УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ Аургазинский

многопрофильный колледж

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Ш. Худайбердин

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

образовательной программы среднего профессионального образования

по специальности **43.02.15** **Поварское и кондитерское дело**

среднего профессионального образования

государственное бюджетное профессиональное образовательное

Аургазинский многопрофильный колледж

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

нормативный срок обучения- 2 года 10 месяцев

на базе среднего общего

образования

профиль получаемого

профессионального образования –

социально – экономический.

начало подготовки: 01.09.2017

конец подготовки: 30.06.2020

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж разработан на основе ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 9 декабря 2016 г. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15** «**Поварское и кондитерское дело»** (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 №44828)

Нормативные документы:

-Устав ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж;

-273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68; -ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016г. ;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632 «Об установления соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г.№1199( с изменениями и дополнениями);

-Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н;

- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н;

**1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

- начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком;

-продолжительность занятий – 1 академический час (45 мин) или группировка парами, с переменами между парами 10 минут;

-максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 48 - 54 академических часа в неделю и включает 36 часов аудиторных занятий и 18 часов внеаудиторных занятий (консультаций, самостоятельная работа студентов);

- с целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль;

- формы и процедуры текущего контроля знаний (контрольная работа, тестирование, и др.);

-при реализации ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» предусматриваются учебная и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) проводится в мастерских и лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;

Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 18 недель (648 часов), объем производственной практики составляет 29 недель (1044 часа), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 18 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 1 семестр ПМ. 01 - 2 недели; 2 семестр - ПМ.02 - 5 недель;

3 семестр - ПМ.03 - 2 недели, 4 семестр - ПМ 04 - 2 недели, ПМ 05 - 3 недели; 5 семестр - ПМ 05 - 1 неделя, 6 семестр - ПМ 07 - 3 недели. Производственная практика в объеме 33 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 1 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 2 семестр - ПМ.02 - 6 недель, 4 семестр - ПМ 03 - 3 недели, ПМ.04-2 недели; 5 семестр - ПМ 05 - 5 недель, 6 семестр - ПМ 06 - 3 недели, ПМ 07 - 8 недель.

-консультации предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные;

-общая продолжительность каникул составляет 11 недель в год, в последний год обучения -2 недели.

**1.3. Формирование вариативной части ППССЗ**

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей, а также на введение общепрофессиональных учебных дисциплин "Информационные технологии в профессиональной деятельности", «Метрология и стандартизация», «Товароведение продовольственных товаров», «Технология приготовления блюд национальной кухни», на формирование дополнительных профессиональных компетенций в рамках дополнительного профессионального модуля: ПМ.07Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в количестве 1296 часов распределен следующим образом:

- на промежуточную аттестацию – 144 часа;

- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- на общепрофессиональный цикл - 322 часа;

- на междисциплинарные курсы – 260 часов;

- на учебную и производственную практику – 570 часов.

* 1. Порядок аттестации обучающихся

Аттестация обучающихся проводится в виде промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации.

Промежуточная аттестация имеет 2 формы проведения: зачёт (в т.ч. дифференцированный) и экзамен (в т.ч. квалификационный для профессиональных модулей).

Система оценок ведётся по 4-бальной системе: отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

Форма промежуточной аттестации - экзаменационная сессия, проводимая в сроки, установленные утверждаемым графиком (календарным графиком) учебного процесса на учебный год со сдачей экзаменов (письменных, устных, тестовых) и зачётов (дифференцированных с оценкой ).

Порядок промежуточной аттестации: начинается на основе сводной

ведомости по группе за семестр и (или) допуска к сдаче зачёта или экзамена по дисциплине. Во время аттестации ведётся проверка знаний, умений, практических навыков, уровня освоения компетенций. По окончании аттестации в учебную часть сдаётся соответствующая форма контроля ведомость.

1.5. Государственная итоговая аттестация (ГИА) является заключительным этапом освоения ППССЗ и включает:

* подготовку выпускной квалификационной работы (ВКР), 4 недели;
* защиту ВКР, 2 недели.

ГИА проводится на основании программы, согласованной с председателем Государственной экзаменационной комиссии и утверждённой педагогическим советом колледжа. В программе проведения ГИА описывается порядок подготовки и проведения ГИА. Программа ГИА устанавливает форму ГИА. Форма государственной итоговой аттестации для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - дипломная работа.

