




Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Первый Московский Образовательный Комплекс»



Актуализация ФГОС и ПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Изменение кода, названия и квалификации профессии

Программ подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с квалификацией специалиста «Поварского и кондитерского дела» (по перечню профессий СПО)

Уровень квалификации – 4,5

Содержание образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** предполагает освоение видов деятельности, в соответствии с потребностями регионального рынка труда

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
2016г

Форма обучения – очная и очно-заочная и заочная

Сроки обучения: на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев; на базе среднего общего образования – 2 год 10 месяцев

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

Общий объём образовательной программы: на базе основного общего образования – 5940 часов; на базе среднего общего образования-4464 часа

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
проект

Форма обучения – очная, очно-заочная и заочная

Сроки обучения: на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев; на базе среднего общего образования – 2 год 10 месяцев

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

Общий объём образовательной программы: на базе основного общего образования – 5940 часов; на базе среднего общего образования-4464 часа

43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2016г

ОП включает циклы: Общий гуманитарный и социально – экономический цикл; общепрофессиональный и профессиональный

Объем обязательной части ОП (без учета ГИА) не более 70% от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

Объем вариативной части ОП не менее 30% от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

На проведение учебных занятий и практики - не менее 70% от объема учебных циклов ОП в очной форме обучения, не менее 25% – в очно-заочной форме обучения, не менее 10%– в заочной форме.

Государственная итоговая аттестация проводится по усмотрению ОО демонстрационный экзамен включается в ВКР или проводится в виде ГЭ.

43.02.15 Поварское и кондитерское дело проект

ОП включает циклы: социально-гуманитарный, общепрофессиональный и профессиональный

Объем обязательной части ОП (без учета ГИА) не более 70% от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

Объем вариативной части ОП не менее 30% от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

На проведение учебных занятий и практики - не менее 70% от объема учебных циклов ОП в очной форме обучения, не менее 25% – в очно-заочной форме обучения, не менее 10%– в заочной форме.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

В результате освоения образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные

ОК. 01 – 09

компетенции

Виды деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью

Поварское мастерство

Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Профессиональные компетенции

ПК. 1.1-1.4

ПК. 2.1-2.6

ПК. 3.1-3.5

ПК. 4.1-4.5

ПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В содержание ПОП добавлены

подразделы - Примерная рабочая программа воспитания, Примерный календарный план воспитательной работы, Требования к практической подготовке обучающихся, Требования к организации воспитания обучающихся;

раздел 7 – Формирование оценочных материалов для проведения ГИА;

приложение – Примерные оценочные материалы для ГИА

Актуализированы подразделы

Требования к материально-техническому обеспечению ОП,
Требования к учебно-методическому обеспечению ОП,
Требования к финансовым условиям реализации ОП.

Примерный учебный план

Обязательная часть Социально-гуманитарного цикла образовательной программы должна предусматривать изучение шести дисциплин СГ.01 – СГ.06: «История России», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Физическая культура». Введены новые дисциплины «*Основы финансовой грамотности*», «*Основы бережливого производства*».

Общий объем дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в очной форме обучения не менее 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей), основ медицинских знаний (для девушек) – не менее 48 ч.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы должна предусматривать изучение пяти дисциплин ОП.01 – ОП.05: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Техническое оснащение организаций питания», «Охрана труда», «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности».

Введена новая дисциплина «Химия продуктов пищевого производства».

Примерный учебный план

Профессиональный цикл образовательной программы включает:

4 профессиональных модулей;

1 модуль *освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих*, которые формируются по выбранной профессии (повар или кондитер).

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды – учебная и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки;

Вариативная часть ОП – 1296 часов;

Государственная итоговая аттестация – 216 часов

Примерные условия реализации ОП

Материально – техническое обеспечение ОП: учебные аудитории, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов индустрии питания;

Учебно – методическое обеспечение ОП: библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий на одного обучающегося;

Воспитание обучающихся осуществляется на основе включаемых в настоящую ОП примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 3);

Педагогические работники, привлекаемые к реализации ОП должны иметь соответствующую квалификацию, получать дополнительное профессиональное образование по программам ПК в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже одного раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Доля педагогических работников, имеющих опыт работы в организациях области профессиональной деятельности не менее 3 лет, должна составлять не менее 25%.



Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Первый Московский Образовательный Комплекс»

Ледовских Николай Анатольевич

Заведующий отделением «Ресторанный бизнес»

ГБПОУ «1-й МОК»

