

Комитет потребительского рынка Новгородской области  
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГА ПОУ

«Новгородский торгово-  
технологический техникум»

Романенкова Т.Д.

19 февраля 2016г



## ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Областного государственного автономного  
профессионального образовательного учреждения  
*«Новгородский торгово-технологический техникум»*  
по профессии среднего профессионального образования  
**19.01.17 Повар, кондитер**

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП –10 месяцев  
на базе среднего общего образования

Нормативный срок освоения ОПОП – 2 года и 10 месяцев  
на базе основного общего образования

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательного учреждения начального профессионального образования ОАОУ СПО «Новгородский торгово-технологический техникум» разработан на основании:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013 г. № 798, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г., регистрационный N 29749.
- На основании профессионального стандарта "Повар", утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н
- На основании ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА "КОНДИТЕР", утвержденного МИНИСТЕРСТВОМ ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПРИКАЗ от 7 сентября 2015 г. N 597н
- На основании международных стандартов компетенций WorldSkills,

Учебный план предназначен для подготовки в ОАОУ СПО «Новгородский торгово-технологический техникум» квалифицированных рабочих по профессии "Повар, кондитер" с получением обеих специальностей профессии - повар и кондитер - на уровне 3-го квалификационного разряда. Повышенный 4 разряд может быть присвоен по итогам сертификации профессиональных квалификаций выпускников ОУ СПО претендующих на квалификационный разряд выше установленного образовательным стандартом при соблюдении следующих условий:

- отличные и хорошие оценки по всем предметам профессионального цикла;
- отличные оценки по соответствующим МДК.

Профессия "Повар, кондитер" требует в обязательном порядке наличия у выпускников среднего (полного) общего образования. В соответствии с этим общий срок обучения, необходимый для получения диплома о профессиональном образовании, составляет 2 года 10 месяцев. Реализация такой образовательной программы отвечает требованиям нового Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования.

Учебный план рассчитан на работу в режиме шестидневной учебной недели, в связи, с чем недельная нагрузка на 1 курсе составляет 35 часов, на 2 и 3 – 36 часов, во время практики – 36 часов. Продолжительность занятий 45 минут, возможна группировка занятий парами. Предусматривается понедельное чередование теоретических и практических занятий. Структура каждого из трех лет обучения соответствует существующим в настоящее время возможностям организации сплошной производственной практики.

На первом курсе сплошная практика отсутствует, на втором предусматривается 3-х недельная практика, на третьем – 2-х недельная.

В соответствии с моделью учебного плана для учреждений начального профессионального образования и спецификой профессии в

учебном плане выделены три цикла:  
общепрофессиональный и профессиональный.

общеобразовательный,

Номенклатура предметов и количество часов, отведенных на изучение общеобразовательных дисциплин, отвечает требованиям базового уровня среднего (полного) общего образования социально-экономического профиля. Преподавание общеобразовательных дисциплин осуществляется в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (утверждены приказом Минобрнауки России от 9 марта 2004 г. № 1312 в редакции приказа Минобрнауки России от 20.08.08. № 241).

Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено, одновременно с освоением образовательной программы по профессии в течение всего срока обучения; при этом научные дисциплины преподаются на первых двух курсах; на третьем курсе завершается изучение обществоведческих дисциплин.

В ходе освоения и по завершению освоения дисциплин общеобразовательного цикла могут проводиться зачёты и дифференцированные зачёты, контрольные работы (за счёт времени отведённого на соответствующую дисциплину).

По итогам обучения учащиеся сдают три обязательных экзамена по общеобразовательным дисциплинам: по русскому языку и математике – в письменной форме, по информатике и ИКТ – в устной.

Номенклатура предметов блока профессиональной подготовки полностью соответствует федеральному стандарту на профессию, утвержденному приказом Минобрнауки России от 17 мая 2010 г. N 516.

Количество часов, отведенных на изучение предметов блока профессиональной подготовки, определялось методом экспертной оценки с учетом необходимости соблюдения предусмотренных в стандарте уровней усвоения основных учебных элементов.

Общепрофессиональный цикл представлен пятью предметами: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности».

В профессиональный цикл входят: 8 профессиональных модулей по приготовлению кулинарных и кондитерских изделий и физическая культура.

Профессиональные модули представлены в учебном плане разделами. Каждый раздел профессионального модуля представлен междисциплинарным курсом. Учебная практика (производственное обучение), указывается в рамках профессиональных модулей рассредоточено или концентрированно, производственная практика в рамках профессиональных модулей показывается концентрированно.

В ходе освоения тем междисциплинарных курсов предусматривается проведение зачетов (дифференцированных зачетов), контрольных работ, за счёт времени, отведённого на соответствующую тему.

По завершению освоения междисциплинарных курсов проводятся 2 комплексных экзамена: "Технология приготовления кулинарной продукции" (2 курс) и "Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий" (3 курс).

