

Утверждено  
Директор ГБПОУ  
Октябрьский многопрофильный  
профессиональный колледж  
Г. В. Еленкин  
« 03.09.2016 » 2016 г.

Учебный план по профессии среднего профессионального образования  
19.01.17 Повар, кондитер

По программе базовой подготовки

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев

На базе основного общего образования с получением среднего (полного) образования

КОПИЯ  
ВЕРНА

*зам. руководителя по УПР Дунаев В.Н.*

## 3.2. Учебный план

### Пояснительная записка

Настоящий учебный план государственного бюджетного образовательного учреждения Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 **Повар, кондитер**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013г.

Срок обучения на базе основе общего образования – 2 года 10 месяцев с присвоением квалификации повар, кондитер.

### 3.2. 1. Организация учебного процесса и режим занятий

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы по освоению ППКРС.

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

С учетом вариативной части нормативный срок ППКРС базовой подготовки при очной форме составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам – 77 недель;

Учебная практика – 27 недель;

Производственная практика – 12 недель;

Промежуточная аттестация – 5 недель;

Государственная (итоговая) аттестация – 2 недели;

Объем каникулярного времени по курсам составляет:

на первом курсе – 11 недель;

на втором курсе- 11 недель;

на третьем курсе- 2 недели.

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Учебные занятия группируются парами, продолжительность учебного занятия - 45 минут.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, производственная практика проводится концентрированно;

Формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные.

Система оценок по пятибалльной шкале.

### 3.2.2. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования.

При реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в пределах ППКРС учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052ч – 57 недель), отводится на изучение общих и по выбору базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла в объеме 1872ч., учебное время в объеме 180ч отводится на изучение дополнительных учебных дисциплин: «Башкирского языка» в

объеме 70час, «Основы деловой культуры» - 60 час., «Рисование» - 50час. Изучение дисциплины «Башкирский язык» вводится на основании письма Министерства образования РБ №03-13/85 от 20.04.11. В основу письма положены «рекомендации по изучению башкирского языка как государственного языка РБ в учреждениях СПО.

### **3.2.3. Формирование вариативной части ППКРС**

На основании рекомендаций социального партнера – Шафигуллиной Г.Т. - директора ООО «Байкал-сервис» вариативная часть ППКРС сформирована следующим образом:

1. Увеличен объем освоения учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» на 16 час.,
2. Увеличен объем освоения ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» на 128 час.

### **3.2.4. Порядок аттестации обучающихся**

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т. ч. введенных за счет вариативной части ППКРС, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения.

Формы промежуточной аттестации:

по разделу ФК.00 «Физическая культура» рекомендуемая форма промежуточной аттестации в каждом семестре – З (зачет), а в последнем семестре – ДЗ (дифференцированный зачет);

обязательны экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла «Русский язык и литература. Русский язык», «Математика: алгебра, начала анализа, геометрия», «Химия»;

по дисциплинам общепрофессионального цикла рекомендуемые формы промежуточной аттестации – ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен).

обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям – Э(к) (экзамен (квалификационный));

- форма промежуточной аттестации по составным элементам программы профессионального модуля: по МДК.01.01 - ДЗ (дифференцированный зачет); У/П и П/П –ДЗ (дифференцированный зачет); МДК.02.01 -ДЗ (дифференцированный зачет); МДК.03.01, МДК.04.01, МДК.05.01 – Э (экзамен комплексный), У/П – и П/П- ДЗ(дифференцированный зачет); МДК.06.01, МДК.07.01 – Э (экзамен комплексный), У/П – и П/П- ДЗ(дифференцированный зачет); МДК.08.01- Э (экзамен), У/П – и П/П- ДЗ(дифференцированный зачет).

-Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программ профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

- Государственная (итоговая) аттестация проводится в соответствии с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденного приказом Минобрнауки РФ №968 от 16.08.2013.

