

Утверждаю
Заведующая Балейским филиалом ГАПОУ
«Читинский педагогический колледж»
В.И. Юсова/



2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
Балейского филиала
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Читинский педагогический колледж»
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар - кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 3 год, 10мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

1. Общие положения

Нормативную правовую основу разработки профессиональной основной образовательной программы (далее – ПООП) составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный Закон «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» от 31.07.2020г. № 304-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года;
- Приказ Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении и введении в действие Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. № 413»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования от 17.03.2015г. №06-259.
- Стандарт «WorldSkills».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Продолжительность учебной недели – 6 дней, максимальная обязательная учебная нагрузка – 36 часов.

Продолжительность 1 часа – 45 минут, между занятиями перерыв не менее 5 минут, после 3 и 4 урока предусмотрены обеденные перерывы по 30 минут. Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. Общий объем каникулярного времени составляет 35 недель.

Учебные занятия группируются парами. Для проведения лабораторных и практических занятий учебная группа делится на подгруппы не менее 8 человек. Для проведения учебной

практики учебная группа может делиться на подгруппы не менее 8 человек и проводится в учебных мастерских.

Учебным планом предусмотрены 55 недель учебной и производственной практики. Учебная практика предусмотрена в рамках модулей: ПМ.01(108ч), ПМ.02 (216ч), ПМ.03(144ч), ПМ.04 (144ч), ПМ.05 (216ч). Производственная (профессиональная) практика реализуется в рамках модулей: ПМ.01 (180ч), ПМ.02 (252ч), ПМ.03 (216ч), ПМ.04(216ч), ПМ.05 (288ч).

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Обучение по дисциплинам и профессиональным модулям завершается промежуточной аттестацией, которая проводится в форме экзамена, зачёта, дифференцированного зачёта. Объём времени, отведённый на промежуточную аттестацию, составляет не более 2 недель в год. Промежуточная аттестация в форме зачёта, дифференцированного зачёта проводится за счёт часов, отведённых на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 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;

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ООП ППКРС СПО сформирован в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и ФГОС СОО.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по общеобразовательному циклу – 57 недель, 2052 часа, распределяется на обязательную учебную нагрузку с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественнонаучный профиль).

Учебный план предусматривает изучение дисциплин «Астрономия», «Родной язык» и «Родная литература».

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта (ИП), как особой формы организации образовательной деятельности студента. ИП выполняется студентом самостоятельно под руководством преподавателя в рамках одной или нескольких учебных дисциплин.

Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и в соответствии с профилем подготовки - «Химия», по остальным дисциплинам - в форме зачета, дифференцированного зачета.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

На вариативную часть по согласованию с работодателями выделено 612 часов, что составляет 20 % от общего объема времени, отведенного на освоение программы. С целью углубления подготовки по учебным дисциплинам, профессиональным модулям на овладение профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности, данные часы распределены следующим образом:

- на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 36 ч.»;
- на общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций – 72 ч.;
- на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций – 36 ч.;
- на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы калькуляции и учет» с целью формирования у обучающихся умения оперативно решать актуальные социально-профессиональные задачи – 32 ч.;

- на общепрофессиональную учебную дисциплину «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - 36 ч.;
 - на общепрофессиональную учебную дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» - 36 ч.;
 - на общепрофессиональную учебную дисциплину «Рисование и дизайн» - 32 ч.;
 - на общепрофессиональную учебную дисциплину «Эффективность трудоустройства» - 36 ч.;
 - на общепрофессиональную учебную дисциплину «Русский язык и культура речи» - 36 ч.;
 - на изучение профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» - 4 ч.;
 - на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 48 ч.;
 - на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 68 ч.;
 - на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» - 92 ч.;
 - на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 48ч
- Часы вариативной части включены в данные разделы в целях углубления знаний.

1.5. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестацией, которая проводится в форме экзамена, зачёта, дифференцированного зачёта.

Объём времени, отведённый на промежуточную аттестацию, составляет не более 2 недель в семестр. Промежуточная аттестация в форме зачёта, дифференцированного зачёта проводится за счёт часов, отведённых на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Оценки выставляются по 5-бальной системе. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобождённой от других форм учебной нагрузки.

Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный, направленный на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определённых в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС». Экзамен квалификационный по каждому профессиональному модулю возможен после полного его освоения, условием допуска является успешное освоение всех его элементов, включая МДК и всех видов практики. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

1.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898). Государственная итоговая аттестация проводится в виде демонстрационного экзамена.