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся квалификационные экзамены с выполнением письменной работы, направленные на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики:

- «Приготовление кулинарных изделий» (2 курс) с присвоением квалификации по профессии «Повар» и выдачей, в случае необходимости, свидетельства об уровне квалификации;

- «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» (3курс) с присвоением квалификации по профессии «Кондитер».

По всем дисциплинам, профессиональным модулям, междисциплинарным курсам, проводится промежуточная аттестация 2 раза в год: по итогам 1 полугодия в форме зачёта, по итогам учебного года в форме дифференцированного зачёта (если иное не предусмотрено программой и учебным планом).

По результатам учебных семестров, учебного года проводится аттестация по переходящим дисциплинам по текущим оценкам (т), по завершению изучения курса дисциплины проводится аттестация в форме зачёта, по итогам учебного года в форме дифференцированного зачёта (если иное не предусмотрено программой и учебным планом).

Последовательность изучения предметов учебного плана обусловлена местом каждого из них в структуре профессиональной подготовки.

На первом курсе изучаются «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», без знания которых невозможно эффективное освоение профессиональных модулей.

Учебным планом предусмотрено последовательное получение специальностей повар и кондитер, поэтому модули технологии приготовления кулинарной продукции рассматриваются на 1 и 2 курсах, модуль технологии приготовления кондитерских изделий со второго полугодия второго курса и на 3 курсе. Соответственно организуется и учебная практика. Закрепление профессиональных умений происходит во время производственной практики, как в мастерских учебного заведения, так и на предприятиях.

По завершению практик (учебной и производственной) по профессиональным модулям принимается комплексные «зачеты»

Вариативная часть в объеме 144 часа представлена профессиональным модулем «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» и предусматривает получение дополнительной профессии «Кассир» 2 разряда. Повышенный 3 разряд может быть присвоен по итогам сертификации профессиональных квалификаций выпускников ОУ НПО претендующих на квалификационный разряд выше установленного образовательным стандартом при соблюдении следующих условий:

- отличные и хорошие оценки по всем предметам профессионального цикла;
- отличная оценка по МДК.

Обучение заканчивается государственной (итоговой) аттестацией. Государственная (итоговая) аттестация включает в себя выполнение и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Занятия по дисциплинам «Иностранный язык», «Физическая культура» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Лабораторные и практические занятия по ДК

- «Информатика и ИКТ»

по МДК:

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

проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Количество часов, отводимое на изучение отдельных тем, последовательность их изучения, в случае необходимости, могут быть изменены по решению методической комиссии, но при обязательном условии, что программы будут выполнены полностью (по содержанию и общему количеству часов).

Предусматриваются различные формы консультаций: устные, групповые, индивидуальные.



2.1. План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа СПО)  
 Профессия 19.01.17 Повар, кондитер.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик.	Формы промежуточной аттестации.	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам (час. в семестр)								
			Максимальная нагрузка	Самостоятельная работа	обязательная аудиторная			1 курс			2 курс			3 курс		
					Всего занятий	Лекций уроков	в т.ч. занятия	1 семестр			2 семестр			3 семестр		
								4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14			
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>0/15/3</b>	<b>3075</b>	<b>1023</b>	<b>2052</b>	<b>1361</b>	<b>691</b>	*	*	*	*	*	*	*	*	*
оуд.01	Русский язык и литература	/т/т/т/Э/-/-	427	142	285	285	0	171	28	14	38	24	17	24	24	29
оуд.02	Иностранный язык	т/т/т/т/т/дз	256	85	171	0	171		54	26	76					0
оуд.03	Математика: алгебра и начала математического анализа	т/т/т/Э/-/-	342	114	228	228			38	16	57	10				0
оуд.04	История	/-т/т/т/дз/-	256	85	171	171			28	44						0
оуд.05	Физическая культура	/т/дз/т/дз/дз/-	256	85	171	10	161		40	68						0
оуд.06	ОБЖ	т/дз/-/-/-/-	108	36	72	59	13		20	34	12	42				0
оуд.07	Информатика	/т/Э/-/-/-/-	162	54	108	48	60		24	42	81					0
оуд.08	Физика	/т/т/т/дз/-/-	162	54	108	68	40		30	30						0
оуд.09	Химия	/т/т/т/дз/-/-	256	85	171	164	7		42	24	50	10				0
оуд.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	/-/-/-/-т/дз	256	85	171	94	77						50	121		0
оуд.11	Биология	/-/-/-дз/-/-	108	36	72	50	22									0
оуд.12	География	/-/-/-/-т/дз	108	36	72	50	22									0
оуд.13	Экология	/-/-/-/-дз	108	36	72	40	32									0
оуд.14	Техника вычислений	/т/дз/-/-/-	90	30	60	34	26		30	30						0
оуд.15	Этикет	/-/-/-/-т/дз	90	30	60	30	30									0
оуд.16	Рисунок	/-/-т/дз/-/-	90	30	60	30	30			10	50					0

