



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГБПОУ «СТКСТД»

Санникова Т.А.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

### **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения

Самарской области

Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна  
по специальности среднего профессионального образования

### **19.01.17. Повар, кондитер**

по программе базовой подготовки

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ПКРС- 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования - естественнонаучный

Срок начала подготовки – 2016 год

1 курс	2016-2017	ПК-1
2 курс	2017-2018	ПК-2
3 курс	2018-2019	ПК-3

Основание:

Постановление Правительства Самарской области № 256 от 20.05.2016 г. «О реорганизации государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна» и государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Самарский техникум индустрии торговли и общественного питания»

Распоряжение Министерства образования и науки Самарской области № 407-р от 25.05.2016 г. «О проведение реорганизации государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна» и государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Самарский техникум индустрии торговли и общественного питания»



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения  
Самарской области

Самарский техникум индустрии торговли и общественного питания  
по специальности среднего профессионального образования

### **19.01.17. Повар, кондитер**

по программе базовой подготовки

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППКРС- 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования - естественнонаучный

Срок начала подготовки – 2016 год

1 курс	2016-2017	ПК-1
2 курс	2017-2018	ПК-2
3 курс	2018-2019	ПК-3

## 1. Пояснительная записка

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

Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна» (далее - ГБПОУ СГКСТД) разработан в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- федеральным государственным образовательным стандартом (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. № 798, зарегистрирован в Минюсте России от 20 августа 2013г. № 29749;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 г. № 31 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968»;
- письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования»;
- Концепцией вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования в Самарской области (Распоряжение от 30.06.2010 года №2/3);

Учебный план ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер ГБПОУ СГКСТД разработан в соответствии с локальными нормативными актами ГБПОУ СГКСТД:

- Уставом ГБПОУ СГКСТД, утвержденного приказом министерства образования и науки Самарской области от 26.08.2015 №344-од;
- Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов учреждения, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением о проведении административных контрольных работ, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников колледжа, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением о порядке перевода, отчисления и восстановления, обучающихся учреждения, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением о предоставлении академических отпусков, свободного посещения занятий студентам очной формы обучения учреждения, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением о режиме занятий в учреждении, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта), утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением по планированию, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением по итоговому контролю учебных достижений, обучающихся при реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ, ППКРС утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением о самостоятельной работе обучающихся, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением о порядке и случаях перехода, обучающихся колледжа с платного обучения на бесплатное, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением о порядке оформления, возникновения, приостановления и прекращения отношений между Учреждением и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением об учебно-методическом комплексе учебной дисциплины и профессионального модуля, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением о комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а.

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

**1.2.1.** ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер базовой подготовки реализуется в легкой промышленности.

**1.2.2.** Объем обязательных аудиторных занятий и практики составляет 36 академических часов в неделю.

**1.2.3.** Для всех видов аудиторных занятий академический час установлен продолжительностью 45 мин., занятия проводятся парами, перерыв между парами составляет 10 мин. и 30 мин. перерыв на обед.

**1.2.4.** Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ.

**1.2.5.** Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

**1.2.6.** Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 2 недели в зимний период.

**1.2.7.** При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю.

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях по ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08 рассредоточено. Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального учебного цикла.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ СГКСТД и этими организациями концентрированно.

Производственная практика имеет целью:

- совершенствование практического опыта по осваиваемой профессии;
- проверку профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ СГКСТД и этими организациями.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом и на основании результатов, подтвержденных документами организаций.

**1.2.8.** Программа подготовки квалифицированных специалистов по профессии 19.01.17 Повар, кондитер базовой подготовки предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общепрофессионального;

профессионального;

и разделов:

учебная практика;

производственная практика;

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

**1.2.9.** Обязательная часть программы подготовки квалифицированных специалистов по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями

продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением.

**1.2.10.** Обязательная часть общепрофессионального и профессионального учебных циклов ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины «Физическая культура» еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

**1.2.11.** Обязательная часть профессионального цикла ППКРС предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 32 часа, из них на освоение основ военной службы – 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. ГБПОУ СГКСТД имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (22 часа), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

**1.2.12.** Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные работы и практические занятия. Высокая практикоориентированность дисциплин и МДК (67%) позволяет более детально и качественно сформировать умения, общие и профессиональные компетенции у всех категорий обучающихся.

