

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ  
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«БОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

12



СОГЛАСОВАНО

Заведующим производством ООО «Кафе»

О.Е. Пушина

от 29 августа 2014г.



УТВЕРЖАЮ

Директор ГБПОУ СО «Борский  
государственный техникум»

А.В. Антимонов

от 29 августа 2014г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«Борский государственный техникум»  
ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР  
БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ**

Борское, 2014г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Борский государственный техникум» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02.08.2013 г. (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 августа 2013г., регистрационный номер № 29749 по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.



Пушкина О.Е., заведующая производством ООО «Кафе»

20 11 г.

Авторы – разработчики:

Ситников С.В., заместитель директора по УПР, ГБПОУ СО «Борский государственный техникум»

Видеркер С.А., мастер производственного обучения ГБПОУ СО «Борский государственный техникум»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
  - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
  - 1.2. Нормативный срок освоения программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
  - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
  - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
  - 2.3. Специальные требования
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
  - 3.1. Базисный учебный план
  - 3.2. Рабочий учебный план
  - 3.3. Учебный план
  - 3.4. Календарный учебный график
  - 3.5. Программы общеобразовательных дисциплин
    - 3.5.1. ОДб.01 Русский язык
    - 3.5.2. ОДб.02 Литература
    - 3.5.3. ОДб.03 Английский язык
    - 3.5.4. ОДб.03 Немецкий язык
    - 3.5.5. ОДб.04 История
    - 3.5.6. ОДб.05 Обществознание
    - 3.5.7. ОДб.09 Естествознание
    - 3.5.8. ОДб.11 География
    - 3.5.9. ОДб.12 Физическая культура
    - 3.5.10. ОДб.13 Основы безопасности жизнедеятельности
    - 3.5.11. ОДп.14 Математика
    - 3.5.12. ОДп.15 Информатика и ИКТ
    - 3.5.13. ОДп.17 Право
    - 3.5.14. ОДп.18 Экономика
  - 3.6. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
    - Программы общепрофессиональных дисциплин:
      - 3.6.1. ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
      - 3.6.2. ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
      - 3.6.3. ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места
      - 3.6.4. ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности
      - 3.6.5. ОП.05. Безопасность жизнедеятельности
      - 3.6.6. ОП.06 Введение в профессию: общие компетенции профессионала
      - 3.6.7. ОП.07 Эффективное поведение на рынке труда
      - 3.6.8. ОП.08 Основы предпринимательства
    - Программы профессиональных модулей:
      - 3.6.6. ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов
      - 3.6.7. ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
      - 3.6.8. ПМ.03 Приготовление супов и соусов
      - 3.6.9. ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

- 3.6.10.ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- 3.6.11.ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
- 3.6.12.ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков
- 3.6.13.ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- 3.6.15.ФК.00 Физическая культура

ВЧ

- 4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы
    - 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
    - 4.2. Информационное обеспечение обучения
    - 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса
  - 5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы
    - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
    - 5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
    - 5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников
- Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

## 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ СО «Борский государственный техникум» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

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».

## **Классификаторы социально-экономической информации**

1. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 - 94)
2. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД, ОК 29 2001)
3. Общероссийский классификатор занятий (ОКЗ, ОК 010-93).

### **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы, подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

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

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускника:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания.

### **2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника ПКРС:**

Код	Наименование
<b>4.3.1.</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
<b>4.3.2.</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
<b>4.3.3.</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2.	Готовить простые супы
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4.	Готовить простые горячие и холодные соусы
<b>4.3.4.</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
<b>4.3.5.</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
<b>4.3.6.</b>	<b>Приготовление холодных блюд и закусок</b>
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда
<b>4.3.7.</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>
ПК 7.1.	Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки
<b>4.3.8.</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

## Общие компетенции выпускника ППКРС

Код	Наименование
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

### 2.3. Специальные требования

2.3.1. Наименование присваиваемых квалификаций (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 01-94)

1.43 Повар, 3 разряд

2. 43 Кондитер, 3 разряд

Содержательные параметры определяются стандартом по данной профессии.