2.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 курсам)
			по профилю профессии СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	2	-	-	-	-	11	52
II курс	31	3	5	-	2	-	11	52
III курс	18	8	13	-	2	-	11	52
IV курс	14	10	14	-	1	2	2	43
Всего	102	23	32	-	5	2	35	199

3. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе проф. модулей) (час. в семестр)							
			Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
			всего занятий	В т.ч. лаб. и практ. занятий	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем.	5 сем.	6 сем	7 сем	8 сем
1	2	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Общеобразовательные дисциплины												
О.00	Общеобразовательный цикл		2052	712	612	524	336	343	203	34		
Базовые дисциплины												
ОУД.01	Русский язык	-ДЗ,-Э	123	50	51	42	16	14				
ОУД.02	Литература	-,-ДЗ,-ДЗ	195	60	51	42	48	30	24			
ОУД.03	Иностранный язык	-,-,-ДЗ	174	170	51	42	32	30	19			
ОУД.04	Математика	-ДЗ,-,-,-Э	264	54	68	49	32	45	36	34		
ОУД.05	История	-ДЗ,-ДЗ	135	14	34	42	32	27				
ОУД.06	Физическая культура	-,-,-ДЗ	171	161	34	42	32	30	33			
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ	72	8	34	38						
ОУД.08	Физика	-,-,-ДЗ	166	31	51	42	24	30	19			
ОУД.09	Обществознание (вкл. экономику и право)	-,-,-ДЗ	198	20	51	42	32	30	43			
ОУД.10	География	-,-,-ДЗ	72	12	17	21	16	18				
ОУД.11	Экология	-ДЗ	36	6	17	19						
ОУД.12	Астрономия	-ДЗ	36	6	17	19						
Профильные дисциплины												
ОУД.13	Информатика	-ДЗ,-,-ДЗ	138	60	34	21	24	30	29			
ОУД.14	Химия	ДЗ,-,-Э	180	40	68	42	32	38				
ОУД.15	Биология	-,-,-ДЗ	92	20	34	21	16	21				
Обязательная часть учебного цикла и практики												
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		676	246		160	204	60	50	62	104	36
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии	-,-ДЗ	72	12		32	32	8				

	питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве											
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-ДЗ	72	18		36	36					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,-Э	108	24		60	32	16				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	36	8							36	
ОП.05	Основы калькуляции и учет	-ДЗ	64	14		32	32					
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36	12			36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-ДЗ	72	48						36	36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-ДЗ	72	16			36	36				
ОП.09	Физическая культура	-ДЗ	40	40					14	26		
ОП.10	Рисование и дизайн	ДЗ	32	30							32	
ОП.11	Эффективность трудоустройства	ДЗ	36	12								36
ОП.12	Русский язык и культура речи	ДЗ	36	12					36			
П.00	Профессиональный цикл		2924	274		180	72	389	323	732	508	720
ПМ.00	Профессиональные модули		2924	274		180	72	389	323	732	508	720
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Экв	432	48		180	72	180				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	36	18		36						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ,ДЗ	108	30		72	36					
УП.01	<i>Учебная практика</i>	-ДЗ	108			72	36					
ПП.01	<i>Производственная практика</i>	ДЗ	180					180				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экв	676	66				209	323	144		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к	ДЗ	36	4				36				

	реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок											
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-ДЗ	172	62				101	71			
<i>УП.02</i>	<i>Учебная практика</i>	-ДЗ	216					72	144			
<i>ПП.02</i>	<i>Производственная практика</i>	ДЗ	252						108	144		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экв	538	54						538		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	36	10						36		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	142	44						142		
<i>УП.03</i>	<i>Учебная практика</i>	ДЗ	144							144		
<i>ПП.03</i>	<i>Производственная практика</i>	ДЗ	216							216		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Экв	544	36						50	278	216
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	36	8						36		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-ДЗ	148	28						14	134	
<i>УП.04</i>	<i>Учебная практика</i>	ДЗ	144								144	
<i>ПП.04</i>	<i>Производственная практика</i>	ДЗ	216									216
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Экв	734	70							230	504

МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	36	10							36	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-ДЗ	194	60							86	108
<i>УП.05</i>	<i>Учебная практика</i>	ДЗ,ДЗ	216								108	108
<i>ПП.05</i>	<i>Производственная практика</i>	ДЗ	288									288
Промежуточная аттестация¹			5 нед				2 нед		2 нед			1 нед
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	ДЭ	72									72
Итого			5904	1232	612	864	612	792	576	828	612	828
Государственная (итоговая) аттестация² Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена (ДЭ)					1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
			Всего	Дисциплин и МДК	612	792	576	540	324	324	360	216
				Учебной практики		72	36	72	144	144	252	108
				Произв.практики				180	108	360		504
				Экзаменов устных				2				
				Экзаменов писъм						1		
				Экзаменов квал.				2		2		2
				Дифф.зачетов	1	9	5	6	9	3	6	4
	Зачетов											

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
Кабинеты	
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены
3	Товароведения продовольственных товаров
4	Технического оснащения и организации рабочего места
5	Технологии кулинарного и кондитерского производства
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Иностранного языка
Лаборатории	
5	Учебная кухня ресторана
6	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
7	Спортивный зал, стадион
Залы	
8	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
9	Актовый зал