### **1.3. Общеобразовательный учебный цикл**

**1.3.1.** Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, утвержденными Министерством образования и науки Российской Федерации, Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров №06-259 от 17.03.2015 г. Образовательная программа среднего общего образования реализуется с учетом естественнонаучного профиля профессионального образования.

**1.3.2.** В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения ППКРС для реализации ФГОС среднего общего образования при очной форме получения образования для обучающихся на базе основного общего образования увеличен на 52 недели, в том числе: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы.

**1.3.3.** Для реализации среднего общего образования учебным планом предусмотрено изучение общих дисциплин, дисциплин по выбору из обязательных предметных областей и дополнительных дисциплин.

В рамках изучения дополнительных учебных дисциплин предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта с учетом специфики осваиваемой образовательной программы.

**1.3.4.** На общеобразовательные дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» (ОБЖ) отводится 70 часов и на «Физическая культура» – три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 03.06.2011г. № 1994).

**1.3.5.** При реализации среднего общего образования в пределах основной образовательной программы СПО учебным планом предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по дисциплинам «Русский язык и литература. Русский язык» и «Математика: алгебра и начало математического анализа; геометрия» в письменной форме и по дисциплинам «Химия» и «Обществознание (включая экономику и право)», изучаемым с учетом получаемой специальности СПО в форме, определяемой преподавателем соответствующих учебных дисциплин.

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

**1.4.1.** Для удовлетворения потребностей рынка труда и работодателей, с учетом специфики профессии 19.01.17 Повар, кондитер базовой подготовки вариативная часть циклов ППССЗ в количестве 612 часов обязательной учебной нагрузки использована на введение новых дисциплин и междисциплинарных курсов, увеличение объема обязательных дисциплин и междисциплинарных курсов в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности ГБПОУ СГКСТД.

Распределение объема вариативной части учебных циклов ППКРС и обоснование необходимости их введения представлены в приложении к учебному плану ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер базовой подготовки (приложение 1)

**1.4.2.** Согласно Концепции вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования в Самарской области из вариативной части в общий гуманитарный и социально-экономический цикл введены дисциплины «Введение в профессию: общие компетенции профессионала» - 42 часов; «Эффективное поведение на рынке труда» - 24 часа и в цикл общепрофессиональных дисциплин «Основы предпринимательства» - 18 часов.

## **1.5. Порядок аттестации обучающихся**

**1.5.1.** Оценка качества освоения ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер базовой подготовки включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

**1.5.2.** На проведение промежуточной аттестации учебным планом предусмотрено:

- на 1-ом курсе промежуточная аттестация продолжительностью 1 неделя перед зимними каникулами проводится рассредоточено;
- на 2-ом курсе промежуточная аттестация продолжительностью 3 недели перед летними каникулами проводится концентрированно;
- на 3-ем курсе промежуточная аттестация продолжительностью 0,5 недели перед зимними каникулами проводится рассредоточено, 0,5 недели перед государственной итоговой аттестацией проводятся концентрированно.

**1.5.3.** Конкретные формы и процедуры текущего контроля, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются ГБПОУ СГКСТД самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

**1.5.4.** Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и оценки компетенций обучающихся. Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в форме зачета (З), дифференцированного зачета (ДЗ), экзамена (Э), по МДК в форме дифференцированного зачета, экзамена, по ПМ в форме экзамена (квалификационного), являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю, проверкой сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» Федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен» и итоговая оценка.

**1.5.5.** В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. Промежуточная аттестация по учебной дисциплине «Физическая культура» не включается в общее количество форм промежуточной аттестации.

**1.5.6.** Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер базовой подготовки (текущий контроль и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, опыт практической деятельности и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются ГБПОУ СГКСТД самостоятельно, для



промежуточной аттестации по профессиональному модулю (экзамен (квалификационный) и государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

ГБПОУ СГКСТД созданы условия для максимального приближения фонда оценочных средств по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям 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 (междисциплинарные курсы).

**1.5.7.** 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.

**1.5.8.** Обучающиеся имеют 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.

**1.5.9.** Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы (далее - ВКР) содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников колледжа и методическими рекомендациями по выполнению выпускной квалификационной работы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер базовой подготовки.

Подготовка выпускной квалификационной работы сопровождается консультациями. Руководители (консультанты) разрабатывают графики консультаций и выполнения ВКР. Консультации проводятся за счет лимита времени, отведенного на руководство ВКР.

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.