2.3.2. Специфические требования:

Минимальный возраст приема на работу -16 лет.

К выполнению работ непосредственно у горячей плиты, кондитерских печей и жарочных шкафов лица моложе 18 лет не допускаются.

Пол не регламентируется.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.



### 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

#### 3.1. БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Квалификации: Повар  
Кондитер

Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения на базе  
среднего (полного) общего образования – 10 мес.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка		Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе лаб.и практ. занятий	
1	2	3	4	5	6	7
	<b>Обязательная часть циклов ППКРС и раздел «Физическая культура»</b>	<b>14</b>	<b>756</b>	<b>504</b>	<b>282</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>232</b>	<b>160</b>	<b>92</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве					<i>1</i>
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров					<i>1</i>
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места					<i>1</i>
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности					<i>1</i>
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			32	24	<i>1</i>
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>452</b>	<b>308</b>	<b>154</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>452</b>	<b>308</b>	<b>154</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>					<i>1</i>
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.					<i>1</i>
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,</b>					<i>1</i>

	<b>творога, теста</b>					
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста					1
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>					1
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов					1
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>					1
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы					1
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>					1
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы					1
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>					1
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок					1
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>					1
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков					1
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>					1
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий					1
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>		<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>1</b>
	<b>Вариативная часть циклов ОПОП</b>	<b>4</b>	<b>216</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	
	<b>Всего по циклам и разделу «Физическая культура»</b>	<b>18</b>	<b>972</b>	<b>648</b>	<b>354</b>	
<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика (производственное обучение)</b>	<b>21</b>		<b>756</b>		
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика</b>					
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>1</b>				
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>	<b>1</b>				
ГИА.01	Защита выпускной	1				

	квалификационной работы					
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	<b>2</b>				
	<b>Всего</b>	<b>43</b>				

### 3.2. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Квалификация: 43. Повар, 3 разряд  
43. Кондитер, 3 разряд

Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения на базе  
основного общего образования – 2 г.5мес.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.		Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе лаб. и практ. занятия и учебная практика	
1	2	3	4	5	6	7
0.00	Общеобразовательный цикл		<b>2485</b>	<b>1656</b>	<b>629</b>	
	Базовые дисциплины		1649	1099	338	
ОДб.01	Русский язык	78	117	78		1,2
ОДб.02	Литература	78	293	195		1,2
ОДб.03	Иностранный язык	78	234	156		1,2
ОДб.04	История	57	176	117		1,2
ОДб.05	Обществознание	40	117	78		1
ОДб.06	Естествознание	78	293	195	60	1,2
ОДб.07	География	23	58	39	2	1
ОДб.08	Физическая культура	78	256	171	161	1,2
ОДб.09	Основы безопасности жизнедеятельности	40	105	70		1
	Профильные дисциплины		836	557	68	
ОДп.10	Математика	78	410	273	24	1,2
ОДп.11	Информатика и информационно-коммуникационные технологии	78	135	90	44	1,2
ОДп.12	Право	40	150	100		1
ОДп.13	Экономика	38	144	94		2
	<b>Обязательная часть циклов ППКРС и раздел «Физическая культура»</b>		<b>746</b>	<b>504</b>	<b>30</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>240</b>	<b>160</b>		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	16	48	32		1

ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	17	48	32		1
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места. Дополнительная тема: <i>"Основы энергоснабжения"</i>	40	48	32		1
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	9	48	32		3
ОП. 05	Безопасность жизнедеятельности	16	48	32		2
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>452</b>	<b>308</b>		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>452</b>	<b>308</b>		
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>		132	112		
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	23	60	40		1
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>		102	92		
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	23	30	20		1
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>		108	96		
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов.	16	36	24		1
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>		168	148		1
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.		60	40		1,2
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>		198	168		

МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.		90	60		2
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>		84	80		
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	21	12	8		2
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>		84	80		
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков.	21	12	8		2
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>		342	288		
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	30	162	108		2,3
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	9	54	36	30	2,3
<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика (производственное обучение)</b>	12	648			
<b>ПП.00.</b>	<b>Производственная практика</b>	23	828			
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	3				
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>	2				
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы	2				
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	24				
<b>Всего</b>		<b>120</b>				

