




Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Первый Московский Образовательный Комплекс»



Актуализация ФГОС и ПОП СПО по профессии 43.01.10 Мастер индустрии питания

Изменение кода, названия и квалификации профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с квалификацией квалифицированного рабочего, служащего «Повар Кондитер» (по перечню профессий СПО);

Уровень квалификации – 3,4
(профессиональный стандарт «Повар», «Кондитер»)

43.01.10 Мастер индустрии питания

Программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.10 Мастер индустрии питания в соответствии с квалификацией квалифицированного рабочего, служащего «Мастер индустрии питания» (по перечню профессий СПО);

Уровень квалификации – 3,4
(профессиональный стандарт «Повар», «Кондитер», «Пекарь»)



Содержание образования по профессии

43.01.10 Мастер индустрии питания

предполагает освоение видов деятельности, самостоятельно выбранных образовательной организацией в соответствии с потребностями регионального рынка труда по трём направленностям:

Поварское мастерство;

Кондитерское мастерство;

Пекарское мастерство.



43.01.09 Повар, кондитер

- Форма обучения – очная и очно-заочная;
- Сроки обучения: на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев, на базе среднего общего образования – 1 год 10 месяцев;
- Общий объём образовательной программы: на базе основного общего образования – 5904 часа; на базе среднего общего образования- 2952 часа;
- ОП включает циклы: общепрофессиональный и профессиональный

43.01.10 Мастер индустрии питания

- Форма обучения – очная, очно-заочная и заочная;
- Сроки обучения: на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев, на базе среднего общего образования – 1 год 10 месяцев;
- Общий объём образовательной программы: на базе основного общего образования – 4428 часов, на базе среднего общего образования- 2952 часа;
- ОП включает циклы: социально-гуманитарный, общепрофессиональный и профессиональный

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



43.01.09 Повар, кондитер

- Объем обязательной части ОП (без учета ГИА) не более 80% от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы;
- Объем вариативной части ОП не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы;
- На проведение учебных занятий и практики - не менее 80% от объема учебных циклов ОП в очной форме обучения, не менее 25% – в очно-заочной форме обучения;
- Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

43.01.10 Мастер индустрии питания

- Объем обязательной части ОП (без учета ГИА) не более 60% от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы;
- Объем вариативной части ОП не менее 40% 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;



43.01.10 Мастер индустрии питания

- Обучающиеся, осваивающие образовательную программу, осваивают профессию рабочего, должность служащего (одну или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (по выбору):
 - Основы поварского дела;
 - Основы кондитерского дела;
 - Основы пекарского дела



В результате освоения образовательной программы по профессии
43.01.10 Мастер индустрии питания у выпускника должны быть сформированы
общие и профессиональные компетенции

ОК. 01 – 09

Виды деятельности в соответствии с направленностью (по выбору)

Поварское мастерство

Организация приготовления, подготовка к реализации и хранению полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, закусок, напитков, десертов и кулинарных изделий разнообразного ассортимента в организациях питания

Приготовление, оформление и презентация полуфабрикатов, горячих, холодных блюд, закусок и кулинарных изделий, разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и презентация холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Профессиональные компетенции

ПК. X.1- X.4

ПК. X.1-X.5

ПК. X.1- X.4

В результате освоения образовательной программы по профессии
43.01.10 Мастер индустрии питания у выпускника должны быть сформированы
общие и профессиональные компетенции

ОК. 01 – 09

Виды деятельности в соответствии с направленностью (по выбору)

Кондитерское мастерство

Организация изготовления, подготовка к реализации и хранению теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания

Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление оформление и презентация десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

Пекарское мастерство

Организация производственного процесса подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и теста для различных видов хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, кулинарных изделий в организациях питания

Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий, оформление изделий различными техниками и презентация

Профессиональные компетенции

ПК. X.1- X.4

ПК. X.1-X.10

ПК. X.1- X.4

ПК. X.1-X.8

ПОП СПО по профессии 43.01.10 Мастер индустрии питания

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 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей), основ медицинских знаний (для девушек) – не менее 24 ч.



Примерный учебный план

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы должна предусматривать изучение пяти дисциплин ОП.01 – ОП.05: «Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда», «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности».

Профессиональный цикл образовательной программы включает:

7 профессиональных модулей;

3 модуля *освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих*, которые формируются в соответствии с выбранными видами деятельности (по направленности).

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

Вариативная часть ОП – 1188 часов;

Государственная итоговая аттестация – 36 часов.

Примерные условия реализации ОП

1. Материально – техническое обеспечение ОП: учебные аудитории, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов индустрии питания;
2. 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;



Примерные условия реализации ОП

1. Воспитание обучающихся осуществляется на основе включаемых в настоящую ОП примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 3);
2. 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%.



Приложения ПОП

Приложение 1 Примерные программы профессиональных модулей

Приложение 2 Примерные программы учебных дисциплин

Приложение 3 Примерная рабочая программа воспитания

Приложение 4 Примерные оценочные материалы для государственной итоговой аттестации по профессии





Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Первый Московский Образовательный Комплекс»

Пахорукова Елена Ивановна

Методист ГБПОУ «1й МОК», факультет «Ресторанный бизнес»
rei@artcollege.ru