К

государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

**Перечень специальных помещений**

**Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

экологических основ природопользования;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

организации хранения и контроля запасов и сырья;

организации обслуживания;

технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

**Лаборатории:**

химии;

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

**Спортивный комплекс:**

***Спортивный зал***

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

**43.02.15 Поварское и кондитерское**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика по профилю специальности | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 курс | 24 | 7 | 8 | 2 | 0 | 11 | 52 |
| 2 курс | 28 | 7 | 5 | 1 | 0 | 11 | 52 |
| 3 курс | 14 | 4 | 16 | 1 | 6 | 2 | 43 |
| Всего | 66 | 18 | 29 | 4 | 6 | 24 | 147 |

План учебного процесса по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Форма промежуточной аттестации | | Объем образовательной программы | | | | | | | Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр) | | | | | |
| максимальный | самостоятельной | Обучение по дисциплинам  и МДК, час | | Практика | Промежуточная аттестация | ГИА | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | |
| Экзамен | Зачет | Занятий на уроках | лаб. и практич. занятий | 1 семестр 12/4 недель | 2 семестр 19/4 недель | 3 семестр 15/2 недель | 4 семестр 13/10 недель | 5 семестр 10/6 недель | 6 семестр 14/9 недель |
|  | **Объем образовательной программы** | **14** | **22** | **4464** | **979** | **2220** | **1140** | **1692** | **144** | **216** | **576** | **856** | **612** | **828** | **576** | **740** |
|  | **Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам** | **14** | **22** | **3361** | **979** | **2220** | **1140** |  | **144** | **216** | **432** | **684** | **540** | **468** | **360** | **20** |
| ОГЭС.00 | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | **0** | **5** | **756** | **314** | **278** | **316** |  |  |  | **132** | **60** | **100** | **90** | **58** | **0** |
| ОГЭС.01 | Основы философии |  | 1 | 54 | 18 | 36 | 20 |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |
| ОГЭС.02 | История |  | 1 | 54 | 18 | 36 | 20 |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |
| ОГЭС.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |  | 2,4 | 258 | 94 | 164 | 94 |  |  |  | 36 | 36 | 36 | 56 |  |  |
| ОГЭС.04 | Физическая культура |  | 5 | 328 | 164 | 164 | 158 |  |  |  | 24 | 24 | 22 | 36 | 58 |  |
| ОГЭС.05 | Психология общения |  | 3 | 62 | 20 | 42 | 24 |  |  |  |  |  | 42 |  |  |  |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | **1** | **1** | **242** | **62** | **180** | **48** |  | **12** |  | **36** | **36** | **72** | **36** |  |  |
| ЕН.01 | Химия | 4 |  | 188 | 44 | 144 | 36 |  | 12 |  | 36 | 36 | 36 | 36 |  |  |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |  | 3 | 54 | 18 | 36 | 18 |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **7** | **6** | **1159** | **375** | **848** | **309** |  | **48** |  | **100** | **142** | **230** | **104** | **170** |  |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | 1 |  | 96 | 32 | 64 | 32 |  | 12 |  | 64 |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья |  | 2 | 144 | 48 | 96 | 34 |  |  |  |  | 48 |  |  |  |  |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | 2 |  | 64 | 32 | 64 | 27 |  |  |  |  | 64 |  |  |  |  |
| ОП.04 | Организация обслуживания |  | 3 | 64 | 32 | 64 | 34 |  |  |  |  |  | 64 |  |  |  |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 4 |  | 144 | 48 | 96 | 42 |  | 12 |  |  |  | 54 | 42 |  |  |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | 4 |  | 56 | 18 | 38 |  |  | 6 |  |  |  | 20 | 18 |  |  |
| ОП.07 | *Информационные технологии в профессиональной деятельности* | 5 | 4 | 144 | 48 | 96 | 72 |  |  |  |  |  | 30 | 30 | 36 |  |
| ОП.08 | Охрана труда | 1 |  | 54 | 18 | 36 | 20 |  | 6 |  | 36 |  |  |  |  |  |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности |  | 4 | 102 | 34 | 68 | 48 |  |  |  |  | 30 |  | 38 |  |  |
| ОП.10 | *Метрология и стандартизация* |  | 3 | 48 | 16 | 32 |  |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  |
| ОП.11 | *Товароведение продовольственных товаров* | 5 |  | 123 | 25 | 98 |  |  | 12 |  |  |  | 30 | 30 | 38 |  |
| ОП.12 | *Технология приготовления блюд национальной кухни* |  | 5 | 120 | 24 | 96 |  |  |  |  |  |  |  |  | 96 |  |