## **1.6 Обеспечение требований ФГОС к условиям реализации ППКРС**

**1.6.1.** Учебный план ППКРС составлен совместно с заинтересованными работодателями, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

**1.6.2.** В рабочих программах всех учебных дисциплин и профессиональных модулей конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта, четко сформулированы требования к результатам их освоения, спланирована эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения.

**1.6.3.** Реализация ППКРС осуществляется ГБПОУ СГКСТД на государственном языке Российской Федерации.

**1.6.4** Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер базовой подготовки обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1

раза в 3 года.

**1.6.5.** Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, профессиональным модулям, преддипломной практике и государственной итоговой аттестации.

**1.6.6.** Внеаудиторная (самостоятельная) работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

**1.6.7.** Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин/профессиональных модулей рабочего учебного плана. 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 профессионального модуля (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными 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.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

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

**1.6.9.** ГБПОУ СГКСТД при реализации ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер базовой подготовки располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

**1.6.10.** 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 образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий ГБПОУ СГКСТД обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

ГБПОУ СГКСТД обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Приложение 1

**Результаты формирования и обоснование вариативной части ППКРС  
по профессии среднего профессионального образования  
профессии 19.01.17 Повар, кондитер базовой подготовки**

1.1. Распределение вариативной части УП ППКРС по учебным циклам

Таблица 1

Индексы учебных циклов и обязательная учебная нагрузка по учебным циклам по ФГОС, часов		Распределение вариативной части (ВЧ) по учебным циклам, часов		
		Всего	В том числе	
			На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	На введение дополнительных дисциплин (ПМ)
ОП.00	84	84	0	84
ПМ.00	60	60	60	0
<b>Вариативная часть (ВЧ)</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>60</b>	<b>84</b>

1.2. Обоснование:

Таблица 2

Учебные циклы	Наименование дисциплин, ПМ вариативной части	Кол-во часов по УП	Основные результаты изучения дисциплин, ПМ вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема часов)
<b>ОП.00 Общепрофессиональный учебный цикл</b>			
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	11	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять рацион лечебного питания в зависимости от диеты;</li> <li>- составлять рацион школьного и детского питания в зависимости от возраста;</li> <li>- давать характеристику продовольственных товаров, произведенных по новым технологиям.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы лечебно-профилактического питания;</li> <li>- характеристику диет;</li> <li>- основы школьного и детского питания;</li> <li>- характеристику продовольственных товаров, произведенных по новым технологиям.</li> </ul> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ОК 1-8;</li> <li>- ПК1.1-1.2., ПК2.1-2.5, ПК 3.1-3.4. ПК 4.1-4.3; ПК 5.1-5.4. ПК 6.1-6.4, ПК 7.1-7.3, ПК 8.1-8.6</li> </ul> <p><b>Обоснование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- введение дополнительных тем необходимо в соответствии с требованиями Профессионального стандарта и Межгосударственного стандарта «Услуги общественного питания»</li> </ul>
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	11	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатировать новые виды оборудования;</li> <li>- организовывать рабочее место, используя новые виды производственного инвентаря и оборудования;</li> <li>- проводить учет сырья и готовой продукции на производстве.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устройство новых видов оборудования;</li> </ul>

