

Утверждаю
Заведующая Балейским филиалом ГАПОУ
«Читинский педагогический колледж»
/Юсова В.И. /
«30» августа 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 ППКРС – 3 год. и 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 (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898 (ред. от 17.12.2020г.);
- 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 Просвещения РФ «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 26.08.2020г., № 438;
- 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 Просвещения РФ от 05.08.2020г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- 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. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает более 8, а количество зачетов и дифференцированных зачётов не более 10.

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

Образовательная программа включает вариативную часть в объеме 612 часов.

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 общепрофессиональные учебные дисциплины:*

«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 33 ч.»;

«Техническое оснащение и организация рабочего места» – 55 ч.;

- «Основы товароведения продовольственных товаров» – 40 ч.;
- «Основы калькуляции и учет» – 32 ч.;
- «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - 30 ч.;
- «Экономические и правовые основы производственной деятельности» - 2ч.;
- «Рисование и дизайн» - 32 ч.;
- «Эффективность трудоустройства» - 32 ч.;
- «Русский язык и культура речи» - 36 ч.;
- *на изучение профессиональных модулей* – 328ч.

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)							
		Э	ДЗ	З	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			4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
								792	576	540	324	324	360	144
О.00	Общеобразовательный цикл				2052	718	612	550	400	300	190			
Общие дисциплины														
ОУД.01	Русский язык	4	2		126	50	51	44	16	15				
ОУД.02	Литература		5		191	60	51	44	48	30	18			
ОУД.03	Иностранный язык		5		175	170	51	44	32	30	18			
ОУД.04	Математика	5	2		257	54	68	44	64	45	36			
ОУД.05	История		4		140	14	34	44	32	30				
ОУД.06	Физическая культура		5	2	167	161	34	44	32	30	27			
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		78	8	34	44						
ОУД.08	Астрономия		2		39	6	17	22						
По выбору из обязательных предметных областей														
ОУД.09	Информатика		2,5		145	60	34	22	32	30	27			
ОУД.10	Физика		2,5		158	31	34	44	32	30	18			
ОУД.11	Химия	5	2		184	40	68	44	32	30	10			
ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)		5		176	20	34	44	32	30	36			
ОУД.13	Биология		3		72	20	34	22	16					
ОУД.14	География		3		71	12	17	22	32					
ОУД.15	Родной язык		1		34	6	34							
ОУД.16	Родная литература		2		39	6	17	22						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				608	266		154	144	30	72	36	152	20
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве		4		69	22		22	32	15				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3		76	18		44	32					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4			91	22		44	32	15				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		8		38	8							30	8

ОП.05	Основы калькуляции и учет		3	60	14	44	16						
ОП.06	Охрана труда		3	32	12		32						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7	66	60					36	30		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		5	36	16				36				
ОП.09	Физическая культура		7	40	40						40		
ОП.10	Рисование и дизайн		7	32	30						32		
ОП.11	Эффективность трудоустройства		8	32	12						20	12	
ОП.12	Русский язык и культура речи		5	36	12				36				
П.00	Профессиональный цикл			2992	286		88	32	210	62	288	208	124
ПМ.00	Профессиональные модули			1012	286		88	32	210	62	288	208	124
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4		120	48		88	32					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		2	34	18		34						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3	86	30		54	32					
УП.01	Учебная практика		3	108			72	36					
ПП.01	Производственная практика		4	180					180				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6		272	78				210	62			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	36	16				36				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5	236	62				174	62			
УП.02	Учебная практика		5	216					72	144			
ПП.02	Производственная практика		6	252						144	108		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6		178	54						178		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	36	10						36		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	142	44						142		
УП.03	Учебная практика		6	144							144		
ПП.03	Производственная практика		6	216							216		

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	8			210	36					110	100		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		6		36	8					36			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		7		174	28					74	100		
УП.04	Учебная практика		7		144							144		
ПП.04	Производственная практика		8		216								216	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8			232	70						108	124	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		7		36	10						36		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8			196	60						72	124	
УП.05	Учебная практика		8		216							108	108	
ПП.05	Производственная практика		8		288								288	
Промежуточная аттестация¹					5 нед				2 нед	1 нед	1 нед		1 нед	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				72								72	
Итого					5904	1270	612	864	612	792	576	828	612	828
Консультации 4 часа на каждого студента в год.														
Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена (ДЭ)					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 устн.				1	1			1	
					Экзаменов письм.				1	2				
					Экзаменов квал.				1		2		2	
					Дифф.зачетов	1	9	6	4	8	3	6	4	
Зачетов		1												

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