

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ «УСПЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ  
МЕХАНИЗАЦИИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ  
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ

**19.01.17 Повар, кондитер**

Квалификации: Повар, кондитер

Нормативный срок освоения ОПОП: 2 года 10 мес.

2016

СОГЛАСОВАНО  
ИП Ципаренко А.А.

А.А.Ципаренко  
«29» августа 2016 г

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ КК УТМиПТ

Н.Н.Белова  
«31 августа 2016 г

СОГЛАСОВАНО  
ИП Беленко В.В.

В.В.Биленко  
«29» августа 2016 г

СОГЛАСОВАНО  
ИП Творжинская Л.Н.

Л.Н.Творжинская  
«29» августа 2016 г

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета протокол № 1 от «31» августа 2016 г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 г., зарегистрировано Министерством юстиции (рег. №29749 от 20 августа 2013 г.) (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390); профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015 г. № 597н; требований к профессиональной компетенции «Поварское дело» и «Кондитерское дело» для конкурса «WorldSkills» (дата вступления в силу: 11.01.2013);

Укрупненная группа 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров. 260800 Технология продукции и организация общественного питания.

Организация разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Успенский техникум механизации и профессиональных технологий»

Разработчики:

преподаватель ГБПОУ КК УТМиПТ

В.С.Никулина

Ст.мастер ПО ГБПОУ КК УТМиПТ

Акименко Д.А.

мастер ПО ГБПОУ КК УТМиПТ

И.В.Бруйка

методист ГБПОУ КК УТМиПТ

Муратова Т.А

зам. директора по УПР ГБПОУ КК УТМиПТ

Нестеренко Л.В.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### 1.1. Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края разработан на основе

#### **а) получение общего среднего образования в пределах реализации ОПОП СПО ПКРС:**

- Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 23.07.2013) «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 г. № 413;
- Приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12.2015 № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» (Зарегистрирован в Минюсте России 09.02.2016 № 41020);
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464);
- Приказа Минобрнауки России 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 Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.02.2014 г № 115 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем образовании и их дубликатов» (зарегистрирован в Минюсте РФ 03.03.2014 г, регистрационный № 31472);
- Письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письма Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06.259 о «Рекомендациях 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;
- Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин» для профессиональных образовательных организаций (Рекомендованных Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»)) в качестве примерных программ для реализации основных профессиональных образовательных программы СПО на базе

основного общего образования с получением среднего общего образования Протокол № 3 от 21 июля 2015 г ФГАУ «ФИРО»), одобренные решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

-Письма Министерства образования и науки Краснодарского края от 29.08.2014 г. № 229/02-01 «О разъяснениях по изучению основ бюджетной грамотности»;

**б) реализация среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих служащих**

- Федерального государственного образовательного среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 г., зарегистрировано Министерством юстиции (рег. №29749 от 20 августа 2013 г.) (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390);

-Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н;

-Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015 г. № 597н

- Требований к профессиональной компетенции «Поварское дело» и «Кондитерское дело» для конкурса «WorldSkills» (дата вступления в силу: 11.01.2013);

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 1 ноября 2013 г, регистрационный № 30306);

- Приказа Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министром образования и науки РФ 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Минюстом России от 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 г № 1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 26.12 2013 г, регистрационный № 30861);

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.05.2014 г № 518 «О внесении изменений в Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 28.05.2014 г, регистрационный № 32461);

- Устава ГБПОУ КК УТМиПТ;

- правил внутреннего распорядка ГБПОУ КК УТМиПТ;

- локальных актов ГБПОУ КК УТМиПТ.

## 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий:

### Даты начала занятий:

1 курс: 1 сем.- 01.09.2016г; 2 сем.-12.01.2017г;  
2 курс: 3 сем.- 01.09.2017г; 4 сем.-12.01.2018 г;  
3 курс: 5 сем.- 01.09.2018г; 6 сем.-12.01.2019 г;

**Нормы учебной нагрузки обучающихся:** максимальная – 54 ч/нед; обязательная- 36 ч/нед;

**Продолжительность учебной недели:** шестидневная.

**Продолжительность занятий:** 45 мин;

### Формы и процедура текущего контроля знаний, система оценок.

Освоение учебных дисциплин, междисциплинарных курсов профессиональных модулей осуществляется с первого по третьи курсы параллельно с обучением по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла.