			<p>-правила эксплуатации новых видов оборудования; -назначение и использование новых видов производственного инвентаря; -правила организации рабочего места с использованием новых видов инвентаря и оборудования. <b>Коды формируемых компетенций:</b> - ОК 1-8; - ПК1.1-1.2., ПК2.1-2.5, ПК 3.1-3.4. ПК 4.1-4.3; ПК 5.1-5.4. ПК 6.1-6.4, ПК 7.1-7.3, ПК 8.1-8.6 <b>Обоснование:</b> - введение дополнительных тем необходимо в соответствии с требованиями Профессионального стандарта и Межгосударственного стандарта «Услуги общественного питания»</p>
ОП.07	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	42	<p><b>Уметь:</b> - дать аргументированную оценку социальной значимости своей будущей профессии; - разбивать поставленную цель на задачи, подбирая их из числа известных технологий; - самостоятельно задавать критерии для анализа рабочей ситуации на основе смоделированной и обоснованной идеальной ситуации; - определять критерии оценки продукта на основе задачи деятельности; - оценивать результаты деятельности по заданным показателям; - оценивать последствия принятых решений; - проводить анализ ситуации по заданным критериям и называть риски; - анализировать риски и обосновывать достижимость цели; - извлекать информацию по двум и более основаниям из одного или нескольких источников, содержащих информацию; - систематизировать информацию в самостоятельно определённой в соответствии с задачей информационного поиска структуре; - принимать и фиксировать решение по всем вопросам для группового обсуждения; - развивать и дополнять идеи других участников группового обсуждения; - использовать средства наглядности в процессе деловой коммуникации; - извлекать из устной речи фактическую оценку и оценочную информацию, определяя основную тему, звучавшие предположения, аргументы, доказательства, выводы, оценки; - создавать продукт письменной коммуникации сложной структуры. <b>Знать:</b> - сущность и социальную значимость своей будущей профессии; - типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией); - планирование деятельности; - методы решения профессиональных задач; - эффективное общение; - трудовой кодекс РФ и нормативно-правовые акты. <b>Обоснование:</b> Согласно концепции вариативной составляющей для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда</p>
ОП.08	Эффективное поведение на рынке труда	24	<p><b>Уметь:</b> - дать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда; - аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы; - составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальными работодателями; - составлять резюме с учётом специфики работодателя;</p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях;</li> <li>- оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера»;</li> <li>- корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя;</li> <li>- задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу;</li> <li>- объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры;</li> <li>- анализировать и формулировать запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном направлении;</li> <li>- дать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- степень востребованности специальности на рынке труда;</li> <li>- элементы инфраструктуры для поиска работы;</li> <li>- основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях;</li> <li>- разделы резюме с учётом специфики работодателя;</li> <li>- внутренние ресурсы для профессионального роста в определённом направлении;</li> <li>- трудовой кодекс РФ и нормативно-правовые акты.</li> </ul> <p><b>Обоснование:</b> Согласно концепции вариативной составляющей для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда</p>
ОП.09	Основы предпринимательства	18	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать верные методы решения управленческих задач;</li> <li>- давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;</li> <li>-аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры предпринимательства;</li> <li>-правильно использовать современные способы организации собственного бизнеса;</li> <li>-предлагаю идею бизнеса на основании выявленных потребностей;</li> <li>- составлять резюме с учетом специфики работодателя;</li> <li>- применять основные правила в сфере предпринимательства на свою профессиональную деятельность в условиях рынка;</li> <li>- грамотно разбираться в организационно-правовых формах предприятий;</li> <li>- обосновывать конкурентные преимущества реализации бизнес – идеи;</li> <li>-задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия профессионального решения;</li> <li>- анализировать и формулировать запрос на внутренние ресурсы для развития и роста предприятия;</li> <li>-объяснять причины, побуждающие работника к открытию собственного бизнеса;</li> <li>-на основе экономического анализа логично и обосновано определять уровень экономического развития страны, делать из этого анализа научные выводы и обобщения;</li> <li>-на основе содержания законов экономики познавать явления и процессы, происходящие в обществе;</li> <li>-умело применять экономические знания и делать практические выводы из его анализа в целях эффективности своей профессиональной деятельности;</li> <li>- определять налоговый режим для реализации бизнес – идея;</li> <li>- определять потенциальную возможность получения субсидий</li> </ul>

			<p>субъектами предпринимательства на территории Самарской области.</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные характеристики предпринимательства, как вида деятельности, как системы научных знаний об особенностях и методологической основе организации бизнеса;</li> <li>-теорию и методологию предпринимательства;</li> <li>-особенности развития малого организационно – экономические формы ведения предпринимательской деятельности;</li> <li>-элементы инфраструктуры сфер бизнеса;</li> <li>-основные разделы бизнес – плана предприятия;</li> <li>-внутренние ресурсы для профессиональной деятельности предприятия;</li> <li>- трудовой кодекс РФ и нормативно-правовые акты;</li> <li>- методику выбора и реализации предпринимательской идеи.</li> </ul> <p><b>Обоснование:</b></p> <p>Согласно концепции вариативной составляющей для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда.</p>
МДК.04.01	Приготовление блюд из рыбы	16	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы для школьного и детского питания;</li> <li>- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы для лечебно-профилактического питания;</li> <li>- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы национальных кухонь.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд национальных кухонь из рыбы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы для детского и школьного питания;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы для лечебно-профилактического питания;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд национальных кухонь из рыбы;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы для детского и школьного питания;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы для лечебно-профилактического питания;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из рыбы национальных кухонь.</li> </ul> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ОК 1-8;</li> <li>- ПК 4.1-4.3.</li> </ul> <p><b>Обоснование:</b></p> <p>- введение дополнительных тем необходимо в соответствии с требованиями Профессионального стандарта и Межгосударственного стандарта «Услуги общественного питания»</p>
МДК.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	16	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы для школьного и детского питания;</li> <li>- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы для лечебно-профилактического питания;</li> <li>- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы национальных кухонь.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p>

