

127р

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СО  
«Борский государственный  
техникум»



Антимонов А. В.

«28» августа 2014 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

по профессии среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих и служащих

**19.01.17 Повар, кондитер**

Квалификация:

*Повар (3 разряда)*

*Кондитер (3 разряда)*

Форма обучения – *очная*

Нормативный срок освоения ППКРС – 2 года и 5 мес. на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный профиль

Срок начала подготовки – 2014 года

|        |             |           |
|--------|-------------|-----------|
| 1 курс | 2014 - 2015 | 12 группа |
| 2 курс | 2015 - 2016 | 12 группа |
| 3 курс | 2016- 2017  | 12 группа |

Согласно приказов МО и Н РР и приказа 22/1-0 от 18.05.2015г. вынесены изменения в форме обучения.

Директор А.В. Антимонов



**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

| Курсы        | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика |                         | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы  | Всего      |
|--------------|--|------------------|---------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------|------------|
|              |  |                  | по профилю специальности  | преддипломная (для СПО) |                          |                                     |           |            |
| 1            | 2  | 3                | 4                         | 5                       | 6                        | 7                                   | 8         | 9          |
| I курс       | 35   | 2                | 2                         | -                       | 2 недели                 | -                                   | 11        | 52         |
| II курс      | 29   | 6                | 4                         | -                       | 2 недели                 | -                                   | 11        | 52         |
| III курс     | 11   | 12               | 15                        | -                       | 1 неделя                 | 2 недели                            | 2         | 43         |
| <b>Всего</b> | <b>75</b>  | <b>20</b>        | <b>21</b>                 | <b>-</b>                | <b>5</b>                 | <b>2</b>                            | <b>24</b> | <b>147</b> |

## 2.1 План учебного процесса по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер

| Индекс      | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации <sup>1</sup> | Учебная нагрузка обучающихся (час.) |                        |                         |             |            | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам <sup>2</sup> (час. в семестр) |            |            |            |           |           |
|-------------|--|---|-------------------------------------|------------------------|-------------------------|-------------|------------|---|------------|------------|------------|-----------|-----------|
|             |  |   | максимальная                        | Самостоятельная работа | Обязательная аудиторная |             | I курс     |   | II курс    |            | III курс   |           |           |
|             |  |   |                                     |                        | всего занятий           | в т. ч.     | 1 семестр  | 2 семестр   | 3 семестр  | 4 семестр  | 5 семестр  | 6 семестр |           |
| 1           | 2  | 3   | 4                                   | 5                      | 6                       | 7           | 8          | 9   | 10         | 11         | 12         | 13        | 14        |
| <b>О.00</b> | <b>Общеобразовательный цикл</b>  | <b>-/5/6</b>                                | <b>2485</b>                         | <b>829</b>             | <b>1656</b>             | <b>1068</b> | <b>588</b> | <b>498</b>  | <b>496</b> | <b>338</b> | <b>289</b> | <b>17</b> | <b>18</b> |
| ОДб.00      | Общеобразовательные дисциплины базовые                                 | <b>-/3/5</b>                                | <b>1942</b>                         | <b>648</b>             | <b>1294</b>             | <b>805</b>  | <b>489</b> | <b>379</b>  | <b>375</b> | <b>278</b> | <b>227</b> | <b>17</b> | <b>18</b> |
| ОДб.01      | Русский язык   | -, -, Э<br>(2с)                             | 117                                 | 39                     | 78                      | 38          | 40         | 34  | 44         | 0          | 0          | 0         | 0         |
| ОДб.02      | Литература   | -, -, Э<br>(4с)                             | 293                                 | 98                     | 195                     | 135         | 60         | 68  | 44         | 46         | 37         | 0         | 0         |
| ОДб.03      | Иностранный язык   | -, -, Э                                     | 234                                 | 78                     | 156                     | 103         | 53         | 34  | 44         | 34         | 44         | 0         | 0         |