Текущий контроль (положение «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденное приказом директора ГБПОУ КК УТМиПТ №275 от 23.06. 2015 г) проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину и профессиональный модуль как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Оценивание знаний, умений и практического опыта обучающихся осуществляется по традиционной пятибалльной системе;

- консультации в объеме 100 часов в год на учебную группу распределены в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 г., зарегистрировано Министерством юстиции (рег. №29749 от 20 августа 2013 г.) (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390);

Предмет	1 курс	2 курс	3 курс
ОУД. 01 Русский язык		20	
ОУД.04 Математика: алгебра и начала математического анализа			10
ОУД.09 Физика		20	
ОУД. 13 География	50		
ОП 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены	25		
ОП 02. Физиология питания с основами товароведения производственных товаров	25		
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности		15	
МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов		15	
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов		10	

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		10	
ПМ. 03 Приготовление соусов и супов		10	
МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			10
МДК 05.01. Технология обработки сырья и блюд из мяса, домашней птицы			10
МДК 06.01 Технология приготовления холодных блюд и закусок			10
МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков			10
МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			10
ПМ. 04 Приготовления блюд из рыбы			10
ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса, домашней птицы			10
ПМ. 06. Приготовление холодных блюд и закусок			10
ПМ. 07. Приготовление сладких блюд и напитков			10
ПМ. 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			
	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

**Время и сроки проведения каникул:**

1 курс: 29.12.2016г -11.01.2017г; 29.06.2017г -31.08.2017г;

2 курс: 29.12.2017г -11.01.2018г; 29.06.2018г -31.08.2018г;

3 курс: 29.12.2018г -11.01.2019г

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4-х часов на каждого обучающегося в учебной группе в каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются решением методических комиссий.

**Порядок проведения учебной и производственной практики.**

Практика является обязательным разделом образовательной программы ППКРС, она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится по окончании изучения модуля в соответствии с графиком учебного процесса и договорами с предприятиями. Цели, задачи, и формы отчетности по практикам определяются в рабочих программах практик.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

### 1.3.Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ОПОП СПО ППКРС формируется в пределах объёма времени, выделенного на реализацию среднего общего образования 2052 часа. В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования общеобразовательный цикл, включая общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) формируется из обязательных предметных областей:

русский язык и литература;  
иностранные языки;  
общественные науки;  
математика и информатика;  
естественные науки;  
физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

В общеобразовательном цикле учебного плана включены дополнительные учебные дисциплины:

**Кубановедение** -57 часов обязательной аудиторной нагрузки (в соответствии с решением коллегии департамента образования и науки КК от 27.10.2004 года вводится дисциплина Кубановедение);

**Основы бюджетной грамотности** - 36 часов обязательной аудиторной нагрузки (в соответствии с задачами поставленными Президентом РФ В.В.Путиным в «Послании о бюджетной политике в 2014-2016 гг.» и в соответствии с письмом Минобрнауки России от 7 августа 2014 года № 08-1045 «Об изучении основ бюджетной грамотности в системе общего образования»);

**Основы предпринимательской деятельности** - 51 час обязательной аудиторной нагрузки (в соответствии с Постановлением Законодательного Собрания Краснодарского края от 24 ноября 2010 г. N 2248-П «О плане мероприятий, направленных на развитие малого предпринимательства в Краснодарском крае»);

**Основы учебно-исследовательской деятельности студента** - 36 часов обязательной аудиторной нагрузки и 57 часов самостоятельной работы студента дополнительно для выполнения индивидуального проекта(в соответствии с решением педагогического совета техникума от 31.08.2015 г. протокол № 1).

Дисциплина «Физическая культура» в пределах освоения среднего общего образования предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий и 2(1) часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы весь период обучения.