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3/2/0	250	72	178	95	83	*	*	*	*	*	*
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	3/-/-/-/-	30	10	20	10	10	20	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	/-3/-/-/-	40	10	30	15	15	0	30	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	д3/-/-/-/-	90	30	60	30	30	60	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-/-/-/3/-	26	8	18	11	7	0	0	0	0	18	18
ОП.05	Трудоустройство		18		18	18							
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/-/д3	46	14	32	11	21	0	0	0	0	0	32
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>4/8/4</b>	<b>2126</b>	<b>216</b>	<b>1910</b>	<b>212</b>	<b>1698</b>	*	*	*	*	*	*
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>4/8/4</b>	<b>2126</b>	<b>216</b>	<b>1910</b>	<b>212</b>	<b>1698</b>	*	*	*	*	*	*
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	-/-/3/-/-	132	12	120	14	106						
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	д3/-/-/-/-	36	12	24	14	10	24	0	0	0	0	0
УП.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	3/-/-/-/-	*	*	72	0	72	72	0	0	0	0	0
ПП.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	-/3/-/-/-	*	*	24	0	24	0	24	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	-/3/-/-/-	177	15	162	14	148						
МДК.02.01	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	д3/-/-/-/-	45	15	30	14	16	30				0	0
УП.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	3/3/-/-/-	*	*	108		108	72	36			0	0
ПП.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	-/3/-/-/-	*	*	24		24			24		0	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	-/3/-/-/-	177	15	162	14	148						
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-д3/-/-/-	45	15	30	14	16			30		0	0
УП.03	Приготовление супов и соусов	-/3/-/-/-	*	*	108		108			108		0	0
ПП.03	Приготовление супов и соусов	-/3/-/-/-	*	*	24		24				24	0	0
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	-/3/-/-/-	114	10	104	10	94						
МДК.04.01	Технология приготовления блюд из рыбы	-д3/-/-/-	30	10	20	10	10			20		0	0
УП.04	Приготовление блюд из рыбы	-/3/-/-/-	*	*	72		72			72		0	0



ПП.04	Приготовление блюд из рыбы	-/-/3/-/-/-	*	*	12						12	0	0	0
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-/-/3/-/-/-	279	21	258	20	238							
МДК.05.01	Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-/ДЗ/-/-/-/-	63	21	42	20	22	42				0	0	0
УП.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-/-/3/-/-/-	*	*	180		180				180	0	0	0
ПП.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-/-/3/-/-/-	*	*	36		36				36	0	0	0
ПМ.06	Приготовление холодных блюд и закусок	-/-/3/-/-/-	75	9	66	8	58							
МДК.06.01	Технология приготовления холодных блюд и закусок	-/-/ДЗ/-/-/-	27	9	18	8	10				18	0	0	0
УП.06	Приготовление холодных блюд и закусок	-/-/3/-/-/-	*	*	36		36				36	0	0	0
ПП.06	Приготовление холодных блюд и закусок	-/-/3/-/-/-	*	*	12		12				12	0	0	0
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	-/-/3/-/-/-	75	9	66	8	58							
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-/-/ДЗ/-/-/-	27	9	18	8	10				18	0	0	0
УП.07	Приготовление сладких блюд и напитков	-/-/3/-/-/-	*	*	36		36				36	0	0	0
ПП.07	Приготовление сладких блюд и напитков	-/-/3/-/-/-	*	*	12		12				12	0	0	0
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-/-/-/-/-/э	993	91	902	90	812							
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-/-/-/Т/Г/э	273	91	182	90	92					54	50	78
УП.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-/-/-/3/3/3	*	*	576		576					144	216	216
ПП.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-/-/-/-/-/э	*	*	144		144							144
ПМ.09	Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями	-/-/-/-/э/-	104	34	70	34	36							70
МДК.09	Эксплуатация контрольно-кассовой техники	-/-/-/-/э/-	104	34	70	34	36							20
ФК.00	Физическая культура	-/-/-/-/-/ДЗ	72	36	36	0	36	0	0	0	0	0	0	16
	<b>Всего</b>	*	<b>5524</b>	<b>1347</b>	<b>4176</b>	<b>1668</b>	<b>2508</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>576</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>792</b>
	<b>Промежуточная аттестация</b>													
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация													
								дисциплин и МДК						
								учебной практики						
								производ. практики						

Государственная итоговая

Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 250 час).

аттестация	Выпускная квалификационная работа	2	экзаменов	0	1	1	1	2	1	2
			диф. зачётов	3	6	2	5	2	7	
			зачётов	1	1	2	0	1	2	

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

№	Наименование
1.	Кабинет русского языка и литературы
2.	Кабинет иностранного языка
3.	Кабинет общественных дисциплин
4.	Кабинет естествознания
5.	Кабинет математики
6.	Кабинет информатики и ИКТ
7.	Кабинет технологии кулинарного производства
8.	Кабинет технологии кондитерского производства
9.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
10.	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
11.	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
12.	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
13.	Учебный кулинарный цех
14.	Учебный кондитерский цех
15.	Спортивный зал
16.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
17.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
18.	Библиотека
19.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
20.	Актовый зал