| **П.00** | **Профессиональный учебный цикл** | **7** | **11** | **2752** | **290** | **914** | **467** | **1692** | **84** |  | **308** | **618** | **210** | **598** | **348** | **524** |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **7** | **11** | **2752** | **290** | **914** | **467** | **1692** | **84** |  | **308** | **618** | **210** | **598** | **348** | **524** |
| **ПМ.01** | **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | 1 |  | **274** | **30** | **100** | **50** | **144** | **12** |  | **244** |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  | 1 | 46 | 10 | 36 | 18 |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  | 1 | 84 | 20 | 64 | 32 |  |  |  | 64 |  |  |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика |  | 1\* | 72 |  |  |  | 72 |  |  | 72 |  |  |  |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика |  | 1\* | 72 |  |  |  | 72 |  |  | 72 |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **2** |  | **767** | **85** | **286** | **143** | **396** | **12** |  | **64** | **618** |  |  |  |  |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  | 1 | 46 | 10 | 36 | 18 |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, полготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  | 2 | 325 | 75 | 250 | 125 |  |  |  | 28 | 222 |  |  |  |  |
| УП.02 | Учебная практика |  | 2\* | 180 |  |  |  | 180 |  |  |  | 180 |  |  |  |  |
| ПП.02 | Производственная практика |  | 2\* | 216 |  |  |  | 216 |  |  |  | 216 |  |  |  |  |
| **ПМ.03** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | 3 |  | **359** | **41** | **138** | **87** | **180** | **12** |  |  |  | **210** | **108** |  |  |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  | 3 | 46 | 10 | 36 | 18 |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  | 3 | 133 | 31 | 102 | 51 |  |  |  |  |  | 102 |  |  |  |
| УП.03 | Учебная практика |  | 3\* | 72 |  |  |  | 72 |  |  |  |  | 72 |  |  |  |
| ПП.03 | Производственная практика |  | 3\* | 108 |  |  |  | 108 |  |  |  |  |  | 108 |  |  |
| **ПМ.04** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | 4 |  | **283** | **31** | **108** | **52** | **144** | **12** |  |  |  |  | **252** |  |  |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |  | 4 | 46 | 10 | 36 | 18 |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |  | 4 | 93 | 21 | 72 | 36 |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |
| УП.04 | Учебная практика |  | 4\* | 72 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  | 72 |  |  |
| ПП.04 | Производственная практика |  | 4\* | 72 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  | 72 |  |  |
| **ПМ.05** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | 5 |  | **565** | **55** | **186** | **93** | **324** | **12** |  |  |  |  | **238** | **272** |  |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |  | 5 | 46 | 10 | 36 | 18 |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |  | 5 | 195 | 45 | 150 | 75 |  |  |  |  |  |  | 94 | 56 |  |
| УП.05 | Учебная практика |  | 5\* | 144 |  |  |  | 144 |  |  |  |  |  | 108 | 36 |  |
| ПП.05 | Производственная практика |  | 5\* | 180 |  |  |  | 180 |  |  |  |  |  |  | 180 |  |
| **ПМ.06** | **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | 6 |  | **252** | **48** | **96** | **42** | **108** | **12** |  |  |  |  |  | **96** | **128** |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала |  | 6 | 144 | 48 | 96 | 42 | Про  16 |  |  |  |  |  |  | 76 | 20 |
| ПП.06 | Производственная практика |  | 6\* | 108 |  |  |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  | 108 |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)** | 6 |  | **396** |  |  |  | **396** | **12** |  |  |  |  |  |  | **396** |
| УП. 07 | Учебная практика |  | 6\* | 108 |  |  |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  | 108 |
| ПП .07 | Производственная практика |  | 6\* | 288 |  |  |  | 288 |  |  |  |  |  |  |  | 288 |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** |  |  | **216** |  |  |  |  |  | **216** |  |  |  |  |  | **216** |
| ГИА.01 | Защита дипломного проекта в виде демонстрационного экзамена (с 22.05 по 28.06) |  |  | 216 |  |  |  |  |  | 216 |  |  |  |  |  | 216 |
| Консультации ежегодно на одного обучающегося 4 часа.  \*Не входит в общее количество зачетов и экзаменов | | |  | |  | Дисциплин и МДК | | | | | **11** | **7** | **13** | **12** | **5** | **1** |
| Промежуточной аттестации | | | | | 36 | 36 |  | 36 | 36 |  |
| Учебной практики | | | | | 72 | 180 | 72 | 180 | 36 | 108 |
| Производственной практики | | | | | 72 | 216 |  | 180 | 180 | 396 |
| Экзаменов | | | | | 3 | 2 |  | 3 | 2 | 2 |
| Зачетов | | | | | 5 | 3 | 6 | 4 | 4 | 5 |