей.

Знания и умения выпускников оцениваются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», которые указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании.

В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2».

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов и зачетов.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины.

Промежуточная аттестация по МДК в форме экзамена проводится по окончании изучения курса.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов – 10.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

ГАПОУ МО «МИК» создает 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, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

5.2. Организация государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены ГАПОУ МО «МИК» на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968.

6.РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП

6.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Реализация ООП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

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

В соответствии с ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер (п.4.3.5) обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Библиотечный фонд ГАПОУ МО «МИК» 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.

Библиотечный фонд ГАПОУ МО «МИК» содержит также 3 наименования отечественных журналов.

Образовательная организация предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.2. Кадровое обеспечение реализации ООП

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла составляют 100%.

6.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Согласно требованиям ФГОС профессии 43.01.09 Повар, кондитер профессиональная образовательная организация, реализующая основную образовательную программу по профессии среднего профессионального образования, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ООП должна обеспечивать:

выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение должно обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

В ГАПОУ МО «МИК» согласно требованиям ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер для организации учебного процесса имеются:

6.3.1. Кабинеты

- Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- Экологических основ природопользования, основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- Товароведения продовольственных товаров;
- Иностранного языка в профессиональной деятельности;
- Социально-экономических дисциплин;
- Информационных технологий в профессиональной деятельности;
- Охрана труда, безопасности жизнедеятельности на производстве;
- Безопасность жизнедеятельности, охрана труда и техника безопасности

6.3.2. Лаборатории

- Химии;
- Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и

кондитерских изделий, сладких блюд и напитков;

6.3.3. Спортивный комплекс

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

6.3.4. Залы

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Ответственный за ООП:

| Ф.И.О. | Должность | Подпись |
|----------------------------------|---|---------|
| Дмитриева Екатерина Владимировна | Заведующий отделением сферы обслуживания и морских технологий | |
| Хоботова Лариса Михайловна | Руководитель методической комиссии сферы обслуживания и общественного питания | |