			<p>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд национальных кухонь из мяса и домашней птицы;</p> <p>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы для детского и школьного питания;</p> <p>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы для лечебно-профилактического питания;</p> <p>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд национальных кухонь из мяса и домашней птицы.</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы для детского и школьного питания;</p> <p>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы для лечебно-профилактического питания;</p> <p>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы национальных кухонь.</p> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b></p> <p>- ОК 1-8;</p> <p>- ПК 5.1-5.4.</p> <p><b>Обоснование:</b></p> <p>- введение дополнительных тем необходимо в соответствии с требованиями Профессионального стандарта и Межгосударственного стандарта «Услуги общественного питания»</p>
МДК.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	6	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <p>- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий с использованием новых технологий.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в соответствии с новыми технологиями;</p> <p>- использовать различные технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий для детского и школьного питания;</p> <p>- использовать различные технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий для лечебно-профилактического питания;</p> <p>- использовать различные технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий национальных кухонь.</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий для детского и школьного питания;</p> <p>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий для лечебно-профилактического питания;</p> <p>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий национальных кухонь.</p> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b></p> <p>- ОК 1-8;</p> <p>- ПК 8.1-8.6.</p> <p><b>Обоснование:</b></p> <p>- введение дополнительных тем необходимо в соответствии с требованиями Профессионального стандарта и Межгосударственного стандарта «Услуги общественного питания»</p>

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер: 2016 - 2019 уч. год

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы, праздничные	Всего
1 курс	34	6	0		1		52
11 курс	23	3	12		3		52
111 курс	18	5	15		1	2	43
	75	14	27	5	2	24	147



**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
по специальности среднего профессионального образования  
2016-2019 уч. год

основная профессиональная образовательная программа

Квалификация: \_\_повар, кондитер\_\_

Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения на базе  
среднего общего образования - \_\_\_\_ 2 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
		1	2	3	4	5	6	Макс. учебная нагрузка обучающ. (час)	Самостоятельная работа	Обязательная учебная нагрузка			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
										Всего	в том числе								
											ЛПЗ без деления	ЛПЗ с делением	курс. работа (проект)	16	24	16	22	16,5	21,5
ОУД.00	Базовые общеобразовательные дисциплины	2э/4дз/3з						1646	548	1098	504	100		247	252	131	411	57	0
ОУД.01	Русский язык и литература				Э		428	143	285	143			64	74	28	119			
ОУД.02	Иностранный язык					дз	256	85	171		100		32	36	14	32	57		
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия				Э		342	114	228	114			69	42	28	89			
ОУД.04	История					дз	256	85	171	86			34	46	40	51			
ОУД.05	Физическая культура	з	з	з		дз	256	85	171	161			48	54	21	48			
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности					дз	108	36	72	36						72			
	Профильные общеобразовательные дисциплины	1э/5дз/0з						1162	388	774	140	70		105	243	69	101	132	124
ОУД.07	Информатика					дз	162	54	108		70			57	31	20			
ОУД.08	Физика		дз				162	54	108	54			54	54					
ОУД.09	Химия				Э		257	86	171	86			51	60	24	36			
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)					дз	257	86	171	86					14	45	46	66	
ОУД.15	Биология						108	36	72	16							46	26	
ОУД.16	География						108	36	72	36							40	32	
ОУД.17	Экология					дз	108	36	72	36				72					
УД.00	Дополнительные общеобразовательные дисциплины	0э/3дз/0з						270	90	180	90			0	72	0	0	76	32
УД.01	Основы деловой культуры		кдз1				54	18	36	18				36					
УД.02	Основы проектирования					дз	108	36	72	36							40	32	
УД.03	Рисование и лепка		кдз1				54	18	36	18				36					
УД.04	Правовое обеспечение в профессиональной деятельности					дз	54	18	36	18							36		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	2э/3дз/2з						421	133	288	170			192	0	0	0	32	64
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз					48	16	32	16			32						
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Э					65	22	43	22			43						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э					65	22	43	22			43						
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	дз					48	16	32	16			32						
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности					дз	48	16	32	16							32		
ОП.06	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	з					64	22	42	40			42						
ОП.07	Эффективное поведение на рынке труда						34	2	32	24								32	
ОП.08	Основы предпринимательства					кз	50	4	32	14								32	
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ	8КЭ/6Э/14ДЗ						497	173	324	346			32	297	376	280	275	540