|              |   |                 |             |            |             |            |            |            |            |            |            |            |            |
|--------------|---|-----------------|-------------|------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
|              |   | (4с)            |             |            |             |            |            |            |            |            |            |            |            |
| ОДб.04       | История   | Э<br>(3с)       | 176         | 59         | 117         | 107        | 10         | 34         | 44         | 39         | 0          | 0          | 0          |
| ОДб.05       | Обществознание (вкл. экономику и право)                               | -,ДЗ,-<br>(4с)  | 234         | 78         | 156         | 130        | 26         | 34         | 34         | 33         | 55         | 0          | 0          |
| ОДб.08       | Математика  | -,Э(4с)         | 410         | 137        | 273         | 181        | 92         | 68         | 56         | 92         | 57         | 0          | 0          |
| ОДб.10       | Информатика и ИКТ   | -,ДЗ,-<br>(2с)  | 117         | 39         | 78          | 31         | 47         | 39         | 39         | 0          | 0          | 0          | 0          |
| ОДб.12       | Физическая культура   | 3,3,3,3,3<br>ДЗ | 256         | 85         | 171         | 21         | 150        | 34         | 34         | 34         | 34         | 17         | 18         |
| ОДб.13       | ОБЖ   | -,ДЗ,-<br>(2с)  | 105         | 35         | 70          | 59         | 11         | 34         | 36         | 0          | 0          | 0          | 0          |
|              | <b>Профильные</b>   | <b>-/2/1</b>    | <b>543</b>  | <b>181</b> | <b>362</b>  | <b>263</b> | <b>99</b>  | <b>119</b> | <b>121</b> | <b>60</b>  | <b>62</b>  | <b>0</b>   | <b>0</b>   |
| ОДп.16       | Физика  | -,Э(4с)         | 258         | 86         | 172         | 116        | 56         | 50         | 50         | 36         | 36         | 0          | 0          |
| ОДп.19       | Химия   | -,ДЗ,-<br>(2с)  | 135         | 45         | 90          | 65         | 25         | 45         | 45         | 0          | 0          | 0          | 0          |
| ОДп.20       | Биология  | -,ДЗ,-<br>(4с)  | 150         | 50         | 100         | 82         | 18         | 24         | 26         | 24         | 26         | 0          | 0          |
| <b>П.00</b>  | <b>Профессиональный цикл</b>  | <b>3/24/8</b>   | <b>1493</b> | <b>485</b> | <b>1008</b> | <b>515</b> | <b>493</b> | <b>114</b> | <b>152</b> | <b>166</b> | <b>251</b> | <b>145</b> | <b>180</b> |
| <b>ОП.00</b> | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                                      | <b>3/4/1</b>    | <b>448</b>  | <b>144</b> | <b>304</b>  | <b>158</b> | <b>146</b> | <b>64</b>  | <b>92</b>  | <b>64</b>  | <b>0</b>   | <b>42</b>  | <b>42</b>  |
| ОП.01        | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве      | -,ДЗ,-<br>(1с)  | 48          | 16         | 32          | 16         | 16         | 32         | 0          | 0          | 0          | 0          | 0          |
| ОП.02        | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | -,ДЗ,-<br>(1с)  | 48          | 16         | 32          | 16         | 16         | 32         | 0          | 0          | 0          | 0          | 0          |
| ОП.03        | Техническое оснащение и   | -,Э(2с)         | 138         | 46         | 92          | 78         | 14         | 0          | 92         | 0          | 0          | 0          | 0          |

