

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СМК

 Р. Ю. Каримов

24»06 2016 год



Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

в филиале ГБПОУ СМК с. Петровское

по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер

Профиль: естественный

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев.

На базе основного общего образования.

С получением среднего (полного) общего образования

2016 год

с. Петровское

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю профессии/ специальности				
I	2	3	4	5	6	7	8
I курс	37	4	0	0	0	11	52
II курс	31	0	7	3	0	11	52
III курс	7	13	17	3	1	2	43
Всего	75	17	24	6	1	24	147

2. План учебного процесса для ППКР СПО Повар, кондитер группа № 6 (2016-2019гг.)

Виды	Наименование курсов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации ¹	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам						
			минимальная	Самостоятельная учебная работа	всего занятий	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		
						в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 семестр 17 нед.	2 семестр	3 семестр 17 нед.	4 семестр	5 семестр 17 нед.	6 семестр 2 нед.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
О.00	Общеобразовательный цикл	2, 9, 3	1762		2052	510								
	Базовые дисциплины													
ОДБ.01	Русский язык и литература	~ ~ ~ Э	463	154	309	40		68	71	68	102	0	0	
ОДБ.03	Иностранный язык	~ ~ ~ ДЗ	256	85	171	62		34	52	85	0	0	0	
ОДБ.04	История	~ ~ ~ ДЗ	256	85	171	34		68	32	34	37	0	0	
ОДБ.05	Обществознание включая экономику и право	~ ~ ~ ~ ДЗ	300	100	200	20		0	0	115 - общ. 35-экон	12 право	38 право	0	
ОДБ.06	Химия 171 Физика 144 Биология 78	~ ~ ~ ДЗ	256 216 117	85 72 39	171 144 78	28		40 Химия 25 Биолог	90 Физика	53- Биолог ия	131- химия 54 физика	0	0	
ОДБ.07														
ОДБ.08	Башкирский язык	~ ~ 3	108	36	72			34	38	0	0	0	0	
ОДБ.09	Физическая культура	3, 3, 3, ДЗ	256	85	171	0		34	56	34	47	0	0	
ОДБ.10	ОБЖ	~ 3	108	36	72	0		34	38	0	0	0	0	
	Профильные дисциплины													
ОДП.11	Математика	~ ~ ~ Э	409	136	273			39	83	68	83	0	0	
ОДП.12	Информатика и ИКТ	~ ДЗ	210	70	140	70		0	140	0	0	0	0	
ОДП.13	География		120	40	80			0	0	80	0	0	0	

¹ В строках дисциплин и МДК указывается форма из возможных вариантов промежуточной аттестации (З - зачет, ДЗ - дифференцированный зачет, Э - экзамен), для практик - только зачет, и указывается в строку через запятую в соответствии с семестрами изучения, в строках курсов и модулей указывается суммарное количество каждой из форм через слеш (наклонную черту).

2. План учебного процесса для ППКР СПО Повар, кондитер группа № 6 (2016-2019гг.)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации ¹	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам						
			максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс			
					всего занятий	в т. ч. лаб. и прак. занятий	1 семестр 17 нед.	2 семестр	3 семестр 17 нед.	4 семестр	5 семестр 17 нед.	6 семестр 2 нед.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
О.00	Общеобразовательный цикл	2/9л/З	1762		2052	510								
	Базовые дисциплины													
ОДБ.01	Русский язык и литература	З	463	154	309	40		68	71	68	102	0	0	
ОДБ.03	Иностранный язык	З	256	85	171	62		34	52	85	0	0	0	
ОДБ.04	История	З	256	85	171	34		68	32	34	37	0	0	
ОДБ.05	Обществознание включая экономику и право	З	300	100	200	20		0	0	115 – обш. 35-экон	12 право	38 право	0	
ОДБ.06	Химия 171 Физика 144 Биология 78	З	256 216 117	85 72 39	171 144 78	28		40 Химия 25 Биолог	90 Физика	53- биолог ия	131- химия 54 физика	0	0	
ОДБ.07														
ОДБ.08	Башкирский язык	З	108	36	72			34	38	0	0	0	0	
ОДБ.09	Физическая культура	З, З, З, ДЗ	256	85	171	0		34	56	34	47	0	0	
ОДБ.10	ОБЖ	З	108	36	72	0		34	38	0	0	0	0	
	Профильные дисциплины													
ОДП.11	Математика	З	409	136	273			39	83	68	83	0	0	
ОДП.12	Информатика и ИКТ	ДЗ	210	70	140	70		0	140	0	0	0	0	
ОДП.13	География		120	40	80			0	0	80	0	0	0	

¹ В строках дисциплин и МДК выбираются формы из возможных вариантов промежуточной аттестации (З – зачет, ДЗ – дифференцированный зачет, Э – экзамен), для практик – только зачет, и указываются в строку через запятую в соответствии с семестрами изучения, в строках циклов и модулей указывается суммарное количество каждой из форм через слеш (косую черту).