## **1.4. Формирование вариативной части ОПОП**

### **1.4.1. Обоснование вариативной части**

Вариативная часть циклов ОПОП составляет - 216 часов, из них 144 часа - обязательная аудиторная нагрузка направлена на приобретение дополнительных умений и знаний по профессиональному модулю. Вариативная часть составлена в соответствии с требованием ЕТКС (выпуск 51, утвержден приказом Минтруда РФ от 05.03 2004 г. №30), предъявляемые к профессии 260807.01 Повар, кондитер 3-4 разряда и на основании запроса ведущих работодателей Успенского района Протокол заседания методической комиссии № 1 от «28» августа 2016 г) :

- индивидуальный предприниматель А.А.Ципаренко. Основной вид деятельности: деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания. Дополнительные виды деятельности: деятельность ресторанов и кафе с полным ресторанным обслуживанием, кафетериев, ресторанов быстрого питания и самообслуживания;

- Общество с Ограниченной Ответственностью «Агрофирма «Агросахар» является владельцем сетью столовых, кафе и ресторанов в Успенском районе;

- индивидуальный предприниматель В.В. Биленко имеет сеть малых фирм в социальной сфере Успенского района: столовая, кафе, ресторан.

- индивидуальный предприниматель Л.Н.Творжинская. Основной вид деятельности: Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания. Дополнительные виды деятельности: Деятельность ресторанов и кафе с полным ресторанным обслуживанием, кафетериев, ресторанов быстрого питания и самообслуживания



Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, на основании которого введена вариативная часть
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	246 (232+14)	176 (160+16)	
ОП 01	<p><b>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- <i>выполнять простейшие микробиологические исследования, производить исследования мяса рыбы, рыбных продуктов и морепродуктов, домашней птицы и кролика, давать оценку полученных результатов;</i></li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные группы микроорганизмов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств;</li> <li>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</li> <li>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>- <i>санитарные требования к тепловой кулинарной обработке мяса, рыбы и морепродуктов, домашней птицы и кролика.</i></li> </ul>	52 (50+2)	36 (32+4)	<p>- ЕТКС (выпуск 51, утвержден приказом Минтруда РФ от 05.03 2004 г. N 30)</p> <p>-Протокол заседания методической комиссии № 1 от «28» августа 2016 г) с участием работодателей- основных социальных партнеров - Индивидуальный предприниматель А.А.Ципаренко;</p> <p>-индивидуальный предприниматель В.В. Биленко и в соответствии с их запросом</p> <p>-Индивидуальный предприниматель Л.Н.Творжинская;</p> <p>индивидуальный предприниматель В.В. Биленко и в соответствии с их запросом</p>
ОП 02.	<p><b>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- <i>выполнять простейшие микробиологические исследования, производить исследования мяса рыбы, рыбных продуктов и морепродуктов, домашней птицы и кролика, давать</i></li> </ul>	52 (50+2)	36 (32+4)	

	<p><i>оценку полученных результатов;</i></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные группы микроорганизмов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств;</li> <li>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</li> <li>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>- санитарные требования к тепловой кулинарной обработке мяса, рыбы и морепродуктов, домашней птицы и кролика.</li> </ul>		
<b>ОП 03.</b>	<p><b>Техническое оснащение и организация рабочего места.</b></p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд, для обработки рыбы и морепродуктов, мяса, домашней птицы и кролика;</li> <li>-подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</li> <li>-обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>-производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>-проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;</li> <li>-выявлять неисправности технологического оборудования и электропроводки;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики основных типов предприятий общественного питания;</li> <li>-принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>учет сырья и готовых изделий на производстве;</li> <li>-устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования;</li> <li>-виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;</li> <li>- устройство, работу и правила эксплуатации оборудования различных типов, оборудования для обработки рыбы и морепродуктов, мяса, домашней птицы и кролика.</li> </ul>	<p><b>52</b> (50+2)</p>	<p><b>36</b> (32+4)</p>

<b>ОП.04</b>	<p><b>Экономические и правовые основы производственной деятельности.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в общих в вопросах экономики производства сельскохозяйственной продукции, мясной и рыбной промышленности;</li> <li>- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях, при ведении сельского хозяйства, мясной и рыбной промышленности.</li> <li>- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы рыночной экономики;</li> <li>- организационно-правовые формы предприятий;</li> <li>- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения, в том числе в области мясной и рыбной промышленности.</li> <li>- механизмы формирования заработной платы;</li> <li>- формы оплаты труда;</li> <li>- характеристику современного состояния и перспективы развития мясной и рыбной промышленности.</li> </ul>	<b>52</b> (50+2)	<b>36</b> (32+4)
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>2130</b> (1928+202)	<b>1912</b> (1784+128)
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>654</b> (452+202)	<b>436</b> (308+128)
<b>ПМ.04</b>	<p><b>Приготовление блюд из рыбы</b> В результате изучения вариативной части профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки рыбного сырья и сырья;</li> <li>- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыб;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество рыбы и морепродуктов в соответствии с технологическими требованиями к блюдам из рыбы и морепродуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и морепродуктов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы и морепродуктов;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, и сырья из морепродуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов;</li> </ul>	<b>121</b> (55+66)	<b>80</b> (44+36)

