

СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела по надзору в сфере образования Министерства  
образования и науки Республики Хакасия

\_\_\_\_\_ Л.Н. Гимазутина

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ РХ СПО  
«Техникум профессиональных  
технологий, торговли и сервиса»

\_\_\_\_\_ Л.М. Шаркова

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2014 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
**ГБОУ РХ СПО «Техникум профессиональных технологий, торговли и сервиса»**  
по профессии среднего профессионального образования  
**19.01.17 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар 2-4 разряда; Кондитер 2-4 разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 5 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального обучения: технический

**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				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
I курс	33,6	4	1,4	-	1	-	11	51
II курс	27,2	6	2,3		2	1	11	49,5
III курс	4,5	5	2,5		1	1	2	16
<b>Всего</b>	<b>65,3</b>	<b>15</b>	<b>6,2</b>		<b>4</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>116,5</b>

**2.1. План учебного процесса 19.01.17 Повар, кондитер  
(программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих)**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс		II курс		III курс	
					всего занят	в т. ч. в лаб. и практ. занятиях	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 19,5 нед.	5 сем. 13 нед.	6 сем. 0 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>1з/11дз/3э</b>	<b>2484</b>	<b>828</b>	<b>1656</b>	<b>284</b>	<b>391</b>	<b>533</b>	<b>356</b>	<b>376</b>		
<b>ОДб.00</b>	<b>Базовые дисциплины</b>		<b>1941</b>	<b>647</b>	<b>1294</b>	<b>249</b>	<b>312</b>	<b>427</b>	<b>277</b>	<b>278</b>		
ОДб.01	Русский язык	-, ДЗ, -, Э	117	39	78		16	25	16	21		
ОДб.02	Литература	-, -, -, ДЗ	293	98	195		44	57	44	50		
ОДб.03	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ	234	78	156		32	50	32	42		
ОДб.04	История	-, -, -, ДЗ	175	58	117		25	37	25	30		
ОДб.05	Обществознание	-, -, -, ДЗ	234	78	156		32	50	32	42		
ОДб.06	Математика	-, ДЗ, -, Э	410	137	273		61	79	61	72		
ОДб.07	Информатика	-, -, -, ДЗ	117	39	78	78	16	25	16	21		
ОДб.08	ОБЖ	-, ДЗ, -, -	105	35	70		35	35	0	0		
ОДб.09	Физическая культура	-, З, ДЗ, -	256	85	171	171	51	69	51	0		
<b>ОДп.00</b>	<b>Профильные дисциплины</b>		<b>543</b>	<b>182</b>	<b>362</b>	<b>35</b>	<b>79</b>	<b>106</b>	<b>79</b>	<b>98</b>		
ОДп.10	Физика	-, -, -, ДЗ	258	86	172	20	37	50	37	48		
ОДп.11	Химия	-, -, -, Э	135	45	90	15	20	26	20	24		
ОДп.12	Биология	-, -, -, ДЗ	150	50	100		22	30	22	26		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0з/10дз/0э</b>	<b>448</b>	<b>144</b>	<b>304</b>	<b>181</b>	<b>91</b>	<b>80</b>	<b>54</b>	<b>37</b>	<b>42</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-, ДЗ, -, -, -	48	16	32	16	14	18				
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ, -, -, -	136	40	96	48	52	44				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, ДЗ, -, ДЗ	153	51	102	66	25	18	38	21		
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, -, -, -, ДЗ	63	21	42	35					42	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, ДЗ, -	48	16	32	16			16	16		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1/17дз/16э</b>	<b>1208</b>	<b>144</b>	<b>1064</b>	<b>151</b>	<b>114</b>	<b>156</b>	<b>166</b>	<b>272</b>	<b>356</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0/16дз/16э</b>	<b>452</b>	<b>144</b>	<b>308</b>	<b>151</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>64</b>	<b>74</b>	<b>86</b>	
ПМ.01	<i>Приготовление блюд из овощей и грибов</i>	<i>Э(к)</i>	42	21	42	21	42					
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	-, Э	63	21	42	21	42					