522

1038

ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Э (к)	112	20	112	14	0	76						
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Э, ДЗ	60	20	40	14	0	40						
УП.04	Учебная практика	Э	36		36	36	0	36						
ПП.04	Производственная практика	Э	36		36	36	0	0		36				
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Э (к)												
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Э, ДЗ	60	20	40	28	0	0	40	0				
УП.05	Учебная практика	Э	108	-	108	108	0	0	0	0	108			
ПП.05	Производственная практика	Э	144	-	144	144	0	0	0	0	144			
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Э (к)												
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Э, ДЗ	57	19	38	10	0	0	0	38				
УП.06	Учебная практика	Э	108	-	108	108	0	0			108			
ПП.06	Производственная практика	Э	144	-	144	144	0	0				144		
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Э (к)												
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	Э, ДЗ	57	19	38	6	0	0			38			
УП.07	Учебная практика	Э	72	-	72	72	0	0				72		
ПП.07	Производственная практика	Э	108	-	108	108	0	0				108		
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э (к)												
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э, ДЗ	102	34	68		0	0	0	0	68			
УП.08	Учебная практика	Э	180	-	180	180	0	0				180		
ПП.08	Производственная практика	Э	216	-	216	216	0	0				216		
ФК.00	Физическая культура	ДЗ	72	36	36		0	0			36	0		
Всего					4176		612	864	612	756	612	720		
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация									3368				
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час.)					Все	по	дисциплинам	и МДК	612	720	612	504	252	0

2022-2023

Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа	учебной практики	0	144	0	0	216	252
	производст. практики	0	0	0	252	144	468
	экзаменов	0	0	4	3	0	3
	дифф. зачетов	3	7			1	0
	зачетов	0	0	1	2	1	0

Условные обозначения

* – указывается количество часов (если часов не предусмотрено – проставить «0»);

** – указывается количество недель;

N – указывается количество зачетов / дифференцированных зачетов / экзаменов

В колонке 3 указываются все формы промежуточной аттестации в последовательности их применения, например:

1) если дисциплина изучается 2 семестра, в первом предусмотрен зачет, а во втором – экзамен, то запись должна иметь вид «З/Э»;

2) дисциплины, изучаемые на протяжении всего времени обучения – например, физическая культура и иностранный язык – должны иметь запись, отражающую форму промежуточной аттестации по всем семестрам обучения: при сроке обучения 2 г. 10 мес. по физической культуре – «З/З/З/З», при сроке обучения 1 г. 10 мес. по иностранному языку – «З/Д/З/Э» и т.п.;

3) при освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный)²;

4) при освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по МКК является экзамен.

В соответствующих ячейках колонки 4 указывается максимальная учебная нагрузка обучающихся для циклов, дисциплин, профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, не указывается – для учебной и производственной практики

В соответствующих ячейках колонки 5 указывается самостоятельная работа обучающихся для циклов, дисциплин, профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, не указывается – для учебной и производственной практики

В соответствующих ячейках колонок 6-9 указывается объем учебной нагрузки в часах для циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики.

Возможно концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей, поэтому в соответствующей ячейке колонок 10-14 указывается объем нагрузки в часах на весь семестр, безотносительно к обязательному распределению часов в неделю.

² Экзамен (квалификационный) – форма итоговой аттестации по профессиональному модулю, проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является *однотипное решение: вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен.*

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
1.	Кабинеты:
1.1.	технологии кулинарного производства;
1.2.	технологии кондитерского производства;
1.3.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
2.	Лаборатории:
2.1.	микробиологии, санитарии и гигиены;
2.2.	товароведения продовольственных товаров;
2.3.	технического оснащения и организации рабочего места.
3.	Учебный кулинарный цех.
4.	Учебный кондитерский цех.
5.	Спортивный комплекс:
5.1.	спортивный зал;
5.2.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
5.3.	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
6.	Залы:
6.1.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
6.2.	актовый зал.