|              |   |                |             |            |            |            |            |           |           |            |            |            |            |
|--------------|---|----------------|-------------|------------|------------|------------|------------|-----------|-----------|------------|------------|------------|------------|
|              | организация рабочего места  |                |             |            |            |            |            |           |           |            |            |            |            |
| ОП.04        | Экономические и правовые основы производственной деятельности                                   | -,ДЗ,-<br>(3с) | 40          | 8          | 32         | 22         | 10         | 0         | 0         | 32         | 0          | 0          | 0          |
| ОП.05        | Безопасность жизнедеятельности  | -,ДЗ,-<br>(3с) | 48          | 16         | 32         | 18         | 14         | 0         | 0         | 32         | 0          | 0          | 0          |
| ОП.06        | Введение в профессию: общие компетенции профессионала   | -,3,-(5с)      | 63          | 21         | 42         | 2          | 40         | 0         | 0         | 0          | 0          | 42         | 0          |
| ОП.07        | Эффективное поведение на рынке труда  | -,3-(6с)       | 36          | 12         | 24         | 2          | 22         | 0         | 0         | 0          | 0          | 0          | 24         |
| ОП.08        | Основы предпринимательства  | 3,-,-(6с)      | 27          | 9          | 18         | 4          | 14         | 0         | 0         | 0          | 0          | 0          | 18         |
| <b>ПМ.00</b> | <b>Профессиональные модули</b>  | <b>-/16/8</b>  | <b>1045</b> | <b>341</b> | <b>704</b> | <b>357</b> | <b>347</b> | <b>50</b> | <b>60</b> | <b>102</b> | <b>251</b> | <b>103</b> | <b>138</b> |
| <b>ПМ.01</b> | <b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>  | <b>КЭ(2с)</b>  | <b>75</b>   | <b>25</b>  | <b>50</b>  | <b>26</b>  | <b>24</b>  | <b>50</b> | <b>0</b>  | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   |
| МДК.01.01.   | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов                              | -ДЗ,-<br>(1с)  | 75          | 25         | 50         | 26         | 24         | 50        | 0         | 0          | 0          | 0          | 0          |
| УП.01        |   | КДЗ,-          | 36          | 0          | 36         | 0          | 36         | 0         | 36        | 0          | 0          | 0          | 0          |
| ПП.01        |   | ,-(2с)         | 36          | 0          | 36         | 0          | 36         | 0         | 36        | 0          | 0          | 0          | 0          |
| <b>ПМ.02</b> | <b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b> | <b>КЭ(2с)</b>  | <b>90</b>   | <b>30</b>  | <b>60</b>  | <b>30</b>  | <b>30</b>  | <b>0</b>  | <b>60</b> | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   |
| МДК.02.01.   | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп,                            | -,ДЗ,-<br>(2с) | 90          | 30         | 60         | 30         | 30         | 0         | 60        | 0          | 0          | 0          | 0          |

|              |  |                |            |           |            |           |           |          |          |           |           |          |          |
|--------------|--|----------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------|----------|----------|-----------|-----------|----------|----------|
|              | бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.                        |                |            |           |            |           |           |          |          |           |           |          |          |
| УП.02        |  | КДЗ,-          | 36         | 0         | 36         | 0         | 36        | 0        | 36       | 0         | 0         | 0        | 0        |
| ПП.02        |  | ,-(2с)         | 36         | 0         | 36         | 0         | 36        | 0        | 36       | 0         | 0         | 0        | 0        |
| <b>ПМ.03</b> | <b>Приготовление супов и соусов</b>                                      | <b>ККЭ(4с)</b> | <b>102</b> | <b>34</b> | <b>68</b>  | <b>34</b> | <b>34</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>52</b> | <b>16</b> | <b>0</b> | <b>0</b> |
| МДК.03.01.   | Технология приготовления супов и соусов                                  | -,КДЗ,-(4с)    | 102        | 34        | 68         | 34        | 34        | 0        | 0        | 52        | 16        | 0        | 0        |
| УП.03        |  | КДЗ,-          | 36         | 0         | 36         | 0         | 36        | 0        | 0        | 0         | 36        | 0        | 0        |
| ПП.03        |  | ,-(4с)         | 36         | 0         | 36         | 0         | 36        | 0        | 0        | 0         | 36        | 0        | 0        |
| <b>ПМ.04</b> | <b>Приготовление блюд из рыбы</b>  | <b>ККЭ(4с)</b> | <b>72</b>  | <b>24</b> | <b>48</b>  | <b>24</b> | <b>24</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>24</b> | <b>24</b> | <b>0</b> | <b>0</b> |
| МДК.04.01.   | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы                  | -,КДЗ,-(4с)    | 72         | 24        | 48         | 24        | 24        | 0        | 0        | 24        | 24        | 0        | 0        |
| УП.04        |  | КДЗ,-          | 72         | 0         | 72         | 0         | 72        | 0        | 0        | 72        | 0         | 0        | 0        |
| ПП.04        |  | ,-(4с)         | 36         | 0         | 36         | 0         | 36        | 0        | 0        | 0         | 36        | 0        | 0        |
| <b>ПМ.05</b> | <b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>                       | <b>КЭ(4с)</b>  | <b>151</b> | <b>50</b> | <b>101</b> | <b>51</b> | <b>50</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>26</b> | <b>75</b> | <b>0</b> | <b>0</b> |
| МДК.05.01.   | Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы | -,КДЗ,-(4с)    | 151        | 50        | 101        | 51        | 50        | 0        | 0        | 26        | 75        | 0        | 0        |
| УП.05        |  | ДЗ,-,-         | 72         | 0         | 72         | 0         | 72        | 0        | 0        | 36        | 36        | 0        | 0        |
| ПП.05        |  | (4с)           | 36         | 0         | 36         | 0         | 36        | 0        | 0        | 0         | 36        | 0        | 0        |
| <b>ПМ.06</b> | <b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>                | <b>КЭ(4с)</b>  | <b>48</b>  | <b>16</b> | <b>32</b>  | <b>16</b> | <b>16</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  | <b>32</b> | <b>0</b> | <b>0</b> |