УП.01	Учебная практика	ДЗ,-	72		72		72						
ПП.01	Производственная практика	-, ДЗ, -	24		24			24					
ПМ.02	<i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</i>	Э(к)	63	21	42	21		42					
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-, Э	63	21	42	21		42					
УП.02	Учебная практика	-, ДЗ, -	66		66			66					
ПП.02	Производственная практика	-, ДЗ, -	24		24			24					
ПМ.03	<i>Приготовление супов и соусов</i>	Э(к)	48	16	32	16			32				
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-, -, Э	48	16	32	16			32				
УП.03	Учебная практика	-, -, ДЗ, -, -	72		72				72				
ПП.03	Производственная практика	-, -, ДЗ, -	24		24					24			
ПМ.04	<i>Приготовление блюд из рыбы</i>	Э(к)	48	16	32	16			32				
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-, -, Э, -	48	16	32	16			32				
УП.04	Учебная практика	-, -, ДЗ, -	66		66				30	36			
ПП.04	Производственная практика	-, -, ДЗ, -	24		24					24			
ПМ.05	<i>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</i>	Э(к) 3 курс	52	10	42	20				42			
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-, -, Э	52	10	42	20				42			
УП.05	Учебная практика	-, -, ДЗ, -	72		72					72			
ПП.05	Производственная практика	-, -, ДЗ, -	36		36					36			
ПМ.06	<i>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</i>	Э(к)	48	16	32	16				32			
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-, -, Э	48	16	32	16				32			
УП.06	Учебная практика	-, -, ДЗ	66		66					6	60		
ПП.06	Производственная практика	-, -, ДЗ	24		24						24		
ПМ.07	<i>Приготовление сладких блюд и напитков</i>	Э(к)	48	16	32	16					32		
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-, -, Э	48	16	32	16					32		
УП.07	Учебная практика	-, -, ДЗ	48		48						48		
ПП.07	Производственная практика	-, -, ДЗ	24		24						24		
ПМ.08	<i>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</i>	Э(к)	82	28	54	25					54		
МДК.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, -, Э	82	28	54	25					54		
УП.08	Учебная практика	-, -, ДЗ	72		72						72		
ПП.08	Производственная практика	-, -, ДЗ	42		42						42		
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	-, -, ДЗ	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>36</b>				<b>19</b>	<b>17</b>		
<b>Всего</b>			<b>23/38</b>	<b>19</b>	<b>4194</b>	<b>1134</b>	<b>3060</b>	<b>652</b>	<b>596</b>	<b>769</b>	<b>576</b>	<b>704</b>	<b>415</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>												2 нед.
<b>Консультации на учебную группу по 100 часов в учебном году (всего 250час.)</b>						<b>0</b>	дисциплин и МДК	<b>14,5</b>	<b>18,7</b>	<b>13,7</b>	<b>15</b>	<b>9,8</b>	<b>*</b>

<b>Государственная (итоговая) аттестация:</b> Выпускная квалификационная работа с 18.01.16г. по 30.01.16г.(2нед.)	учебно й практи ки	2	1,8	2,8	3,2	5	*
	произв одств. практи ки	*	1,4	0	2,3	2,5	*
	экзаме нов (в т. ч. экзаме нов (квали фикаци онных)	0 <sub>э</sub>	4 <sub>э</sub>	1 <sub>э</sub>	7 <sub>э</sub>	7 <sub>э</sub>	N <sub>э</sub>
	дифф. зачетов	1 <sub>дз</sub>	9 <sub>дз</sub>	2 <sub>дз</sub>	14 <sub>дз</sub>	12 <sub>дз</sub>	N <sub>дз</sub>
	зачетов	0 <sub>з</sub>	1 <sub>з</sub>	0 <sub>з</sub>	1 <sub>з</sub>	0 <sub>з</sub>	N <sub>з</sub>

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

№	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
1.	Технологии кулинарного производства;
2.	Технологии кондитерского производства;
3.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
4.	Технологии кулинарного производства;
5.	Технологии кондитерского производства;
	<b>Лаборатории и тренинговые кабинеты</b>
1.	Микробиологии, санитарии и гигиены;
2.	Товароведения продовольственных товаров;
3.	Технического оснащения и организации рабочего места.
	<b>Мастерские</b>
1.	Учебный кулинарный цех.
2.	Учебный кондитерский цех.
	<b>Спортивный комплекс</b>
1.	Спортивный зал;
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

3.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	<b>Залы</b>
1.	Библиотека
2.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3.	Актовый зал









## Пояснительная записка

### 1.1. Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБОУ РХ СПО «Техникум профессиональных технологий, торговли и сервиса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерством образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г..