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы и морепродуктов;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы и морепродуктов;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>		
<b>МДК 04.01.</b>	<b>Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</b>		
<b>ПМ.05</b>	<p><b>Приготовление блюд из мяса, домашней птицы</b></p> <p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и кролика;</li> <li>- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса, домашней птицы и кролика;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>проверять органолептическим способом качество морепродуктов и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса, домашней птицы и кролика;</i></li> <li><i>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса, домашней птицы и кролика;</i></li> <li><i>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса, домашней птицы и кролика;</i></li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса, домашней птицы и кролика;</i></li> <li><i>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса, домашней птицы и кролика</i></li> <li><i>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из мяса, домашней птицы и кролика;</i></li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li><i>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из мяса, домашней птицы и кролика;</i></li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>	<b>117</b> <b>(51+66)</b>	<b>78</b> <b>(36+42)</b>
<b>МДК 05.01</b>	<b>Приготовление блюд из мяса, домашней птицы</b>		

<b>ПМ 08.</b>	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий входит в профессиональный цикл. 56 часов вариативной части даны на усиление профессиональных компетенций по профессии Кондитер по запросу работодателя на следующие темы: <i>Тема 1.1. Подготовка сырья, полуфабрикатов к производству.</i> <i>Тема 2.1 Приготовление дрожжевого теста и изделия из него.</i> <i>Тема 2.2 Приготовление бездрожжевого теста и изделия из него.</i> <i>Тема 2.3 Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек</i> <i>Тема 2.4 Приготовление пирожных и тортов.</i> <i>Тема 2.5 Приготовление кондитерских изделий пониженной калорийности.</i>	<b>130</b> (60+70)	<b>90</b> (40+50)	
<b>МДК 08.01</b>	<i>Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</i>			

### 1.5. Формы проведения промежуточной аттестации порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзаменов, зачетов и дифференцированных зачетов. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины. Если проводится 2 экзамена в неделю, то между ними предусмотрено не менее 2 дней на подготовку и консультации для обучающихся согласно Положения «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации учащихся» (положение «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденное приказом директора ГБПОУ КК УТМиПТ № 275 от 23.06. 2015 г).

- дифференцированных зачетов по ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места; ОП 04. Экономические и правовые основы производственной деятельности; ОП 05. Безопасность жизнедеятельности;

- комплексного экзамена по ОП 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены и ОП 02. Физиология питания с основами товароведения производственных товаров.

Промежуточная аттестация по составным элементам модуля проводится в формах комплексного экзамена по междисциплинарным курсам:

-МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста и МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов;

-МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы, МДК 05.01 Технология обработки сырья и блюд из мяса, домашней птицы, МДК 06.01 Технология приготовления холодных блюд и закусок и МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков и МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Промежуточная аттестация по учебным практикам проводится в форме дифференцированного зачета по УП 01, УП 02, УП 03, УП 04, УП 05, УП 06, УП 07, УП 08.

Промежуточная аттестация по производственным практикам проводится в формах комплексного зачета по ПП 01, ПП 02, ПП 03 на 2 курсе и ПП 04, ПП 05, ПП 06, ПП 07, ПП 08 на 3 курсе.

изучение профессиональных модулей заканчивается экзаменом (квалификационным) или экзаменом (квалификационным) комплексным, которые проводятся по завершению производственной практики по одному или нескольким профессиональным модулям.

Освоение элементов общепрофессионального и профессионального циклов начинается с первого курса параллельно с общеобразовательной подготовкой.

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего осуществляется с одновременным получением среднего общего образования.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта за счёт объёма времени, выделенного на самостоятельную работу в объёме 57 часов (из расчёта 1 час в неделю, в рамках недель, на срок которых увеличено теоретическое обучение согласно п.7.9 ФГОС СПО).