**3.3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Квалификация: 43. Повар, 3 разряд  
43. Кондитер, 3 разряд

Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения на базе

основного общего образования – 2 г.10 мес

**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	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	уроков	лаб. и практ. занятий	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	-/3/5	1942	648	1294	805	489	379	375	278	227	17	18
ОДб.01	Русский язык	-,Э (2с)	117	39	78	38	40	34	44	0	0	0	0
ОДб.02	Литература	-,Э (4с)	293	98	195	135	60	68	44	46	37	0	0
ОДб.03	Иностранный язык	-,Э (4с)	234	78	156	103	53	34	44	34	44	0	0
ОДб.04	История	Э (3с)	176	59	117	107	10	34	44	39	0	0	0
ОДб.05	Обществознание (вкл. экономику и право)	-,ДЗ,- (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,- (2с)	117	39	78	31	47	39	39	0	0	0	0
ОДб.12	Физическая культура	3,3,3,3, 3,ДЗ	256	85	171	21	150	34	34	34	34	17	18
ОДб.13	ОБЖ	-,ДЗ,- (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,- (2с)	135	45	90	65	25	45	45	0	0	0	0
ОДп.20	Биология	-ДЗ,- (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,- (1с)	48	16	32	16	16	32	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-ДЗ,- (1с)	48	16	32	16	16	32	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, ,Э(2с)	138	46	92	78	14	0	92	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-ДЗ,- (3с)	40	8	32	22	10	0	0	32	0	0	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-ДЗ,- (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>	-/16/8	<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>	КЭ(2с)	<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,-(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>	КЭ(2с)	<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, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	-ДЗ,-(2с)	90	30	60	30	30	0	60	0	0	0	0
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>	ККЭ(4с)	<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>	ККЭ(4с)	<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	Технология обработки	-	72	24	48	24	24	0	0	24	24	0	0

.01.	сырья и приготовления блюд из рыбы	,КДЗ,-(4с)											
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>	КЭ(4с)	<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>	КЭ(4с)	<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,</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>

	<b>мучных и кондитерских изделий</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>Государственная (итоговая) аттестация 2 неделя</b> 19.06.2017 – 30.06.2017 года. Выпускная квалификационная работа						<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	<b>612</b>	<b>648</b>	<b>504</b>	<b>540</b>	<b>180</b>	<b>216</b>
							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

#### 4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

##### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Финансирование реализации ППКРС осуществляется в объеме, не ниже установленных нормативов финансирования государственного образовательного учреждения.

ГБПОУ СО «Борский государственный техникум», реализующее ППКРС 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 (производственного обучения), предусмотренных учебным планом техникума. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППКРС обеспечивает:

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

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

##### 4.1.1. Обеспечение образовательной деятельности оснащенными зданиями, строениями, сооружениями, помещениями и территориями

№ п/п	Фактический адрес зданий и отдельно расположенных помещений	Вид и назначение зданий и помещений (учебно-лабораторные, административные и т. п.), их общая площадь (кв. м.)	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда и т. п.)	Наименование организации – собственника, арендодателя	Реквизиты и сроки действия правомочных документов	Название и реквизиты документов СЭС и государственной противопожарной службы
1	2	3	4	5	6	7
1.	446660, Самарская область, с Борское, ул. Советская, д. 28	Учебный корпус №1: <b>1626,5</b> учебные кабинеты- 12шт (796,3); кабинет для практических занятий- 4шт(235,8) предкабинет -1шт(47,0)	Оперативное управление	Министерство имущественных отношений Самарской области.	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного	Санитарно-эпидемиологическое заключение №63.05.08.802М.000066.05.05. от 27.05.2005 Заключение о соблюдении на объектах соискателя лицензии