|  |   |             |             |            |             |               |                        |            |            |            |            |            |            |
|--|---|-------------|-------------|------------|-------------|---------------|------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| МДК.06.01.   | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок         | -;КДЗ,-(4с) | 48          | 16         | 32          | 16            | 16                     | 0          | 0          | 0          | 32         | 0          | 0          |
| УП.06  |   | КДЗ,-       | 36          | 0          | 36          | 0             | 36                     | 0          | 0          | 0          | 36         | 0          | 0          |
| ПП.06  |   | ,-(4 с)     | 36          | 0          | 36          | 0             | 36                     | 0          | 0          | 0          | 36         | 0          | 0          |
| <b>ПМ.07</b>   | <b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>                          | кЭ(5с)      | <b>75</b>   | <b>25</b>  | <b>50</b>   | <b>26</b>     | <b>24</b>              | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>32</b>  | <b>18</b>  | <b>0</b>   |
| МДК.07.01.   | Технология приготовления сладких блюд и напитков                      | -;ДЗ,-(5с)  | 75          | 25         | 50          | 26            | 24                     | 0          | 0          | 0          | 32         | 18         | 0          |
| УП.07  |   | ДЗ,-,-(5с)  | 144         | 0          | 144         | 0             | 144                    | 0          | 0          | 0          | 0          | 144        | 0          |
| ПП.07  |   | ДЗ,-,-(5с)  | 180         | 0          | 180         | 0             | 180                    | 0          | 0          | 0          | 0          | 180        | 0          |
| <b>ПМ.08</b>   | <b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>     | кЭ(6с)      | <b>432</b>  | <b>137</b> | <b>295</b>  | <b>150</b>    | <b>145</b>             | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>72</b>  | <b>85</b>  | <b>138</b> |
| МДК.08.01.   | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | -;ДЗ,-(6с)  | 432         | 137        | 295         | 150           | 145                    | 0          | 0          | 0          | 72         | 85         | 138        |
| УП.08  |   | ДЗ,-,-(6с)  | 288         | 0          | 288         | 0             | 288                    | 0          | 0          | 0          | 0          | 108        | 180        |
| ПП.08  |   | ДЗ,-,-(6с)  | 360         | 0          | 360         | 0             | 360                    | 0          | 0          | 0          | 0          | 0          | 360        |
| ФК 00  | Физическая культура   | ДЗ,-,-(6с)  | 72          | 36         | <b>36</b>   | 0             | 36                     | 0          | <b>0</b>   | <b>0</b>   | 0          | 18         | 18         |
|  |   |             | <b>4050</b> |            | <b>2700</b> |               |                        |            |            |            |            |            |            |
| <b>Консультации 4 часа на обучающегося в учебный год</b> |   |             |             |            |             | <b>Все го</b> | <b>дисциплин и МДК</b> | <b>612</b> | <b>648</b> | <b>504</b> | <b>540</b> | <b>180</b> | <b>216</b> |