Нормативно-производственная документация:

- Закон «Об образовании» № 273 от 21.12.2012 г.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования
- Устав Государственного бюджетного образовательного учреждения «Техникум профессиональных технологий, торговли и сервиса»
- Письмо № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана»
- Положение о производственной практике Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291
- Санитарные правила и нормы СанПиН 2.4.3.1186-03.

### 1.2 Организация учебного процесса

- начало занятий с 1 сентября;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность занятий – 45 минут;
- обязательная часть ППКРС по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение.
- максимальный объём учебной нагрузки студента составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.
  - максимальный объём аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю;
- общий объём каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.
- консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу для каждого года обучения, в том числе в период реализации среднего общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.
- дисциплина «Физическая культура» реализуется еженедельно по 3 часа обязательных аудиторных занятий и по 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).
  - Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определённых видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено, а производственная практика реализуется концентрировано в несколько периодов.

Производственная практика направлена на формировании обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей, предусмотренных ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, проверку готовности обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы. Результаты практики определяются программами практики. Аттестации по итогам практики проводится с учетом результатов подтверждаемых документами организации. Практика завершается дифференцированным зачетом в форме проверочной работы для обучающихся при освоении общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика проводится на базе кафе «Гавань», ОАО «Хан-Тигр» кафе «Весна», кафе «Крепость», паб «Лимерик», ООО «Итако» пиццерия «Berifud», «Pizza Roma», суши-бар «Бумеранг» направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

### **1.3 Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл ППКРС формируется в соответствии с Рекомендациями по реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах ППКРС, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Сроки получения СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в очной форме обучения и соответствующие квалификации для лиц, обучающихся на базе среднего общего образования – 10 месяцев; для лиц, обучающихся на базе основного общего образования 2 года 5 месяцев.

Учебное время, отводимое на теоретическое обучение, используется на изучение базовых и профильных общих образовательных дисциплин в соответствии с Рекомендациями от 2011 г. Промежуточная аттестация при освоении программы среднего (полного) общего образования проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Завершающим этапом итоговой аттестации являются итоговые экзамены по дисциплинам «Математика», «Русский язык» в письменной форме, а профильная общеобразовательная дисциплина на усмотрение ОУ «Химия».

### **1.4 Формирование вариативной части ППКРС**

Вариативная часть 216 часов распределена на профессиональный цикл для изучения дополнительных дисциплин по профессии с целью получения дополнительных компетенций необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника:

ОПД.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» 1 курс-64 часа;

ОПД.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» 1 курс -27 час; 2 курс 43 часа

ОПД.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности» 3 курс -10 часов

### **1.5 Порядок аттестации**

Включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) Тематика письменной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной (итоговой) аттестации выпускников ГБОУ РХ СПО «Техникум профессиональных технологий, торговли и сервиса». Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается директором ГБОУ РХ СПО «Техникум профессиональных технологий, торговли и сервиса» после предварительного положительного заключения работодателей и доводится до сведения студентов не позднее двух месяцев с начала обучения. К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и т.д.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утверждёнными ГБОУ РХ СПО «Техникум профессиональных технологий, торговли и сервиса» после предварительного положительного заключения работодателей. Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию. Текущий контроль знаний предусматривает систематическую проверку качества полученных обучающимися компетенций по всем изучаемым в полугодии дисциплинам и профессиональным модулям.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых 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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
- ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

## 2. Приготовление блюд из овощей и грибов.

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.

## 3. Приготовление супов и соусов.

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 холодные и горячие соусы.

## 4. Приготовление блюд из рыбы.

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.

## 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

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.

## 6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые и холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые и холодные блюда.

## 7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

## 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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.

Оценка качества освоения ППКРС осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объёме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.

В учебный план по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на базе основного общего образования включены разделы:

- общеобразовательная подготовка – 1656 часов;
- общепрофессиональный цикл – 304 (160 часов по стандарту, 144 часа взято из вариативной части);
- профессиональный цикл – 1064 часов  
в т. ч. учебная практика – 534 часа;
- производственная практика - 222 часа.