



Утверждаю

Директор ГАОУ СПО ПК № 41

Л.Г. Гусева

2014 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Государственного автономного образовательного учреждения
среднего профессионального образования
«Профессиональный колледж № 41»
по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар 3 - 4 разряд

Кондитер 3 разряд

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 5 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования - социально-экономический

2014-2015 уч.г. Группы №№ 168,177

2015-2016 уч.г. Группы №№ _____

2016-2017 уч.г. Группы №№ _____



Экз. № _____

2014 г.

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
для групп № 168, 177**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Праздники	Каникулы	Всего
I курс	33,7	4,3	-	2	-	1	11	52
II курс	33,3	4,7	1	1	-	1	11	52
III курс	8	-	11	1	1	-	2	23
Всего	75	9	12	4	1	2	24	127

2. План учебного процесса ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер для групп № 168, 177

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем. 21 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 2 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	3/12/5	2792	931	1861	528	400	498	484	295	184	
ОДБ	Базовые дисциплины	3/6/4	1737	579	1158	382	282	333	264	129	150	
ОДБ.01	Русский язык	Э	117	39	78	-	32	46				
ОДБ.02	Литература	Дз	292	97	195	-	68	52	75			
ОДБ.03	Иностранный язык	Дз	234	78	156	156	22	34	34	33	33	
ОДБ.04	История	Э	175	58	117	-	48	69				
ОДБ.05	Обществознание	Дз	117	39	78	-					78	
ОДБ. 06	Естествознание	Э, Э	381	127	254	22	64	70	70	50		
ОДБ. 07	География	Дз	59	20	39	-					39	
ОДБ.08	Физическая культура	3, 3, 3, Дзк	257	86	171	168	48	34	43	46		
ОДБ.09	ОБЖ	Дз	105	35	70	36		28	42			
ОДП	Профильные дисциплины	-/3/1	836	279	557	68	54	151	186	166		
ОДП.10	Математика	Э	409	136	273	-	54	35	83	101		
ОДП.11	Информатика и ИКТ	Дз	135	45	90	60		22	58	10		
ОДП. 12	Право	Дз	150	50	100	-			45	55		
ОДП. 13	Экономика	Дз	142	48	94	8		94				

ОДНР	Дисциплины национально-региональные	-/3/-	219	73	146	78	64	14	34		34	
ОДНР.14	Татарский язык	Дз	117	39	78	78	64	14				
ОДНР.15	Татарская литература	Дз	51	17	34				34			
ОДНР.16	История РТ	Дз	51	17	34	-					34	
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	-/6/-	414	134	280	56	108	76		64	32	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Дз	69	23	46	6	46					
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Дз	90	30	60	6	32	28				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Дз	117	39	78	6	30	48				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Дз	46	14	32	8				32		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	Дз	46	14	32	24				32		
ОП.06	Культура здоровья	Дз	46	14	32	6					32	
П.00	Профессиональный учебный цикл	-/11/10	772	249	1279	280	104	182	128	409	384	72
ПМ.00	Профессиональные модули	-/11/10	772	249	1279	280	104	182	128	409	384	72
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	-/1/1	57	19	86	20	86					
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Дзк	57	19	38	20	38					
УП.01	Учебная практика	Дзк		-	48		48					
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	-/1/1	54	18	90	18	18	72				

МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Дзк	54	18	36	18	12	24				
УП.02	Учебная практика	Дзк			54		6	48				
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	-/2/1к	84	28	158	30			92		66	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	Дзк	84	28	56	30			56			
УП.03	Учебная практика	Дзк			36				36			
ПП.03	Производственная практика	Дз			66						66	
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	-/1+1к/2к	90	30	144	30				96	48	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Эк	90	30	60	30				60		
УП.04	Учебная практика	Дзк			36					36		
ПП.04	Производственная практика	Дз			48						48	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-/1к+1/1к+1	150	50	334	50				172	162	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Эк	150	50	100	50				100		
УП.05	Учебная практика	Дзк			60					60		
ПП.05	Производственная практика	Дз			174					12	162	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	-/2/2	68	20	108	24		72	36			
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Э	68	20	48	24		36	12			
УП.06	Учебная практика	Дз			36			36				