|  |                        |          |           |            |            |            |            |
|--|------------------------|----------|-----------|------------|------------|------------|------------|
| <b>Государственная (итоговая) аттестация 2 неделя</b><br>19. 06.2017 – 30.06.2017 года.<br>Выпускная квалификационная работа | учебной практики       | <b>0</b> | <b>72</b> | <b>108</b> | <b>108</b> | <b>252</b> | <b>180</b> |
|  | производст. практики / | <b>0</b> | <b>72</b> | <b>0</b>   | <b>144</b> | <b>180</b> | <b>360</b> |
|  | экзаменов              | 0        | 4         | 1          | 7          | 1          | 1          |
|  | дифф. зачетов          | 3        | 6         | 2          | 8          | 3          | 3          |
|  | зачетов                | -        | -         | -          | -          | 1          | 2          |



**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО по подготовки квалифицированных рабочих и служащих.**

| <b>№</b> | <b>Наименование</b>  |
|----------|--|
|          | <b>Кабинеты:</b>   |
| 1        | Русского языка и литературы  |
| 2        | Математики   |
| 3        | Истории  |
| 4        | Обществознание и право   |
| 5        | Химии  |
| 6        | Биология   |
| 7        | Физики   |
| 8        | Информатики  |
| 9        | Географии  |
| 10       | Иностранного языка   |
| 11       | Экономики  |
| 12       | Технологии кулинарного производства  |
| 13       | Технологии кондитерского производства  |
| 14       | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда  |
|          | <b>Лаборатории:</b>  |
| 1        | Микробиологии, санитарии и гигиены   |
| 2        | Товароведения продовольственных товаров  |
| 3        | Техническое оснащение и организация рабочего места   |
| 4        | <b>Учебный кулинарный цех</b>  |
| 5        | <b>Учебный кондитерский цех</b>  |
| 6        | <b>Спортивный комплекс:</b><br>Спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир или место для стрельбы. |
|          | <b>Залы:</b>   |
|          | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.  |

## 4. Пояснительная записка

### 4.1 Нормативная база реализации ППКРС ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования **государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Борского государственного техникума»** разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года, № 798 (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 августа 2013г., регистрационный номер №29749 со сроком обучения 2г. 5 месяцев на базе основного общего образования на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) составляют:

1. Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (далее - Федеральный закон об образовании);
2. приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";
3. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года, № 798 (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 августа 2013г., регистрационный номер №29749);
4. Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 г. N 307-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования»;
5. приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
6. Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»
7. Примерные программы общеобразовательных дисциплин;
8. Макеты программ профессиональных модулей и учебных дисциплин:
  - а. Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального

- образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009г.);
- б. Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.);
9. Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования от 18.04.2013 № 291, зарегистрированного министерством юстиции РФ №28785 от 14.06.2013;
10. приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
11. Приказ от 4 июля 2013 г. N 531 «Об утверждении образцов и описаний диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013г. N 29443);
12. приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов";
13. Устав государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Борский государственный техникум».

## **4.2 Организация учебного процесса и режим занятий**

4.1.1 Учебный план ППКРС составлен образовательным учреждением на основе примерной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, включающей в себя базисный учебный план и примерные программы учебных дисциплин (модулей) по соответствующей специальности, с учетом потребностей регионального рынка труда.

Учебный план ППКРС определяет специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизирует конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится выпускник, определяет содержание образовательной программы, разработанным образовательным учреждением совместно с заинтересованными работодателями.

- 4.1.2. Занятия начинаются с 1 сентября.
- 4.1.3. Максимальная учебная нагрузка составляет – 54 часа.
- 4.1.4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.
- 4.1.5. Максимальный объем нагрузки для прохождения практики составляет 1476 часа, 41 неделя, в соответствии с изменением, внесенным приказом Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 года №390.
- 4.1.6. Продолжительность учебной недели составляет шесть дней.
- 4.1.7. Занятия организуются парами, продолжительность урока составляет 45 минут;
- 4.1.8. Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часов на каждого обучающегося, на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.
- 4.1.9. Общий объем каникулярного времени составляет не менее 10 недель в учебном году и не менее 2 недель в зимний период, каникулярное время 13 недель.
- 4.1.10. Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1-2 недель в учебный год.
- 4.1.11. По дисциплине «Физическая культура» предусматривается еженедельная двух часовая самостоятельная учебная нагрузка, включая игровые виды подготовки, (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).
- 4.1.12. По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» предусмотрена нагрузка 32 часа.
- 4.1.13. Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные и практические работы.
- 4.1.14. В процессе реализации образовательной программы предусмотрены следующие виды практик. Практика является, обязательным разделом ППКРС она представляет собой вид учебных занятий обеспечивающих – практико - ориентированную подготовку обучающихся. Предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводится при освоение обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, и реализуются как концентрированно, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в соответствии с договорами, заключаемыми с предприятиями.
- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования от 18.04.2013 № 291, зарегистрированного министерством юстиции РФ №28785 от 14.06.2013;
- 4.1.15. Реализация ППКРС по профессии обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими средне профессиональной или высшее профессиональное образование соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

