**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«Джанкойский дорожно-строительный техникум»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Рассмотрено и**  **одобрено**  **Педагогическим советом**  **ПРОТОКОЛ № \_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.** | **СОГЛАСОВАНО**  **ООО «Кутузовский»**  **Директор**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **/Т.Н. Надолинская/**  **«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.** | **Утверждаю:**  **И.о. директора**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **/Н.Е. Вартелецкая/**  **«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.** |  |  |

.

**Основная профессиональная образовательная программа**

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ ПО ПРОФЕССИИ

**19.01.17 «Повар, кондитер»**

**Джанкой**

**2015 г**

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. № 798 с присвоением квалификации: **Повар, кондитер**.

Организация – разработчик: ГБПОУ РК «Джанкойский дорожно-строительный техникум»;

Ковальчук Н.В., методист;

Гончарюк Н.К., преподаватель дисциплин профессионального цикла;

Маланчук С.И., преподаватель дисциплин профессионального цикла;

Переходько И.В., преподаватель дисциплин профессионального цикла;

Касимчук Л.Н.., мастер производственного обучения;

Мещерекова А.В., мастер производственного обучения;

Першина О.В., мастер производственного обучения;

Кравченко В.А., преподаватель русского языка и литературы;

Кривенко И.А., преподаватель иностранного языка;

Карпюк Г.И., ., преподаватель иностранного языка;

Реусова Т. А., преподаватель истории;

Вертелецкая И.В, преподаватель обществознания, экономики и права;

Усманова М.М., преподаватель биологии, химии и экологии;

Карасёва Е.Г., преподаватель географии;

Шевченко И.В., преподаватель физической культуры;

Гончар А.Ф., руководитель физического воспитания воспитания;

Дмитриева В.М., преподаватель математики;

Агеева В.В., преподаватель информатики;

Марко С.Ю., преподаватель физики;

Петрукович В.В, преподаватель основ безопасности жизнедеятельности и безопасности жизнедеятельности;

Хромова Н.Н., мастер производственного обучения.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Основная профессиональная образовательная программа ГБПОУ РК «Джанкойский дорожно-строительный техникум» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

ОПОП включает в себя следующие компоненты и характеристики: направление, профиль подготовки и квалификацию выпускника, цель ОПОП, требования к выпускникам (требования к результатам освоения программы), сроки освоения и трудоемкость ОПОП, документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса, в том числе учебные планы программы учебных дисциплин и (или) модулей, практик, графики учебного процесса, ресурсное обеспечение ОПОП (материально-техническое обеспечение), учебно-методическое, информационное обеспечение ОПОП, а также описание системы оценки качества подготовки обучающихся и выпускников, материалы и результаты внешней оценки качества реализации ОПОП.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников ГБПОУ РК «Джанкойский дорожно-строительный техникум».

**Цель образовательной программы:** обеспечение реализации ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

**Задача: у**довлетворение потребностей общества в работниках квалифицированного труда со среднего профессиональным образованием и удовлетворение индивидуальных потребностей **граждан** в получении профессии «Повар, кондитер» с получением среднего (полного) общего образования

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общие положения ................................................................................................

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

1.2. Нормативный срок освоения программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

2.3. Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Рабочий учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы дисциплин общеобразовательного цикла (базовые дисциплины)

3.3.1. Программа ОУБ.01 Русский язык и литература

3.3.2. Программа ОУБ.02 Иностранный язык

3.3.3. Программа ОУБ.03 История

3.3.4. Программа ОУБ.04 Обществознание (включая экономику и право)

3.3.5. Программа ОУБ.05 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия

3.3.6. Программа ОУД.06 Экология

3.3.7. Программа ОУБ.07 Физическая культура

3.3.8. Программа ОУБ.08 Основы безопасности жизнедеятельности

3.3.9. Программа ОУД.09 Физика

3.3.10. Программа ОУД.10 География

3.4. Программы дисциплин общеобразовательного цикла (профильные дисциплины)

3.4.1. ОУД.11 Информатика и ИКТ

3.4.2. ОУД. 12 Химия

3.4.3. ОУД.13 Биология

3.5. Программы дисциплин по выбору

3.5.1. Программа УД.01 Русский язык и культура речи

3.5.2. Программа УД.02 История Крыма

3.5.3. Программа 03 Технология трудоустройства

3.5.4. Программа 04 Технология проектной деятельности

3.6. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Программы общепрофессиональных дисциплин