ПП.06	Производственная практика	Дз			24				24			
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	-/1/1	26	6	38	12		38				
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	Дзк	26	6	20	12		20				
УП.07	Учебная практика	Дзк			18			18				
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-/1+1к/2	243	78	321	96				141	108	72
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	243	78	165	96				105	60	
УП.08	Учебная практика	Дзк			36					36		
ПП.08	Производственная практика	Дз			120						48	72
ФК.00	Физическая культура	1к/1/-	72	36	36	36				24	12	
Всего		3/30/15	4050	1350	3456	900	612	756	612	792	612	72
ГИА	Государственная итоговая аттестация											1 нед.
Консультации на учебную группу из расчёта по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год Государственная итоговая аттестация Выпускная квалификационная работа с 22.06 по 27.06 (всего 1 нед.): Выполнение выпускной практической квалификационной работы Защита письменной экзаменационной работы					Всего	дисциплин и МДК	558	654	552	648	288	-
						учебной практики	54	102	36	132	-	-
						производ. практики			24	12	324	72
						экзаменов	1	5	2	3	1	3
						дифф. зачетов	2	7	4	7	9	1
						зачетов	1	1	1	-	-	-

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

№ п/п	Наименование
Кабинеты	
1	Технологии кулинарного и кондитерского производства
2	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
3	Социально-экономических дисциплин
4	Иностранного языка
5	Математики
6	Информатики и ИКТ
7	Физики
8	Химии, биологии, географии
9	Татарского языка и литературы
10	Русского языка и литературы
Лаборатории	
11	Микробиологии, санитарии и гигиены
12	Товароведения продовольственных товаров
13	Технического оснащения и организации рабочего места
14	Учебный кулинарный цех
15	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
17	Спортивный зал, тренажёрный зал, место для стрельбы
18	Открытая спортивная площадка
Залы	
19	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
20	Актовый зал

3. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) Государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Профессиональный колледж № 41» (далее - колледж) разработан на основе следующих нормативных документов и методических материалов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 года, зарегистрирован Министерством юстиции (регистрационный № 29749 от 20 августа 2013 года);

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 года № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 марта 2004 года № 1312 «Федеральный Базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 3 июня 2011 года № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утверждённые приказом Минобразования России от 9 марта 2004 года № 1312»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 мая 2007 года № 03-1180 «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

- «Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования, рекомендованные Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО», протокол № 1 от 10 апреля 2014 года»;

- Закон Республики Татарстан «О языках народов Республики Татарстан» № 1560-ХІІ от 8 июля 1992 года (в ред. Законов РТ от 03.12.2009 № 54-ЗРТ);

- Письмо Министерства образования и науки Республики Татарстан по вопросу изучения татарского языка в учреждениях СПО в рамках внедрения ФГОС от 22 апреля 2011 года № 1662/11;

- Методические рекомендации «Разработка основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования», рекомендованных Научно-методическим центром факультета профессионально-педагогического образования ГАОУ ДПО «Институт развития образования Республики Татарстан»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального

образования. СанПиН 2.4.3.1186-03», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 28 января 2003 г. №2 (с изменениями);

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291);

- Устав колледжа.

Образовательный процесс в учебном году начинается 1 сентября, заканчивается – в соответствии с графиком учебного процесса. Организация учебного процесса осуществляется в 2 смены в соответствии с расписанием занятий. Продолжительность учебной недели – 6 дней, Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. При проведении лекционных занятий, производственного обучения, деловых (ролевых) игр и т.п. продолжительность занятий сгруппирована парами до 1 часа 20 минут, перерыв после такого занятия - 10 минут.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** включает в себя общеобразовательный, общепрофессиональный, профессиональный учебные циклы, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию.

Общеобразовательный и общепрофессиональный из учебных дисциплин. Профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов и практика.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Учебная практика и производственная практика проводятся колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика и производственная практика проводятся учебно-производственных мастерских колледжа либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организациями, осуществляющими деятельность по образовательной программе соответствующего профиля и колледжем.

Практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 36 академических часов в неделю.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» 22 часа (70 процентов) учебного времени, отведенного на изучение основ военной службы, используется на освоение основ медицинских знаний.

При формировании общеобразовательного цикла, исходят из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 недель, промежуточная аттестация – 3 недели, каникулярное время – 22 недели.

На дисциплину «Физическая культура» отводится по 3 часа обязательных аудиторных занятий в неделю.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**.

С целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, реализации требований к формированию у студентов общих и профессиональных компетенций, а также, учитывая опыт общеобразовательной подготовки обучающихся в пределах освоения ППКРС, учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа), распределяется:

- на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла – 1656 часов;
- на изучение профессиональной составляющей ППКРС- 396 часов, из них:
 - на увеличение базовой дисциплины «Естествознание» - 59 часов (раздел «Физика»- 37 часов, раздел «Химия»- 22 часа).
 - на изучение дисциплин национально-регионального профиля – 175 часов (Татарский язык- 78 час., Татарская литература- 34 час., Истрия РТ-34 час);
 - на дисциплину «Культура здоровья»- 32 часа;
 - Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве- 10 часов;
 - Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров- 10 часов;
 - Техническое оснащение и организация рабочего места-20 часов;

- МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы- 30 часов;

- МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы- 28 часов;

- МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок – 12 часов;

- МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков- 6 час.;

- МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 43 часа.

Оценка качества освоения ППКРС включает: текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину и профессиональный модуль, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачётов, дифференцированных зачетов и экзаменов, при соблюдении ограничений на количество экзаменов (не более 8 в каждом учебном году), зачётов и дифференцированных зачётов (суммарно не более 10 в каждом учебном году, без учёта зачётов по физической культуре).

По дисциплинам общеобразовательного цикла проводят дифференцированные зачеты за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Экзамены проводят по русскому языку, литературе и математике в письменной форме, по обществознанию, естествознанию (раздел- химия) - в устной форме. По литературе -сочинение.

По дисциплинам общепрофессионального учебного цикла проводят зачёты, дифференцированные зачёты или экзамены.

По составным элементам профессионального модуля проводят: по МДК-дифференцированный зачёт или экзамен, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачёт. По профессиональным модулям проводят экзамен квалификационный.

Зачёты и дифференцированные зачёты проводят за счёт учебного времени, отведённого на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

По физической культуре проводят зачёты каждый семестр и не учитываются при подсчёте допустимого количества зачётов в учебном году, завершает освоение программы дифференцированный зачёт.

В 1 семестре по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» проводят дифференцированный зачёт. По МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов и УП.01 проводят комплексный дифференцированный зачёт.

По профессиональному модулю ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» проводится квалификационный экзамен за счёт часов учебной практики.

Во 2 семестре по дисциплинам: «Экономика», «Татарский язык»,

«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», УП.06 проводят дифференцированные зачёты.

По МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста и УП.02, МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков и УП.07. проводят комплексные дифференцированные зачёты.

По дисциплинам «Русский язык», «Естествознание (раздел - Физика)», «История», проводятся экзамены.

По профессиональным модулям ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста», ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков» проводятся квалификационные экзамены.

В 3 семестре по дисциплинам «Литература», «Татарская литература», ПП 06. проводят дифференцированные зачёты.

По МДК 03.01. «Технология приготовления супов и соусов» и УП 03. проводят комплексный дифференцированный зачёт.

По МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок проводится экзамен.

По профессиональному модулю ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» проводится квалификационный экзамен за счёт часов производственной практики.

В 4 семестре по дисциплинам: «Информатика и ИКТ», «Право», «ОБЖ», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности» проводят дифференцированные зачёты.

По УП 04, УП 05 и УП 08 проводят комплексный дифференцированный зачёт.

По дисциплинам «Естествознание (разделы Химия, Биология)», «Математика» проводятся экзамены.

По МДК 04.01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы», МДК 05.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» проводят комплексный экзамен.

В 5 семестре по дисциплинам «Иностранный язык», «Обществознание», «География», «История РТ», «Культура здоровья», ПП 03, ПП 04, ПП 05 проводятся дифференцированные зачёты.

По МДК 08.01. «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» проводят экзамен.

В 6 семестре по ПП 08 проводится дифференцированный зачёт.

По профессиональным модулям ПМ.03 «Приготовление супов и соусов» и ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы» проводится комплексный квалификационный экзамен.

По профессиональным модулям ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» проводятся квалификационные экзамены.

Вариативная часть циклов программы подготовки квалифицированных

рабочих, служащих направлена на расширение общепрофессиональной и профессиональной подготовки, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Обоснование распределения объема часов вариативной части проведено в Таблице 1.