	музей – 1шт(62,0) административные помещения -5шт(80,8) вспом. помещения – 404,6			управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.	требований пожарной безопасности № 001479 от 15 июня 2005 г.
2.	Восьмиклассный учебный корпус: 820,4 Учебные кабинеты – 7шт.-360,5 Административные -3шт 45,0 Библиотека -1шт. – 131,8 Мед. пункт -1шт -14,1 Вспомогательные -3шт 269,0	Оперативное управление			
3.	Общественно-бытовой корпус -2037,3 Административные – 3 шт.-168,4 Столовая – 1шт -339,4 Актовый зал 1шт -221,9 Спортивный зал 1шт. 351,0 Вспомогательный – 959,6	Оперативное управление			

4.		<p>Корпус лабораторно-практических занятий о площадь -2321,9  Кабинет для практическ занятий -7 шт.  565,0  Лаборатория хим. Анализ 1 шт. -98,4  Площади для сельхоз. машин - 1607,5  Вспомогательные -50,9</p>	Оперативное управление	Министерство имущественных отношений Самарской области.		
		<p>Мастерские капитального ремонта для учебных целей – 764,1</p>	Оперативное управление	Министерство имущественных отношений Самарской области.		
		<p>Итого: 585, 2  Гараж для тракторов –  Гаражи для СХ машин 7 шт. (344, 0)  Складские помещения – 2шт.(241,2)</p>	Оперативное управление	Министерство имущественных отношений Самарской области.		
		<p>Итого: 422,7  Гаражи для сельскохозяйственных машин  гаражи для с\х машин</p>	Оперативное управление	Министерство имущественных отношений Самарской области.		

		-2 шт., 206,8 Кабинет для практическ занятий – 2шт., 215,9				
		Итого: 2023,4 Общежитие №1: жилые комнаты – 52 шт., 892.7 кабинет по слесарному, -1шт., 146,2 3.административные – 4 шт., 40.8 Комната отдыха -1шт. 52,3 Вспомогательные -3шт. 891,4	Оперативное управление	Министерство имущественных отношений Самарской области.		
		Итого: 1869.9 Общежитие №2 – Жилые комнаты -44 шт. 645.9 Учебные кабинеты – 6 шт., 350,7  Административные – 3 шт., 49,0 Комната отдыха -1шт. 35,2 Вспомогательные -3шт.	Оперативное управление	Министерство имущественных отношений Самарской области.		

	614.0 Лаборатория – 1 шт., 15,3 Тир-1 шт., 159,7				
	Итого: 239,7 Мастерские: учебный кабинет 1 шт., 94,1 Столярная мастерская – 1 шт, 73,4 Складское помещение – 1 шт.-72,2	Оперативное управление	Министерство имущественных отношений Самарской области.		
	Котельная полигон - 1 шт., 156,7	Оперативное управление	Министерство имущественных отношений Самарской области.		
	Котельная техникум – 1 шт., 184,0	Оперативное управление	Министерство имущественных отношений Самарской области.		
	Зернохранилище -1 шт., 396,5	Оперативное управление	Министерство имущественных отношений Самарской области.		



6.		Итого: <b>13448,3</b>				
----	--	-----------------------	--	--	--	--

**4.1.2. Обеспечение образовательной деятельности объектами и помещениями социально-бытового назначения**

№ п/п	Наличие социально-бытовых условий, пунктов	Форма владения, пользования зданиями и помещениями.	Реквизиты и сроки действия правомочных документов.
1.	Медицинское обслуживание, лечебно-оздоровительная работа: <i>1 мед. кабинет, 1 изолятор.</i>	Оперативное управление.	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.
2.	Общественное питание: <i>1 кухня, 1 мойка, 1 обеденный зал, 1 холодильная камера,.</i>		
3.	Объекты физической культуры и спорта: <i>1 спортзал, спортплощадка</i>		
4.	Общежития (спальные помещения): <i>общежитие №1 – 150 койка - мест; общежитие № 2 – 90 койка- мест.</i>		
5.	Специальные коррекционные занятия: -		
6.	Хозяйственно-бытовое и санитарно-гигиеническое обслуживание: <i>4 душевых, 8 туалетов, 6 моек, 4 умывальника, 4 технических подполья, 1 теплоузел.</i>		
7.	Помещение социально-бытовой ориентировки: <i>9 лестниц, 1 гардероб, 14 коридоров, 10 тамбуров, 2 раздевалки.</i>		
8.	Трудовое воспитание: <i>сварочная мастерская, слесарная мастерская, столярная мастерская, электромонтажная мастерская, мастерская поваров, мастерская коммерсант, мастерская сельскохозяйственных машин, мастерская технического обслуживания и ремонта МТП, мастерская МЖФ, мастерская лаборантов-экологов, мастерская комбайнов.</i>		