Консультации для обучающихся предусматриваются в объёме 4-х часов на каждого обучающегося в учебной группе на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются решением методических объединений.

#### 1.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выполнение практической квалификационной работы и защита письменной экзаменационной работы по профессии 19.07.17 Повар, кондитер.

Задания на письменную экзаменационную работу выдаются обучающимся не позднее, чем за 6 месяцев до ее защиты. Практическая квалификационная работа выполняется во время прохождения обучающимися производственной практики. Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии со ст.59 Закона об Образовании, утвержденным приказом Министерства образования России от 29.12.2012 г. № 273 ее проведение регламентируется Положением «О государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ КК УТМиПТ» (утверждено приказом директором ГБПОУ КК УТМиПТ Н.Н. Беловой от 27.07.2014 г. № 364/1).

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

Таблица 3


Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I курс	40	6	0	1	-	11	52
II курс	39	4	10	2	-	11	52
III курс	37	6	15	2	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>116</b>	<b>16</b>	<b>25</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>147</b>

**1.8. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДРУГИХ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ  
ПО ПРОФЕССИИ 19.07.17 ПОВАР, КОНДИТЕР**

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
	технологии кулинарного производства
	технологии кондитерского производства
	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории:</b>
	микробиологии, санитарии и гигиены
	товароведения продовольственных товаров
	Технического оснащения и организации рабочего места
	<b>Учебный кулинарный цех</b>
	<b>Учебный кондитерский цех</b>
	<b>Спортивный комплекс:</b>
	спортивный зал
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	стрелковый тир
	<b>Залы:</b>
	библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
	актовый зал

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края  
«Успенский техникум механизации и профессиональных технологий» (ГБПОУ КК УТМиПТ)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ КК УТМиПТ

  
Н.Н.Белова  
«21» августа 2016 г.  
МП

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
**19.01.17 Повар, кондитер**

**Квалификация:** повар, кондитер

**Форма обучения:** очная

**Нормативный срок обучения:** 2 года 10 месяцев на базе основного  
общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования:**  
естественнонаучный



**План учебного процесса для основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер  
(2016-2019 уч.год)**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			акад.	СРС	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс	
					Ауд.	практич. занятия в т. ч. лаб. раб и прак. раб.	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 21 н.
<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>			<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>	<b>881</b>	<b>450</b>	<b>564</b>	<b>386</b>	<b>424</b>	<b>228</b>	<b>0</b>
<b>ОБЩИЕ</b>			<b>1645</b>	<b>547</b>	<b>1098</b>	<b>628</b>	<b>226</b>	<b>279</b>	<b>239</b>	<b>222</b>	<b>132</b>	<b>0</b>
ОУД.01	Русский язык	-,-,-,Э	171	57	114	35	34	46	16	18		
ОУД.02	Литература	-,-,-,ДЗ	256	85	171	55	17	23	32	51	48	
ОУД.03	Иностранный язык	-,-,-,ДЗ	256	85	171	171	34	69	32	36		
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	Э,ДЗ	342	114	228	129	51	29	48	68	32	
ОУД.05	История	-,-,-,ДЗ	256	85	171	60	22	18	30	49	52	
ОУД.06	Физическая культура	-3,3,ДЗ	256	85	171	158	51	71	49			
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-,-,ДЗ	108	36	72	20	17	23	32			
<b>ПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЛАСТЕЙ</b>			<b>1124</b>	<b>350</b>	<b>774</b>	<b>187</b>	<b>182</b>	<b>233</b>	<b>112</b>	<b>169</b>	<b>78</b>	<b>0</b>
ОУД.08	Информатика	-,-,-,ДЗ	162	54	108	54	17	23	18	23	27	
ОУД.09	Физика	Э,ДЗ	156	48	108	14	30	10	32	36		
ОУД.10	Химия	-,-,-,ДЗ	247	76	171	5	36	43	30	62		
ОУД.11	Обществознание	-,-,-,ДЗ	247	76	171	60	17	23	32	48	51	
ОУД.12	Биология	-,ДЗ	104	32	72	18	17	55				
ОУД.13	География	-,Э	106	34	72	18	34	38				
ОУД.14	Экология	-,ДЗ	102	30	72	18	31	41				
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ</b>			<b>309</b>	<b>129</b>	<b>180</b>	<b>66</b>	<b>42</b>	<b>52</b>	<b>35</b>	<b>33</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
УД.01	Кубановедение	-,-,ДЗ	75	18	57	15	17	23	17			
УД.02	Основы бюджетной грамотности	-,ДЗ	54	18	36	18	25	11				
УД.03	Основы предпринимательской деятельности	-,-,-,ДЗ	69	18	51	20				33	18	
УД.04	Основы учебно-исследовательской работы студента	-,-,ДЗ	111	75	36	13		18	18			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>246</b>	<b>70</b>	<b>176</b>	<b>64</b>	<b>69</b>	<b>39</b>	<b>36</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-;Эк	50	14	36	12	17	19				
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		50	14	36	12	16	20				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	50	14	36	12	36					
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,-,Э	48	12	36	12			36			
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,ДЗ	48	16	32	16				32		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2130</b>	<b>218</b>	<b>1912</b>	<b>1600</b>	<b>93</b>	<b>225</b>	<b>154</b>	<b>348</b>	<b>336</b>	<b>756</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>654</b>	<b>218</b>	<b>436</b>	<b>124</b>	<b>45</b>	<b>51</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>198</b>	<b>126</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	Э(к)к	<b>55</b>	<b>19</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Технологии обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	-,ДЗ	55	19	36	12	20	16				
УП.01	Учебная практика	-,-,ДЗ	72		72	72	12	24	36			
ПП.01	Производственная практика	-,-,-,Зк	96		96	96				96		
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>	Э(к)к	<b>55</b>	<b>19</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>25</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-,ДЗ	55	19	36	12	25	11				
УП.02	Учебная практика	-,-,ДЗ	162		162	162	36	30	36	60		