4.1.16. Текущий контроль знаний обучающихся предусматривает следующие формы: контрольные работы, лабораторно-практические занятия, практические работы;

### 4.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС СПО формируется в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования ( п. 2 ст. 20 ФЗ «Об образовании»). В соответствии с примерными объемными параметрами реализации федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего(полного) общего образования в пределах ППКРС СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования на реализацию общеобразовательных дисциплин отводится 1656 часов. Резерв времени на реализацию общеобразовательных дисциплин составляет 396 часов, перераспределяется на усиление междисциплинарных курсов в профессиональных модулях.

#### Усиление междисциплинарных курсов профессиональных модулей.

| Циклы    | Наименование дисциплин и междисциплинарных курсов                  | Кол-во часов учебной нагрузки по УП ППКРС направленной на усиление профессиональных модулей | Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличение объема обязательной части цикла)   |
|----------|--|---|---|
| МДК.00   |  | 396 часов   |   |
| МДК01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | 18 часов  | <p><b>уметь:</b> выбирать современный производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;<br/>обрабатывать новыми методами овощи и грибы;<br/>нарезать и формировать сложные виды овощей и грибов;</p> <p><b>знать:</b><br/>способы сервировки и варианты оформления блюд и гарниров из овощей и грибов;<br/>виды современного технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;<br/>правила их безопасного использования;</p> <p><b>Обоснование:</b> полученные навыки позволяют</p> |

|          |  |          |   |
|----------|--|----------|---|
|          |  |          | <p>обучающимся более эффективно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять организацию рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд из овощей и грибов, с учетом типа предприятия общественного питания;</li> <li>- производить подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, приспособлений в зависимости от сложностиготавливаемых блюд;</li> <li>- эксплуатировать технологическое оборудование и производственный инвентарь, различные виды приспособлений для приготовления блюд из овощей и грибов различной степени сложности;</li> <li>- производить оформление и отпуск готовых блюд из овощей и грибов (с учетом сложности нарезки).</li> </ul>   |
| МДК02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. | 28 часов | <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современный производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</li> <li>- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц и творога;</li> <li>- современные способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</li> <li>- способы сервировки и варианты подачи блюд и гарниров;</li> <li>- виды современного технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</li> </ul> <p><b>Обоснование:</b> полученные навыки позволят обучающимся более эффективно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять организацию рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, с учетом типа предприятия общественного питания;</li> <li>- производить подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, приспособлений в зависимости от сложности</li> </ul> |

|          |  |          |   |
|----------|--|----------|---|
|          |  |          | <p>приготавливаемых блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатировать с учетом различных видов комбинированной тепловой обработки технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста различной степени сложности;</li> <li>- производить оформление и отпуск готовых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с учетом требований к качеству при реализации блюд различной степени сложности.</li> </ul>   |
| МДК03.01 | Технология приготовления супов и соусов    | 36 часов | <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать и использовать современный производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</li> <li>- использовать новые технологии приготовления основных супов и соусов;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы сервировки и варианты оформления супов и соусов;</li> <li>- виды современного технологического оборудования, производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</li> </ul> <p><b>Обоснование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- полученные навыки позволят обучающимся более эффективно: <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять организацию рабочего места в соответствии с различными видами супов и соусов, с учетом типа предприятия общественного питания;</li> <li>- производить подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, приспособлений в зависимости от сложности приготавливаемых блюд;</li> <li>- эксплуатировать технологическое оборудование и производственный инвентарь, различные виды посуды для приготовления супов и соусов различной степени сложности;</li> <li>- детально изучить технологические процессы, происходящие при приготовлении супов и соусов для дальнейшей реализации на предприятиях общественного питания, учитывая сроки реализации данных блюд, с учетом требований к качеству.</li> </ul> </li> </ul> |
| МДК05.01 | Технология обработки сырья и приготовления | 69 часов | <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать и использовать современный производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из</li> </ul>   |