<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>			Эк				228	16	212	16										
<b>МДК.01.01.</b>	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	дз						48	16	32	16			32							
<b>УП.01.01</b>	<b>Учебная практика</b>		дз							72					72						
<b>ПП.01.01</b>	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности)</b>			дз						108					108						
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>			Эк				228	16	212	16										
<b>МДК.02.01.</b>	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			Э				48	16	32	16			32							
<b>УП.02.01</b>	<b>Учебная практика</b>		дз							72				72							
<b>ПП.02.01</b>	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности)</b>			дз						108					108						
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>			Эк				228	16	212	16										
<b>МДК.03.01.</b>	Технология приготовления супов и соусов			Э				50	18	32	16			32							
<b>УП.03.01</b>	<b>Учебная практика</b>		дз							72				72							
<b>ПП.03.01</b>	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности)</b>			дз						108					108						
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>			Эк				216	24	192	24										
<b>МДК.04.01.</b>	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			дз				58	20	38	24				38						
<b>УП.04.01</b>	<b>Учебная практика</b>									36							36				
<b>ПП.04.01</b>	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности)</b>				кдз					108					108						
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>			Эк				216	24	192	24										
<b>МДК.05.01.</b>	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			Э				66	24	42	24				42						
<b>УП.05.01</b>	<b>Учебная практика</b>			дз						36				36							
<b>ПП.05.01</b>	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности)</b>				дз					108							108				
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>			Эк				192	16	176	16										
<b>МДК.06.01</b>	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			Э				50	18	32	16						32				
<b>УП.06.01</b>	<b>Учебная практика</b>									36							36				
<b>ПП.06.01</b>	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности)</b>				кдз					108										108	
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>			Эк				192	16	176	16										
<b>МДК.07.01</b>	Технология приготовления сладких блюд и напитков			Э				50	18	32	16						32				
<b>УП.07.01</b>	<b>Учебная практика</b>									36											36
<b>ПП.07.01</b>	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности)</b>				кдз					108											108
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>			Эк				495	45	444	45										
<b>МДК.08.01</b>	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			Э				127	43	84	45			17	14	22	31				
<b>УП.08.01</b>	<b>Учебная практика</b>									144					36	36	72				
<b>ПП.08.01</b>	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности)</b>				кдз					216											216
<b>ФК</b>	<b>Физическая культура</b>				0Э/1з/1дз			54	18	36	22						22				14
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>				з	дз		54	18	36	22						22				14
<b>Всего</b>								<b>4050</b>	<b>1350</b>	<b>2700</b>	<b>1182</b>			<b>576</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>792</b>	<b>594</b>	<b>774</b>		
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>				8КЭ/11Э/30дз/6з					72											
Консультации по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год																					
Государственная (итоговая) аттестация 2 недели																					
1.1. Выпускная квалификационная работа																					
Выполнение ВКР с _15_ по _21_ (всего ___ недели)																					
Защита ВКР с _22_ по _28_ (всего 1 неделя)																					
<b>Всего</b>										Дисциплин и МДК											
										Учебной практики /Производственной практики		216/0	0/324	108/108	72/108	108/432					
										Преддипломной практики											
										Экзаменов	2	2	3	5	4	3					
										Диф.зачетов	3	6	5	5	5	6					
										Зачетов	2	1	1	1	0	1					

З - зачет

ДЗ - дифференцированный зачет

КДЗ - комплексный дифференцированный зачет

Э - экзамен

Эк - экзамен квалификационный

#### **4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

**для подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

##### Кабинеты

Русского языка и литературы

Иностранного языка, географии

Истории, обществознания

Физики

Химии, биологии

ОБЖ

Математики

Компьютерный класс

Права, экономических и правовых основ производственной деятельности

Экономики

Кулинарии

Технологии производства мучных кондитерских изделий

Бар-класс

##### Лаборатории

Микробиологии, санитарии и гигиены

Товароведения продовольственных товаров

Технического оснащения и организации рабочего места

Учебный кулинарный цех

Учебный кулинарный цех

##### Спортивный комплекс

-спортивный зал

-открытая спортивная площадка

##### Залы

-библиотека

-читальный зал

-актовый зал