ПП.02	Производственная практика	Эк	96		96	96				96				
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	Э(к)к	<b>61</b>	<b>21</b>	40	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	Э	61	21	40	12		24	16					
УП.03	Учебная практика	ДЭк	186		186	186		120	66					
ПП.03	Производственная практика	Эк	96		96	96				96				
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	Э(к)к	<b>121</b>	<b>41</b>	80	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>37</b>	<b>43</b>		
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Эк	121	41	80	20					37	43		
УП.04	Учебная практика	ДЭ	48		48	48					24	24		
ПП.04	Производственная практика	Эк	126		126	126						126		
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса, домашней птицы</b>	Э(к)к	<b>117</b>	<b>39</b>	78	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>24</b>		
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Эк	117	39	78	22					54	24		
УП.05	Учебная практика	ДЭ	48		48	48					24	24		
ПП.05	Производственная практика	Эк	114		114	114						114		
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	Э(к)к	<b>61</b>	<b>21</b>	40	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>0</b>		
МДК.06.01	Технология приготовления холодных блюд и закусок	Эк	61	21	40	12					40			
УП.06	Учебная практика	ДЭ	42		42	42					42			
ПП.06	Производственная практика	Эк	126		126	126						126		
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	Э(к)к	<b>54</b>	<b>18</b>	36	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>		
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	Эк	54	18	36	12					36			
УП.07	Учебная практика	ДЭ	48		48	48					48			
ПП.07	Производственная практика	Эк	54		54	54						54		
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	Э(к)	<b>130</b>	<b>40</b>	90	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>59</b>		
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Эк	130	40	90	22					31	59		
УП.08	Учебная практика	ДЭ	42		42	42						42		
ПП.08	Производственная практика	Э	120		120	120						120		
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	Эк	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>				<b>24</b>	<b>12</b>			
			<b>5526</b>	<b>1350</b>	<b>4176</b>	<b>2581</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>756</b>		
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (из расчета 4 часа на одного обучающегося)  Государственная итоговая аттестация с 15.06.2019 г по 28.06.2019 г: выпускной квалификационной работы по квалификациям: - ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06						защита Повар Кондитер - ПМ 08	Всего	УД	564	654	438	480	438	126
								УП	48	174	138	60	138	90
								ПП				288		540
								Экз	2	2	2	2	2	3
								ДЭ	2	5	6	2	7	3
З				1		1								