|          |   |           |   |
|----------|---|-----------|---|
|          | я блюд из рыбы  |           | <p>рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать новые технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-способы сервировки и варианты подачи блюд;</li> <li>-виды современного технологического оборудования, производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul> <p><b>Обоснование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- полученные навыки позволят обучающимся более эффективно:</li> <li>- осуществлять организацию рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд из рыбы и рыбного сырья, с учетом типа предприятия общественного питания;</li> <li>- производить подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, приспособлений в зависимости от сложностиготавливаемых блюд из рыбы и рыбного сырья с учетом различных инноваций, грамотно используемых при приготовлении;</li> <li>- эксплуатировать с учетом различных видов комбинированной тепловой обработки технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду для приготовления блюд из рыбы различной степени сложности;</li> <li>- производить оформление и отпуск готовых блюд из рыбы с учетом требований к качеству при реализации блюд различной степени сложности.</li> </ul> |
| МДК08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 245 часов | <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать и использовать современный производственный инвентарь, оборудование и приспособления для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- использовать новые технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-способы сервировки и варианты подачи блюд;</li> <li>- современные правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>-виды современного технологического оборудования, производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>  |



|        |  |           |   |
|--------|--|-----------|---|
|        |  |           | <p><b>Обоснование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- полученные навыки позволят обучающимся более эффективно и грамотно:</li> <li>- осуществлять организацию рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, с учетом типа предприятия общественного питания и сложности приготовления и отделки изделий;</li> <li>- производить подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, приспособлений в зависимости от сложностиготавливаемых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий с учетом различных новейших технологических разработок и сырья, грамотно используемых при приготовлении и оформлении изделий;</li> <li>- эксплуатировать с учетом различных видов комбинированной тепловой обработки технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду и приспособления для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий различной степени сложности;</li> <li>- производить оформление и отпуск готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий с учетом требований к качеству при приготовлении и реализации.</li> </ul> |
| МДК.00 |  | 396 часов |   |

#### 4.4 Формирование вариативной части ППКРС

Объем вариативной части составляет 144 часа и распределяется следующим образом:

ОП.03 Техническое оснащение рабочего места -60 часов;

ОП.06 Введение в профессию: общие компетенции профессионалов – 42 часа;

ОП.07 Эффективное поведение на рынке труда – 24 часа;

ОП.08 Основы предпринимательства -18 часов;

| Индексы циклов<br>обязательная<br>учебная нагрузка<br>по циклам ФГОС,<br>часов | Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов |   |  |
|--|---|---|--|
|  | Всего   | В том числе   |  |
|  |   | На увеличение<br>объема<br>обязательных<br>дисциплин/ МДК | На введение<br>дополнительных<br>дисциплин (МДК) |
| ОП.00 160 часов  | 60 часов  | 60 часов  | 0 часов  |
| Вариативная часть<br>(ВЧ)  | 84 часа   | 84 часа   | 84 часов   |

| Циклы | Наименование дисциплин вариативной части      | Количество часов направленных на усиление междисциплинарного курса | Кол-во часов обязательной учебной нагрузки по УП ППКРС | Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличение объема обязательной части цикла)  |
|-------|---|--|--|--|
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл                     | 60 часов   | 84 часа  |  |
| ОП.   | ОП.03<br>Техническое оснащение рабочего места | 60 часов   |  | <p><b>уметь:</b> организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;</p> <p><b>знать:</b><br/> характеристики основных типов организации общественного питания;<br/> принципы организации кулинарного и кондитерского производства;<br/> учет сырья и готовых изделий на производстве; устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;<br/> правила их безопасного использования;<br/> виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</p> <p><b>Обоснование:</b> полученные навыки позволят обучающимся более эффективно:<br/> - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;<br/> - подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; обслуживать основное технологическое</p> |