Таблица 1

Распределение объема часов вариативной части

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	36	24
ОП.01	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»:</u> уметь: - проводить санитарную обработку посуды и тары знать: - санитарно-технологические требования к посуде и таре; - общие понятия о глистных заболеваниях и меры их предупреждения; - инфекционные заболевания, недопустимые у персонала предприятий общественного питания;	12	8
ОП.02	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»:</u> знать: - сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов; - понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании; - диетические и лечебные кондитерские изделия.	6	4
ОП.03	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Техническое оснащение и организация рабочего места»:</u> знать: - организацию снабжения предприятий общественного питания; - общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания; - ценообразование и калькуляцию на предприятиях общественного питания.	18	12

П.00	Профессиональный цикл	180	120
МДК. 01.01	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК <i>«Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»</i> уметь: - проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; - обрабатывать различными методами овощи и грибы; - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; - <i>готовить диетические блюда из овощей.</i> знать: - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; - характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; - технику обработки овощей, грибов, пряностей; - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; - температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; - правила хранения овощей и грибов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования; - <i>температурный режим и правила приготовления диетических блюд и гарниров из овощей</i>	12	8
МДК. 02.01.	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК <i>«Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»</i> уметь: - проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; - готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых макаронных изделий, яиц, творога, теста; - <i>готовить диетические блюда из круп, макаронных изделий, яиц, и творога.</i> знать: - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий	3	2

	муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; - способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога теста; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; - правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. - температурный режим и правила приготовления диетических блюд из круп, макаронных изделий, яиц и творога.		
МДК. 03.01.	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Технология приготовления супов и соусов» - проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; - использовать различные технологии для приготовления и оформления основных супов и соусов; - оценивать качество готовых блюд; - охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; - использовать различные технологии для приготовления и оформления диетических супов; - использовать различные технологии для приготовления и оформления супов и соусов татарской кухни. знать: - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; - правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; - температурный режим и правила приготовления супов и соусов; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; - правила хранения и требования к качеству готовых блюд; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. - температурный режим и правила приготовления диетических супов;	33	22

	- температурный режим и правила приготовления супов и соусов татарской кулинарии.		
МДК. 04.01.	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы» обучающийся должен: уметь: - проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; - оценивать качество готовых блюд; <i>- использовать различные технологии приготовления и оформления диетических блюд из рыбы;</i> знать: - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; - правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; <i>- температурный режим и правила приготовления диетических блюд из рыбы</i>	9	6
МДК. 05.01.	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» - проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; - оценивать качество готовых блюд;	45	30

	- использовать различные технологии приготовления и оформления диетических блюд из мяса и домашней птицы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд татарской кулинарии из мяса и домашней птицы. знать: - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления, температуры подачи; - правила хранения и требования к качеству; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; - температурный режим и правила приготовления диетических блюд из мяса и домашней птицы; - температурный режим и правила приготовления блюд татарской кулинарии из мяса и домашней птицы.		
МДК. 06.01.	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» уметь: - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок: - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; - оценивать качество холодных блюд и закусок; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; - использовать различные технологии приготовления и оформления диетических холодных блюд; - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок татарской кулинарии. знать: - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; - правила выбора основных гастрономических продуктов и	24	16

	дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; - правила проведения бракеража; - правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; - требования к качеству холодных блюд и закусок; - способы сервировки и варианты оформления; - температуру подачи холодных блюд и закусок; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. - правила приготовления и температуру подачи диетических холодных блюд; - правила приготовления и температуру подачи холодных блюд и закусок татарской кулинарии.		
МДК. 08.01.	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» уметь: - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - оценивать качество готовых изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий татарской кулинарии. знать: - ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила поведения бракеража; - способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила хранения и требования к качеству хлебобулочных,	54	36

	мучных и кондитерских изделий; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. - правила приготовления и температуру подачи диетических хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила приготовления и температуру подачи хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий татарской кулинарии.		
	Всего	216	144

Учебным планом предусмотрено проведение консультаций из расчёта 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.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объёме выполнившие учебный план.

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 содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** и присвоении квалификации Повар 3 разряда, Кондитер 3 разряда. При выполнении выпускной практической квалификационной работы повышенной сложности, наличии рекомендации о присвоении 4 разряда по месту прохождения практики и успешном прохождении Государственной итоговой аттестации присваивается квалификация Повар 4 разряда.