3.6.1. Программа ОП.1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

3.6.2. Программа ОП.2 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

3.6.3. Программа ОП.3 Техническое оснащение и организация рабочего места

3.6.4. Программа ОП.4 Экономические и правовые основы производственной деятельности

3.6.5. Программа ОП.5 Безопасность жизнедеятельности

Программы профессиональных модулей

3.6.9. Программа профессионального модуля ПМ.1 Приготовление блюд из овощей и грибов

3.6.10. Программа профессионального модуля ПМ.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

3.6.11. Программа профессионального модуля ПМ.3 Приготовление супов и соусов

3.6.12. Программа профессионального модуля ПМ.4 Приготовление блюд из рыбы

3.6.13. Программа профессионального модуля ПМ.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

3.6.14. Программа профессионального модуля ПМ.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

3.6.15. Программа профессионального модуля ПМ.7 Приготовление сладких блюд и напитков

3.6.16. Программа профессионального модуля ПМ.8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

3.7. Программа практики

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2 Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

**1. Общие положения**

**1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы**

Основная профессиональная образовательная программа ГБПОУ РК «Джанкойский дорожно-строительный техникум» по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по данной профессии.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

* Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
* Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО), утвержденный приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013 г. № 802;
* Приказ об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 14.06.2013 г. № 464;
* Приказ об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования от 16 августа 2013 г. № 968;
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;

- Приказ Минобрнауки РФ «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» от 9 марта 2004 г. № 1312;

* Устав ГБПОУ РК «Джанкойский дорожно-строительный техникум».

**1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы по профессии при очной форме получения образования – на базе основного общего образования – 2 года 10 мес.

Наименование присваиваемых квалификаций соответствует приказу Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»:

Повар;

Кондитер.

**2. Характеристика профессиональной деятельности**

**выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**

**2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускника:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

* 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.

**2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:**

**ВПД 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.

**ВПД 2.  Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

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.

**ВПД 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.

**ВПД 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.

**ВПД 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.

**ВПД 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 холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

**ВПД 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.

**ВПД 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.

**Общие компетенции выпускника**

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 ее достижения, определенных 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. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

**2.3. Специальные требования.**

Основная профессиональная образовательная программа по профессии СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общепрофессионального;

профессионального

и разделов:

физическая культура;

учебная практика (производственное обучение);

производственная практика;

промежуточная аттестация;

государственная (итоговая) аттестация.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (около 20процентов) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

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

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП СПО предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения, не более 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

**3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

3.1. Учебный план (Приложение 1).

3.2. Календарный учебный график (Приложение 2).

3.3.-3.6. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик (Приложение 3).

**4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренной учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания по 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

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

Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

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

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Образовательное учреждение имеет необходимый перечень кабинетов и других помещений для реализации ОПОП по профессии.

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки**

**Кабинеты:**

технологии кулинарного производства;

технологии кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**Лаборатории:**

микробиологии, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

**Спортивный комплекс:**

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

**5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программам дисциплин и профессиональных модулей, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по дисциплине завершается промежуточной аттестацией, проводимой за счет времени, отведенного на дисциплину.

Обучение по профессиональному модулю завершается квалификационным экзаменом, который проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы, методы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Итоговый контроль учебных достижений обучающихся при реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в пределах ОПОП СПО проводится в форме экзаменов и дифференцированных зачетов.

Экзамены проводятся по русскому языку, математике и одной из профильных учебных дисциплин за счет времени, выделяемого ФГОС СПО на промежуточную аттестацию. Экзамены по русскому языку и математике проводятся письменно.

Экзамен по профильной учебной дисциплине проводится устно или письменно.

Дифференцированные зачеты проводятся по всем остальным учебным дисциплинам общеобразовательного цикла учебного плана ОПОП СПО за счет учебного времени, выделяемого в учебном плане на изучение соответствующей общеобразовательной дисциплины.

Для текущего итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя контрольно-измерительные и контрольно-оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки обучающихся по ОПОП.

Основные показатели результатов подготовки, а также формы и методы контроля освоения общих и профессиональных компетенций приведены в программах дисциплин и модулей.

**5.2 Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников**

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект, выпускная практическая квалификационная работа, письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательного учреждения.

Согласовано на заседании Педагогического совета

Протокол № 01 от 28 августа 2015 г.

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**

**В ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ**

**1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы**

Дополнения в нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

* Приказ Министерства образования и науки РФ «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки от 16 августа 2013 г. № 968» от 31.01.2014 г. № 74.
* Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» от 29 октября 2013 г. № 1199.