Пояснительная записка

Настоящий учебный план подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02.08.2013г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. №29749 от 20.08.2013г.) 260807.01 Повар, кондитер

код и наименование профессии / специальности

При необходимости указываются другие документы, например, устав ОУ и/или положение об образовательном учреждении СПО, положение об организации и проведении практики, для СПО – СанПиН, документы, регламентирующие реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Организация учебного процесса и режим занятий, в том числе :

- *продолжительность учебной недели – шестидневная;*
- *продолжительность занятий (45 мин.) или группировка парами (если предусмотрена);*
- *формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок, в том числе шкала отметок, возможности рейтинговых и/или накопительных систем оценивания;*
- *организация консультаций;*
- *порядок проведения учебной и производственной практики;*
- *формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, в том числе наличие или отсутствие сессий (экзаменов, сконцентрированных в рамках календарной недели);*
- *формы государственной итоговой аттестации, порядок ее подготовки и проведения.*

4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) (см. Приложение № 1).

4.2. Формирование вариативной части ППКРС

сделано распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям (см. Приложение №2)

4.3. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации – тестирование, контрольная работа, зачет, д.зачет, экзамен.

4.5. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации -формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Приказом МО и науки РФ об утверждении порядка ГИА по образовательным программам СПО № 968 от 16.08.2013 г.

Образовательное учреждение имеет право включить в пояснительную записку другие элементы, описывающие существенные характеристики учебного процесса.

к программам подготовки квалифицированных
служащих

Профиль технический – профессия «Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования в сельскохозяйственном производстве».

Профиль естественнонаучный - профессия «Повар, кондитер».

Согласно рекомендаций Министерства образования и науки Российской Федерации № 06-259 от 17.03.2015 года по организации получения СПО в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований федеральных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования составлена рабочая структура и содержание общеобразовательного цикла СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) с учетом требований ФГОС и профиля профессионального образования:

Учебные дисциплины	Индекс	Общеобразовательные учебные дисциплины	Профили профессионального образования			
			технический		естественнонаучный	
			Базовые	Профильные	Базовые	Профильные
Общие		Русский язык и литература	285 +24=309		285 +24=309	
		Иностранный язык	171		171	
		Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия		285+27 =312	228+45= 273	
		История	171		171	
		Физическая культура	171		171	
		ОБЖ	72		72	
По выбору из обязательных предметных		Информатика		108+32 = 140		108+32 = 140
		Физика		180+36 =216	108+36 =144	
		Химия	114+36 =150			171
		Обществознание(вкл. экономику и право)	171+29 =200		171+29 =200	
		Биология	36+42 = 78			72+6 =78

областей		География			80	
Дополни тельные		Башкирский язык	72		72	
Итого			1384	668	1663	389
ВСЕГО			2052		2052	

Рассмотрено на заседании МК ООД и спецдисциплин

Протокол № 1 от «29» 08 2016 год

Распределение часов вариативной части ФГОС СПО по профессиям

1. «Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования в сельскохозяйственном производстве» всего 180 часов:

- на общепрофессиональный учебный цикл всего 208 часов плюс из вариативной части 56 часов всего 264 часов, в т. Ч. Основы технического черчения 36 часов, основы электротехники 50 часов, техническая механика 36 часов, основы материаловедения и общеслесарные работы 50 часов, электроматериаловедение 48 часов,
- на междисциплинарные курсы всего 530 часа плюс из вариативной части 124 часа всего 654 часа.

2. «Повар, кондитер» всего 144 часа:

- на общетехнические дисциплины дано всего 160 плюс из вариативной части 112 часа всего 272 , в т.ч.: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве 50 часов, физиология с основами товароведения продовольственных товаров 74 часов, техническое оснащение и организация рабочего места 80 часов, экономические и правовые основы производственной деятельности 36 часов, безопасность жизнедеятельности 32 часа.
- на междисциплинарные курсы дано всего 308 часов плюс 32 часа из вариативной части всего 340 часов.

Рассмотрено на заседании МК ООД и спецдисциплин

Протокол № 1 от « » 08 2016 год

Согласовано

Работодатель, директор ИОУ Уиннибоскскэ техникума
Шульц Александр Р. В.

