

УТВЕРЖДАЮ:  
И.о. Директора ГБПОУ РХ  
«Профессиональное училище №13»

\_\_\_\_\_ Д.К. Закатов

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 г.

### **Основная образовательная программа**

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
**ГБПОУ РХ «Профессиональное училище №13»**  
по профессии среднего профессионального образования  
**Повар, кондитер**

Квалификация: Повар 2-4 разряда; Кондитер 2-4 разряда  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.  
на базе основного общего образования

## **1. Пояснительная записка**

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

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБОУ РХ НПО «Профессиональное училище №13» 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 Республики Хакасия начального профессионального образования «Профессиональное училище №13»
- 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 – пятидневная;
- продолжительность занятий – 45 минут;
- обязательная часть ППКРС по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение.
- максимальный объем учебной нагрузки студента составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.
  - максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю;
  - общий объем 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 в первый год, 120 часов во второй год и 60 часов в третий год, 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.

### **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 основного общего образования 2 года 10 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 144 часов распределена 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 НПО «Профессиональное училище №13». Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается директором ГБОУ РХ НПО «Профессиональное училище №13» 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 НПО «Профессиональное училище №13» 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.

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы
			по профилю специальности	преддипломная			
I курс	33,2	4,7	0,8	-	1	-	11
II курс	25,8	9,9	2,5		2	1	11
III курс	5,6	18,9	24,1		2	1	2
<b>Всего</b>	64,6	33,5	7,4		5	2	24

**2.1. План учебного процесса 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 занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятия	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 19,5 нед.	5 сем. 17 нед.	бсем 19 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>1<sub>3</sub>/11<sub>дз</sub>/3<sub>э</sub></b>	<b>2484</b>	<b>844</b>	<b>1640</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>605</b>	<b>1336</b>	<b>267</b>	<b>329</b>	<b>445</b>	<b>284</b>	<b>278</b>		
ОДб.01	Русский язык	-, ДЗ, -,Э	117	39	78		16	25	16	21		
ОДб.02	Литература	-, -, -,ДЗ	293	78	215		50	70	50	45		
ОДб.03	Иностранный язык	-, -,ДЗ	234	94	140		31	50	21	38		
ОДб.04	История	-, -, -,ДЗ	175	48	127		30	37	30	30		
ОДб.05	Обществознание	-, -, -,ДЗ	234	68	166		37	50	37	42		
ОДб.06	Математика	-, ДЗ, -,Э	410	137	273		61	79	61	72		
ОДб.07	Информатика и ИКТ	-, -, -,ДЗ	117	21	96	96	18	30	18	30		
ОДб.08	ОБЖ	-, ДЗ, -, -	105	35	70		35	35	0	0		
ОДб.09	Физическая культура	-, 3, ДЗ, -	256	85	171	171	51	69	51	0		
<b>ОДп.00</b>	<b>Профильные дисциплины</b>		<b>543</b>	<b>223</b>	<b>320</b>	<b>17</b>	<b>62</b>	<b>88</b>	<b>72</b>	<b>98</b>		
ОДп.10	Физика	-, -, -,ДЗ	258	158	100	10	10	30	20	40		
ОДп.11	Химия	-, -, -,Э	135	35	100	7	22	28	22	28		
ОДп.12	Биология	-, -, -,ДЗ	150	30	120		30	30	30	30		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0<sub>3</sub>/5<sub>дз</sub>/0<sub>э</sub></b>	<b>448</b>	<b>144</b>	<b>304(160+144 в)</b>	<b>181</b>	<b>91</b>	<b>80</b>	<b>38</b>	<b>53</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, -, -	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				32		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1<sub>3</sub> /17<sub>дз</sub>/16<sub>э</sub></b>	<b>1928</b>	<b>144</b>	<b>1784</b>	<b>151</b>	<b>114</b>	<b>168</b>	<b>224</b>	<b>328</b>	<b>488</b>	<b>479</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0<sub>3</sub> /16<sub>дз</sub>/16<sub>э</sub></b>	<b>452</b>	<b>144</b>	<b>308</b>	<b>151</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>32</b>	<b>74</b>	<b>64</b>	<b>54</b>
ПМ.01	<i>Приготовление блюд из овощей и грибов</i>	Э(к)	63	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, -	30		30			30						
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, -	96		96			96						
ПП.02	Производственная практика	-, ДЗ, -	30		30				30					
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, -, -	162		162				162					
ПП.03	Производственная практика	-, -, ДЗ, -	30		30					30				
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, -	132		132					132				
ПП.04	Производственная практика	-, -, ДЗ, -	30		30					30				
ПМ.05	<i>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</i>	Э(к)	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, -	162		162					62	100			
ПП.05	Производственная практика	-, -, ДЗ, -	42		42						42			
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	162		162						162			
ПП.06	Производственная практика	-, -, ДЗ	30		30						30			
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	60		60						60			
ПП.07	Производственная практика	-, -, ДЗ	30		30						30			
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	360		360							360		
ПП.08	Производственная практика	-, -, ДЗ	48		48							48		
<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>23/33</b>	<b>19</b>	<b>4914</b>	<b>1150</b>	<b>3764</b>	<b>652</b>	<b>596</b>	<b>801</b>	<b>618</b>	<b>757</b>	<b>549</b>	<b>479</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>													2нед
<b>Консультации</b> 1 курс 100 часов в учебном году, 2 курс 120 часов в учебном году, 2 курс 60 часов в учебном году (всего 280час.)							<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	<b>14,5</b>	<b>18,7</b>	<b>11,9</b>	<b>13,9</b>	<b>3,6</b>	<b>2</b>
								учебно	<b>2</b>	<b>2,7</b>	<b>4,5</b>	<b>5,4</b>	<b>8,9</b>	<b>10</b>

<b>Государственная (итоговая) аттестация:</b> Выпускная квалификационная работа с 04.06.18г. по 15.06.18г.(2нед.)	й практи ки						
	произв одств.п рактик и	*	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>1,7</b>	<b>2,8</b>	<b>1,3</b>
	экзаме нов (в т. ч. экзаме нов (квали фикаци онных)	2э	2э	2э	7э	4э	2э
	дифф. зачетов	1дз	7дз	2дз	13дз	7дз	3дз
	зачетов	0з	1з	0з	0з	0з	1з

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

№	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
1.	Технологии кулинарного производства;
2.	Технологии кондитерского производства;
3.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	<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;
	<b>Залы</b>
1.	Актовый зал

4. 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 обучающимся компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме 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 –1640часов;

- общепрофессиональный цикл – 304 (160 часов по стандарту, 144 часа взято из вариативной части);

- профессиональный цикл – 1784 часов

в т. ч. учебная практика – 1206 часов;

- производственная практика - 270 часов.