РАЗРАБОТАЛ

Зам. директора по УПР



Л.Ю. Бутлеровская

Приложение А

Промежуточная аттестация по профессии для групп № 168,177

1 семестр

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – Дз
 2. МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов- Дзк, УП.01. Учебная практика- Дзк
 3. Физическая культура – 3
-
1. ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» - Э

2 семестр

1. Экономика- Дз
 2. Татарский язык – Дз
 3. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров - Дз
 4. Техническое оснащение и организация рабочего места – Дз
 5. МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста –Дзк
Учебная практика УП 02- Дзк
 6. УП.06. Учебная практика- Дз
 7. МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков –Дзк
УП.07. Учебная практика- Дзк
 8. Физическая культура - З
-
1. Русский язык - Э
 2. Естествознание (раздел - Физика) - Э
 3. История – Э
 4. ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» - Э
 5. ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков» -Э

3 семестр

1. Литература – Дз
 2. ОБЖ – Дз
 3. Татарская литература» - Дз
 4. ПП.06. Производственная практика- Дз
 5. МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов- Дзк
УП.03. Учебная практика- Дзк
 6. Физическая культура – З
-
1. МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок-Э
 2. ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» -Э

4 семестр

1. Право -Дз
 2. Экономические и правовые основы производственной деятельности- Дз
 3. Информатика и ИКТ – Дз
 4. Безопасность жизнедеятельности- Дз
 5. УП.04. Учебная практика- Дзк
УП.05. Учебная практика- Дзк
УП.08. Учебная практика- Дзк
 6. Физическая культура – Зк, Физическая культура – Дзк
-
1. Естествознание (разделы Биология, Химия) –Э
 2. Математика-Э
 3. МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы- Эк

МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы- Эк

5 семестр

1. Иностранный язык- Дз
2. Обществознание – Дз
3. География – Дз
4. История РТ -Дз
5. Культура здоровья- Дз
6. ПП.03. Производственная практика- Дз
7. ПП.04. Производственная практика- Дз
8. ПП.05. Производственная практика- Дз
9. Физическая культура – Дз

МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий- Э

6 семестр

1. ПП.08. Производственная практика- Дз
- 1.ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» - Э
2. ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» -Э
3. ПМ.03 «Приготовление супов и соусов» -Эк
ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы» - Эк

Приложение Б

Характеристика профессиональной деятельности выпускников по специальности 19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация Повар 3-4 разряд, кондитер 3 разряд

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

Обучающийся по профессии Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Приготовление супов и соусов.
4. Приготовление блюд из рыбы.
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
6. Приготовление холодных блюд и закусок.
7. Приготовление сладких блюд и напитков.
8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Выпускник должен иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Выпускник должен уметь:

- проверять органолептическим способом:
 - годность овощей и грибов;
 - качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;
 - качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
 - качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование:
 - для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
 - для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
 - для приготовления супов и соусов;
 - для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
 - для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
 - для приготовления холодных блюд и закусок;
 - для приготовления сладких блюд и напитков;
 - для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формировать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- использовать различные технологии для приготовления и оформления:
 - основных супов и соусов;
 - блюд из рыбы;
 - блюд из мяса и домашней птицы;
 - холодных блюд и закусок;
 - сладких блюд и напитков;
 - хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- определять соответствие готовых блюд технологическим требованиям;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- оценивать качество готовых изделий;

Выпускник должен знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов:
 - овощей и грибов;
 - круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству:
 - основных супов и соусов;
 - рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
 - сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
 - гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
 - сладких блюд и напитков;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при:
 - нарезке и обработке овощей и грибов;
 - при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления:
 - простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
 - блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
 - супов и соусов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения:
 - полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
 - полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении:
 - супов и соусов;
 - блюд из рыбы;
 - блюд из мяса и домашней птицы;
 - холодных блюд и закусок;
 - сладких блюд и напитков;
 - при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении:
 - блюд из мяса и домашней птицы;
 - блюд из рыбы;
 - холодных блюд и закусок;
 - сладких блюд и напитков;
- требования к качеству готовых блюд и закусок;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения овощей и грибов;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража

Лист регистрации изменений

Номер изменения	Номер извещения	Номер листа	Дата изменения	Дата проверки	Подпись