|       |  |  |         |  |
|-------|--|--|---------|--|
|       |  |  |         | <p>оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования;</li> <li>- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.</li> </ul>   |
| ОП.06 | Введение в профессию: общие компетенции профессионалов |  | 42 часа | <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать ситуацию;</li> <li>- планировать деятельность;</li> <li>- планировать ресурсы;</li> <li>- осуществлять текущий контроль деятельности;</li> <li>- давать оценку результатам деятельности;</li> <li>- осуществлять поиск информации;</li> <li>- извлекать и обрабатывать информацию;</li> <li>-работать в команде;</li> <li>-воспринимать содержание информации в процессе устной и письменной коммуникации;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;</li> <li>-типичные и особенные требования работодателя к работнику в соответствии с будущей профессией.</li> </ul> <p><b>Обоснование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расширение и углубление подготовки определяемой содержанием обязательной части, получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособностей выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностям продолжения образования</li> </ul> |
| ОП.07 | Эффективное поведение на рынке труда                   |  | 24 часа | <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- давать аргументированную оценку степени востребованности профессии на рынке труда;</li> <li>- аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;</li> <li>- составлять резюме по заданной форме;</li> <li>- применять основные правила ведения диалога с работодателями в модельных условиях;</li> <li>- объяснять причины, побуждения работника к построению карьеры.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-понятия «Горизонтальная карьера», «Вертикальная карьера»;</li> </ul>  |

|       |                            |  |          |   |
|-------|----------------------------|--|----------|---|
|       |                            |  |          | <p>- основы трудового законодательства РФ, нормативно правовые акты.</p> <p><b>Обоснование:</b></p> <p>- расширение и углубление подготовки определяемой содержанием обязательной части, получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособностей выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностям продолжения образования</p>   |
| ОП.08 | Основы предпринимательства |  | 18 часов | <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предлагать идею бизнеса на основании выявленных потребностей;</li> <li>- обосновывать конкурентные преимущества реализации бизнес-идеи;</li> <li>- обосновывать основные фонды предприятия;</li> <li>- основы использования специальных налоговых режимов;</li> <li>- обосновывать отнесение предприятий к субъектам малого и среднего бизнеса;</li> <li>- определять потенциальную возможность получения субсидий субъектами предпринимательства на территории Самарской области</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные фонды предприятий;</li> <li>- организационно- правовые формы предприятий.</li> </ul> <p><b>Обоснование:</b></p> <p>- расширение и углубление подготовки определяемой содержанием обязательной части, получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособностей выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностям продолжения образования</p> |

#### 4.5 Порядок аттестации обучающихся

4.5.1. Промежуточная аттестация обучающихся предусматривает сдачу зачетов, дифференцированных зачетов, комплексных дифференцированных зачетов, квалификационных экзаменов, комплексных квалификационных экзаменов и экзаменов по отдельным учебным предметам, профессиональным модулям, выполнения учебной и производственной практики по профессии. График промежуточной аттестации отражен в плане учебного процесса (ППКРС). Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения при получении образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

4.5.2. Государственная итоговая аттестация.

К Государственной итоговой аттестации, допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолжности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа), которая выполняется в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программе государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Время проведения ГИА 19.06.2017 – 30.06.2017 года.

#### Лист регистрации изменений

| № изменения | Номер листов                    |       |                | Основание для внесения изменений                                 | Подпись | Расшифровка подписи | Дата |
|-------------|---------------------------------|-------|----------------|--|---------|---------------------|------|
|             | замененных                      | новых | аннулированных |  |         |                     |      |
| 1           | 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 15, 21, 23 | 9     | 9              | Приказ по ГБПОУ СО «Борский государственный техникум» №22/1-о от |         |                     |      |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  | 18.05.2015 г.<br>« О изменении<br>сроков обучения<br>по ОПОП СПО по<br>ППКРС в<br>ГБПОУ СО<br>«Борский<br>государственный<br>техникум» |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|