**1.2. Нормативный срок освоения программы**

* Наименование присваиваемых квалификаций соответствует приказу Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

**3.4. Программы дисциплин общеобразовательного цикла (базовые дисциплины)**

3.4.1. Программа ОДБ.1 Русский язык и литература

В соответствии с приказом об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 14.06.2013 г. № 464, п. 23 общеобразовательная дисциплина «Русский язык и литература» изучается на первом и втором курсах обучения, в том числе одновременно с изучением обучающимися курсов, дисциплин (модулей), общепрофессиональных и профессиональных курсов.

**4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

Обновление библиотечного фонда новыми поступлениями:

1. Практикум по экономике. Уч. Пособие для 10-11 кл. общеобразоват. Учрежд. Профильный уровень образования. /С.И. Иванов и др. Под ред.С.И. Иванова.-М.-ВИТА-ПРЕСС,2013
2. Артемов В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей :учебник для НПО и СПО : в 2 ч. Ч. 1.. /В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков.-М.-Академия,2013.

Артемов В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: учебник для НПО и СПО: в 2 ч. Ч.

1. /В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков.-М.-Академия,2013

**Приложение 1**

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования *(базовой)* подготовки

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

среднего (полного) общего образования - 2 года 10 мес.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы | Время в неде-лях | Макс.  учеб-ная нагрузка обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка | | | Рекомен-дуемый курс изучения\*) |
| Всего | | В том числе |
| лаб.и практ. занятий |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | 6 | 8 |
| 0.00 | **Общеобразовательный цикл** |  |  |  | |  |  |
|  | **Базовые общеобразовательные дисциплины** |  | **2280** | **1521** | | **60** | **1.2.3** |
| ОУД.01 | Русский язык и литература |  | 428 | 285 | |  | 1,2 |
| ОУД.02 | Иностранный язык |  | 256 | 171 | |  | 1,2,3 |
| ОУД.03 | История |  | 256 | 171 | |  | 1,2,3 |
| ОУД.04 | Обществознание (включая экономику и право) |  | 256 | 171 | | 48 | 1,23 |
| ОУД.05 | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия |  | 342 | 228 | |  | 1,2 |
| ОУД.06 | Экология |  | 108 | 72 | | 4 | 1,2 |
| ОУД.07 | Физическая культура |  | 256 | 171 | |  | 1,2 |
| ОУД.08 | Основы безопасности жизнедеятельности |  | 108 | 72 | |  | 1,2 |
| ОУД.09 | Физика |  | 162 | 108 | | 6 | 1,2 |
| ОУД.10 | География |  | 108 | 72 | |  | 1 |
|  | **Профильные общеобразовательные дисциплины** |  | **611** | **351** | | **100** | **1,2** |
| ОУД.11 | Информатика и ИКТ |  | 162 | 108 | | 54 | 1,2 |
| ОУД.12 | Химия |  | 256 | 171 | | 36 | 1,2 |
| ОУД.13 | Биология |  | 108 | 72 | | 10 | 1,2 |
|  | **Индивидуальные проекты** |  | 85 | 85 | |  | 1,2 |
|  | **Дисциплины по выбору** |  | **270** | **180** | |  | 1,3 |
| **УД.01** | Русский язык и культура речи |  | 54 | 36 | |  | 1 |
| **УД.02** | История Крыма |  | 54 | 36 | |  | 1 |
| **УД.03** | Технология трудоустройства |  | 54 | 36 | |  | 3 |
| **УД.04** | Технология проектной деятельности |  | 108 | 72 | |  | 1 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  | **342** | **228** | | **16** | **1** |
| **ОП.01** | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |  | 57 | 38 | |  | 1 |
| **ОП.02** | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров |  | 93 | 62 | |  | 1 |
| **ОП.03** | Техническое оснащение и организация рабочего места |  | 96 | 64 | |  | 1 |
| **ОП.04** | Экономические и правовые основы производственной деятельности |  | 48 | 32 | |  | 1 |
| **ОП.05** | Безопасность жизнедеятельности |  | 48 | 32 | |  | 1 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  | **2126** | **1896** | | **236** | **1,2,3** |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  | **2054** | **1860** | | **200** | **1,2,3** |
| **ПМ.01** | **Приготовление блюд из овощей и грибов** |  | **206** | **186** | | **18** | **1** |
| **МДК.01.01** | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов |  | 62 | 42 | | 18 | 1,3 |
| **ПМ.02** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** |  | **262** | **232** | | **32** | **1,3** |
| **МДК.02.01** | Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |  | 82 | 52 | | 32 | 1 |
| **ПМ.03** | **Приготовление супов и соусов** |  | **242** | **222** | | **18** | **2,3** |
| **МДК.03.01** | Технология приготовления супов и соусов |  | 62 | 42 | | 18 | 2 |
| **ПМ.04** | **Приготовление блюд из рыбы** |  | **244** | **222** | | **22** | **2,3** |
| **МДК.04.01** | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы |  | **64** | **42** | 20 | | 2 | |
| **ПМ.05** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** |  | **270** | **240** | **34** | | **3** | |
| **МДК.05.01** | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы |  | 90 | 60 | 28 | | 2 | |
| **ПМ.06** | **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** |  | **192** | **176** | **14** | | **3** | |
| **МДК.06.01** | Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок |  | **48** | **32** | **14** | | **3** | |
| **ПМ.07** | **Приготовление сладких блюд и напитков** |  | **228** | **212** | **16** | | **3** | |
| **МДК.07.01** | Технология приготовления сладких блюд и напитков |  | 48 | 32 | 16 | | 3 | |
| **ПМ.08** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** |  | **410** | **370** | **46** | | **2,3** | |
| **МДК.08.01** | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |  | 168 | 82 | 46 | | 2,3 | |
| **ФК.00** | **Физическая культура** |  | **72** | **36** |  | | **3** | |
|  | **Вариативная часть циклов ОПОП** |  | 144 | 144 |  | |  | |
|  | **Всего по циклам и разделу «Физическая культура»** | **75** | 4153 | **2700** |  | |  | |
| **УП.00.** | **Учебная практика** | **12** |  | 432 |  | | 1,2,3 | |
| **ПП.00.** | **Производственная практика (практика по профилю специальности)** | **29** |  | 1044 |  | | 1,2,3 | |
| **ПА.00** | **Промежуточная аттестация** | **3** |  |  |  | |  | |
| **ГИА.00** | **Государственная (итоговая) аттестация** | **2** |  |  |  | |  | |
| ГИА.01 | Защита выпускной квалификационной работы | **2** |  |  |  | |  | |
| **ВК.00** | **Время каникулярное** | 24 |  |  |  | |  | |
| **Всего** |  | **145** |  |  |  | |  | |