9.	Досуг, быт и отдых: 1 актовый зал, 1 библиотека, 3 учительская.		
----	---	--	--

**4.1.3. Обеспечение образовательного процесса оборудованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий по образовательной программе**

№ п/п	Уровень, ступень образования, вид образовательной программы (основная/дополнительная), направление подготовки, специальность, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда, безвозмездное пользование и др.)	Реквизиты и сроки действия правоустанавливающих документов
1	2	3	4	5	6
	19.01.17 Повар, кондитер				
	Предметы, дисциплины (модули):				
1	Русский язык	Кабинет № 7 русского языка и литературы	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.
2	Литература	Кабинет №16 русского языка и литературы	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.

3	Иностранный язык	кабинет №4 иностранного языка	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.
4	История	Кабинет № 23 истории	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный
5	Обществознание (вкл. экономику и право)	Кабинет №23 общественных дисциплин	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.
6	Физика	кабинет № 25 физика	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.
7	Химия	Кабинет №9 химии	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.

8	Биология	Кабинет №9 биологии	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.
9	Физическая культура	спортивный и тренажерный залы, спортплощадка	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.
10	Основы безопасности жизнедеятельности	кабинет ОБЖ №6	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.
11	Математика	Кабинет №26 математики	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.
12	Информатика и ИКТ	компьютерный класс кабинет №21	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.

13	Информатика и ИКТ	компьютерный класс кабинет №22	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.
14	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Кабинет № 11 спецдисциплин	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.
15	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Кабинет № 11 спецдисциплин	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.
16	Техническое оснащение и организация рабочего места	Кабинет №1 спецдисциплин	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.
17	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Кабинет экономики №5	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.

18	Безопасность жизнедеятельности	Кабинет ОБЖ №6	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.
19	МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Кабинет №11 спецдисциплин, мастерская		оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.
20	МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста	Кабинет № 11 спецдисциплин, мастерская	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.
21	МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов	Кабинет №11 спецдисциплин, мастерская	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.
22	МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Кабинет №11 спецдисциплин, мастерская	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.

23	МДК.05.01Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Кабинет №11 спецдисциплин, мастерская	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.
24	МДК.06.01 Технологи приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Кабинет №11 спецдисциплин, мастерская	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.
25	МДК.07.01Технология приготовления сладких блюд и напитков	Кабинет №11 спецдисциплин, мастерская	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.
26	МДК.08.01Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Кабинет №11 спецдисциплин, мастерская	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.
28	Учебная практика	Мастерская	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.
29	Производственная практика	Предприятия общественного питания	с. Борское, ул. Советская, д.28		Договора с предприятиями

30	Введение в профессию :общие компетенции профессионала	Кабинет экономики №5	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.
31	Эффективное поведение на рынке труда	Кабинет экономики №5	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.
32	Основы предпринимательства	Кабинет экономики №5	с. Борское, ул. Советская, д.28	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 03.02.2000, решение № 357. Бессрочный.

Реализация ППКРС обеспечивает:

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

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.



## 4.2. Информационное обеспечение обучения

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППКРС обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными 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.