### 3.2.6. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) – для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии НПО или специальности СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	32,7 (1176)	4,7(168)	2,7 (96)		1	-	11	52
II курс	28,3(1020)	7 (252)	3,7 (132)		2	-	11	52
III курс	14 (504)	15,3 (552)	7,7 (276)		2	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>75 (2700)</b>	<b>27 (972)</b>	<b>14 (504)</b>		<b>5</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>147</b>

### 3.2.7. План учебного процесса (группа № 6ПК16)

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 или триместрам (час. в семестр или триместр)								
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		1 курс			2 курс			3 курс		
					всего занятий	в т.ч. лаб и практ занятий	1 сем./трим 17 нед.	2 сем./трим 23 нед.	Итого за 1 курс	3 сем./трим 17 нед.	4 сем./трим 22 нед.	Итого за 2 курс	5 сем./трим 17 нед.	16 сем./трим нед.	Итого за 3 курс
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>Общие</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>2з/14дз/3э</b>	<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>		<b>476</b>	<b>556</b>	<b>1032</b>	<b>312</b>	<b>564</b>	<b>876</b>	<b>144</b>		<b>144</b>
ОБД.01.01	Русский язык и литература. Русский язык	-, -, -, э	171	57	114		30	40	70	34	10	44			
ОДБ.01.02	Русский язык и литература. Литература	-, -, -, дз	257	86	171		26	44	70	50	51	101			
ОДБ.02	Иностранный язык	-, -, -, дз	257	86	171		40	40	80	20	71	91			
ОДБ.03	Математика: алгебра, начала анализа, геометрия	-, -, -, э	342	114	228		70	40	110	60	58	118			
ОДБ.04	История	-, дз	244	73	171		71	100	171						
ОДБ.05	Физическая культура	з, з, дз	257	86	171		51	69	120	51		51			
ОДБ.06	ОБЖ	-, дз	108	36	72		36	36	72						
<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>															
ОБП.07	Информатика	-, -, -, дз	162	54	108	40							108		108
ОДБ.08	Физика	-, дз	162	54	108		30	24	54	27	27	54			
ОДП. 09	Химия	-, -, -, э	257	86	171		28	43	71	50	50	100			
ОДБ.10	Обществознание(включая экономику и право)	-, дз	257	86	171					20	151	171			
ОДП.11	Биология	-, дз	108	36	72		30	42	72						
ОДБ.12	География	-, дз	108	36	72		34	38	72						

ОДБ.13	Экология	-,дз	108	36	72						36	36	36		36
<b>Дополнительные</b>															
ОДД. 14	Башкирский язык	-,дз	105	35	70		30	40	70						
ОДД. 15	Основы деловой культуры	-,дз	80	20	60						60	60			
ОДД. 16	Рисование	-,дз	70	20	50						50	50			
	Индивидуальный проект		25	25											
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<i>-з/ 5дз/ -э</i>	<b>246</b>	<b>70</b>	<b>176</b>	<b>88</b>	<b>72</b>		<b>72</b>		<b>36</b>	<b>36</b>	<b>68</b>		<b>68</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-,дз	54	18	36	18	36		36						
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-,дз	54	18	36	18					36	36			
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,дз	54	18	36	18	36		36						
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,дз	52	16	36 <i>(вар16)</i>	18							36		36
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	-,дз	32	-	32	16							32		32
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<i>- / 16дз/8э</i>	<b>654</b>	<b>218</b>	<b>436</b>										
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<i>- / 16дз/ 8э</i>													
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	Э(к)	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	<b>26</b>	<b>36</b>						
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	дз	54	18	36	18	10	26	36						
УП.01	Учебная практика	-,дз			72		36	36	72						
ПП.01	Производственная практика				36			36	36						
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	Э(к)	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>36</b>						

МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	дз	54	18	36	18	18	18	36						
УП.02	Учебная практика	дз			96			96	96						
ПП.02	Производственная практика				60			60	60						
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	<b>Э(к)</b>	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>18</b>				<b>36</b>		<b>36</b>			
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	э	54	18	36	18				36		36			
УП.03	Учебная практика	дз			72					72		72			
ПП.03	Производственная практика					36					36		36		
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>Э(к)</b>	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>18</b>				<b>36</b>		<b>36</b>			
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	э	54	18	36	18				36		36			
УП.04	Учебная практика	дз			72					72		72			
ПП.04	Производственная практика					48					48		48		
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>Э(к)</b>	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>18</b>						<b>36</b>	<b>36</b>		
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	э	54	18	36	18						36	36		
УП.05	Учебная практика	дз			108							108	108		
ПП.05	Производственная практика					48						48	48		
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	<b>Э(к)</b>	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>18</b>								<b>36</b>	<b>36</b>
МДК.06	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	э	54	18	36	18								36	36
УП.06	Учебная практика	дз			24									24	24
ПП.06	Производственная практика					12									12
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>Э(к)</b>	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>18</b>								<b>36</b>	<b>36</b>

МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	э	54	18	36	18							36		36
УП.07	Учебная практика	дз			24								24		24
ПП.07	Производственная практика				12									12	12
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	<b>Э(к)</b>	<b>276</b>	<b>92</b>	<b>184</b>	<b>92</b>							<b>184</b>		<b>184</b>
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	э	276	92	184 <i>вар 128</i>	92							184		184
УП.08	Учебная практика	дз			504								108	396	504
ПП.08	Производственная практика				252									252	252
<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика</b>				<b>972</b>										
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика</b>				<b>504</b>										
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	ДЗ	72	36	36	18							36	-	36
<b>Всего</b>	<b>Всего</b>	<b>23/28дз/15э</b>	<b>4050</b>	<b>1350</b>	<b>2700</b>		576	600	1176	384	636	1020	504		504
<b>ГИА</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>													2 нед.	2 нед.
<b>Консультации</b> по 4 часа на каждого обучающегося  <b>Государственная (итоговая) аттестация:</b> Выпускная квалификационная работа 2 нед.					<b>всего</b>	дисциплин и МДК	576	600	1176	384	636	1020	504		504
						учебной практики	36	132	168	144	108	252	108	444	552
						производств. практики		96	96	84	48	132		276	276
						экзаменов	-	2	2	2	5	7	4	2	6
						дифф. зачетов	2	7	9	3	8	11	7	1	8
						зачетов	1	1	2						

#### 4. Материально-техническое обеспечение реализации ППКРС

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

№	Наименование
1	Кабинет технологии кулинарного производства
2	Кабинет технологии кондитерского производства
3	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
4	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
5	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
6	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
7	Учебный кулинарный цех
8	Учебный кондитерский цех
9	Спортивный комплекс:
10	Спортивный зал
11	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
12	Стрелковый тир ( в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
13	Библиотека
14	читальный зал с выходом в сеть Интернет
15	Актовый зал

##### 4.2. Условия реализации ППКРС

Реализация программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

ППКРС должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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

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

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

Библиотечный фонд должен быть 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 должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

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

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

Реализация ППКРС осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

## **5. Оценка результатов освоения ППКРС**

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

Контроль и оценка результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся осуществляются в соответствии с «Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж».

Входной контроль состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль проводится в форме тестирования.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и (или) обучающимися в процессе выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Для проведения промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, освоенные компетенции.

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Государственная (итоговая) аттестация проводится в соответствии с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Минобрнауки РФ №968 от 16.08.2013.

### **5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Выполнение выпускной квалификационной работы преследует цели:

- освоение обучающимися методов разработки технологических процессов;
- закрепления навыков самостоятельной работы со специальной литературой и информационными ресурсами сети Интернет;
- проверку уровня подготовленности обучающегося к самостоятельной работе по профессии.

Задания на выпускную квалификационную работу составляет ведущий преподаватель.

### **5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников**

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, утверждается директором ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж, доводится до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

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 предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимися и профессиональных компетенций, при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этого выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства, дипломы победителя и участника олимпиад и конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками общих и профессиональных компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

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

Выпускникам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме, успевающим по всем предметам, сдавшим квалификационные экзамены по профессиональным модулям выдаются документы соответствующего образца.