Приложение 2

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Календарный учебный график** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Курс | Сентябрь | | | | 28 сен -3 окт | Октябрь | | | | Ноябрь | | | |  | Декабрь | | | 28 дек- 2 янв | Январь | | | | Февраль | | | |  | | Март | | | 28 мар - 2 апр | Апрель | | | 25 - 30 |  | | Май | | | Июнь | | | | 29 июн - 5 июл | Июль | | | 27 июл -2 авг | Август | | | |
| 1 - 5 | 7 - 12 | 14 - 19 | 21 - 26 | 5 - 10 | 12 - 17 | 19 - 24 | 26 - 31 | 2- 7 | 9 - 14 | 16 - 21 | 23 - 28 | 30 нояб – 5 дек | 7- 12 | 14 - 19 | 21 - 26 | 4 - 9 | 11 - 16 | 18 - 23 | 25 - 30 | 1 - 6 | 8 - 13 | 15 - 20 | 22 - 27 | 29 фев – 5 мар | 7 - 12 | | 14 - 19 | 21 - 26 | 4 - 9 | 11 - 16 | 18 - 23 | 2 - 7 | 9 - 14 | | 16 - 21 | 23 - 28 | 30 май – 4 июнь | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 3 - 9 | 10 - 16 | 17 - 23 | 24 - 31 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **I** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | У | У | У | А | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
|
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **II** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | У | У | У | А | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | У | У | П | П | | П | П | П | П | А | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
|
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **III** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | У | У | У | П | П | П | К | К | П | П | П | П | П | П | П | П | П | | П | П | П | П | П | П | П | П | П | | П | П | А | Г | Г | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Обозначения:** | | | | |  | Обучение по циклам и разделу "Физическая культура" | | | | | | | | | | | | | | |  | У | Учебная практика | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | А | Промежуточная аттестация | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  | П | Производственная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | Г | Государственная итоговая аттестация | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | | | |
|  |  |  |  |  | К | Каникулы | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | \* | Неделя отсутствует | | | | | |