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

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

**4.2.1. Обеспечение образовательного процесса официальными, периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой**

N п/п	Типы изданий	Количество наименований	Количество одностомных экземпляров, годовых и (или) многостомных комплектов
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
1.	Официальные издания (сборники законодательных актов, нормативных правовых актов и кодексов Российской Федерации (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические))	<b>3</b>	<b>17</b>
2.	Общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты)	<b>12</b>	<b>12</b>
3.	Научные периодические издания (по профилю (направленности) образовательных программ)	-	-
4.	Справочно-библиографические издания:	<b>7</b>	<b>73</b>
4.1.	энциклопедии (энциклопедические словари)	<b>5</b>	<b>72</b>
4.2.	отраслевые словари и справочники (по профилю (направленности) образовательных программ)	<b>1</b>	<b>1</b>
4.3.	текущие и ретроспективные отраслевые библиографические пособия (по профилю (направленности) образовательных программ)	-	-
5.	Научная литература	-	-

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

ГБПОУ СО «Борский государственный техникум» в рамках действующего законодательства самостоятельно разработал и утвердил ППКРС с учетом потребностей регионального рынка труда.

Перед началом разработки ППКРС ГБПОУ СО «Борский государственный техникум» определяет ее 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 обучающийся, определяют содержание образовательной программы, разработанной образовательным учреждением совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППКРС техникум:

использует объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения;

ежегодно обновляет ППКРС с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим федеральным государственным образовательным стандартом;

в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулирует требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

формирует социокультурную среду, создает условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

предусматривает при реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

#### **Обучающиеся имеют следующие права и обязанности:**

при формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения;

в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении основной профессиональной образовательной программы в части развития общих компетенций обучающиеся участвуют в развитии самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные ППКРС;

обучающимся предоставлена возможность оценивания содержания, организации и

качества образовательного процесса.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать для освоения основ медицинских знаний 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС.

Нормативный срок ППКРС при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в

неделю)	57 нед.
промежуточная аттестация	3 нед.
каникулярное время	22 нед.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусмотрены образовательным учреждением в объеме 4 часов на каждого обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций групповые, индивидуальные, письменные, устные.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС СПО предусмотрены практики: учебная (производственное обучение) и производственная.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика и производственная практика реализуется концентрированно и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определены образовательным учреждением по каждому виду практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем у выпускников.

## **5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ СЛУЖАЩИХ**

### **5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

Оценка качества ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

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

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.

К Государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся не имеющие академической задолженности 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.

**Лист регистрации изменений**

№ изменения	Номер листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата
	заменен ных	новых	анулиро ванных				
1	6	1	1	Приказ по ГБПОУ СО «Борский государственный техникум» №22/1-о от 18.05.2015 г. « О изменении сроков обучения по ОПОП СПО по ППКРС в ГБПОУ СО «Борский государственный техникум»			

**РЕЦЕНЗИЯ**  
**на программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих**  
**по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

Учреждение, реализующее программу: ГБПОУ СО «Борский государственный техникум».

Срок реализации программы: 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования.

ППКРС составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания.

В программе подробно отражена область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

В учебный план программы включены разделы: общеобразовательный цикл, общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл, вариативная часть.

В учебном плане определена квалификационная структура профессии, срок обучения, структура учебного года, определен состав и последовательность изучения предметов, определены часы на учебную и производственную практики, предусмотрена самостоятельная работа обучающихся.

Содержание учебных дисциплин и профессиональных модулей разбито по темам, внутри которых определены умения, знания, которыми должны обладать обучающиеся в результате освоения данной программы.

Лабораторные и практические занятия обеспечивают практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Анализ функциональной карты показал соответствие требований к уровню знаний и умений каждой профессиональной компетенции профессионального стандарта.

Часы вариативной части программы использованы для увеличения общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов.

Программа отвечает современным требованиям к профессиональным компетенциям, которыми должен обладать выпускник техникума.

Таким образом, выпускник, освоивший данную программу, будет готов к следующим видам деятельности:

Приготовлению блюд из овощей и грибов;

Приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

Приготовлению супов и соусов;

Приготовлению блюд из рыбы;

Приготовлению блюд из мяса и домашней птицы;

Приготовлению холодных блюд и закусок;

Приготовлению сладких блюд и напитков;

Приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Рецензия составлена заведующая производством ООО «Кафе»

«29» августа 2014 г



Ю.В.Пушкина