



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ Аургазинский
многопрофильный колледж
М.Ш. Худайбердин
« 29 » августа 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Основной профессиональной образовательной программы подготовки
квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
среднего профессионального образования

государственное бюджетное профессиональное образовательное
Аургазинский многопрофильный колледж

Квалификация: Повар – Кондитер
Форма обучения – очная
нормативный срок освоения
ППКРС- 3 год 10 месяцев
на базе основного общего
образования
профиль получаемого
профессионального образования –
естественнонаучный
начало подготовки: 01.09.2019
конец подготовки: 30.06.2023

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС.

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;
- -Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

-максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы;

-максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 48 – 54 академических часа в неделю;

-объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 36 часов в неделю;

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

-продолжительность занятий – 1 академический час (45 мин);

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

-при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 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 15 недель (540 часов), объем производственной практики составляет 25 недель (900 часов), 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 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 – 2 недели, 3 семестр – ПМ.02 – 2 недели, 4 семестр – ПМ.02 – 2 недели, 5 семестр – ПМ 03 - 2 недели, 6 семестр – ПМ 05 – 4 недели, 7 семестр – ПМ

04 – 2 недели, 8 семестр – ПМ 06 – 4 недели. Производственная практика в объеме 28 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 – 2 недели, 4 семестр – ПМ.02 – 7 недель, 5 семестр – ПМ 03 - 3 недели, 6 семестр – ПМ 05 – 6 недель, 7 семестр – ПМ 04 – 2 недели, 8 семестр – ПМ 06 – 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. Общеобразовательный цикл

Срок освоение ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 32-36 часов в неделю) составляет – 57 недель. В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен по естественнонаучному профилю.

1872 часа – на изучение общих дисциплин;

180 часов – на изучение дополнительных дисциплин

По дополнительным дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя.

Определены учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: «Информатика», «Химия», «Биология» (профильные); «Физика», «Астрономия», «Обществознание (вкл. экономку и право)», «География», «Экология» (базовые).

Дисциплины дополнительные по выбору обучающегося предлагаются «Рисунок и лепка» либо «Индивидуальный учебный проект» – 36 часов, «Основы финансовой грамотности» либо «Бизнес-планирование» – 72 часа, «Родной язык и литература» - 36 часов (в зависимости от национальной принадлежности).

Учебная дисциплина «Индивидуальный учебный проект», включенная в общеобразовательный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций, личностных и межпредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности. Занятия по учебной дисциплине «Индивидуальный учебный проект» проводятся в учебных кабинетах и лабораториях общеобразовательных дисциплин и дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

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», «Организация обслуживания в ресторане», «Этика и психология профессиональной деятельности», на формирование дополнительных профессиональных компетенций в рамках дополнительного профессионального модуля ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента».

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1368 часов распределен следующим образом:

- на введение новых дисциплин общепрофессионального цикла «Информационные технологии в профессиональной деятельности» - 76 часов, «Организация обслуживания в ресторане» -56 часов, «Этика и психология профессиональной деятельности»-32 часов;

- на усиление (увеличение часов) общепрофессиональных дисциплин для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности – 302 часа («Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» - на 56 часов; «Основы товароведения продовольственных товаров» - 58 часов; «Техническое оснащение и организация рабочего места» - 58 часов; «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» - 24 часа; «Основы калькуляции» - 44 часа; «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - 62 часа;

- на формирование дополнительных профессиональных компетенций в рамках создания дополнительного профессионального модуля ПМ.06 «Приготовление кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента» - 687 часов (МДК 06.01 – 255 часов, УП.06 - 144 часа, ПП.06 - 288 часов);

- на усиление профессиональных модулей (470 часов):

ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» - 4 часа (МДК 01.01 – 4 часа);

ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 137 часов (МДК 02.01-4 часа, МДК 02.02-133 часа);

ПМ. 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 40 часов (МДК 03.01 – 4 часа, МДК 03.02 – 36 часов);

ПМ. 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» - 30 часов (МДК 04.01 – 4 часа, МДК 04.02 -26 часов)

ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 4 часа (МДК 05.01 – 4 часа)

1.5. Порядок аттестации обучающихся

При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций.

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

2. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

Наименование
Кабинеты:
Русского языка и литературы
Иностранного языка
Математики: алгебры, начал математического анализа, геометрии
Физики
Экологии, Химии
Информатики, Информационных технологий в профессиональной деятельности
Социально-экономических дисциплин
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Экологии
Технологии кулинарного и кондитерского производства
Товароведения продовольственных товаров
Лаборатории:
Химии
Организации обслуживания
Технического оснащения и организации рабочего места
Учебная кухня ресторана
Учебный кондитерский цех
Спортивный зал
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актовый зал

План учебного процесса по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам ¹ и семестрам (час. в семестр)							
		Зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				I курс		II курс		III курс		IV курс				
						всего учебных занятий	В т. ч. по учебным дисциплинам и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./ трим. 17 нед.	2 сем./трим. 23 нед.	3 сем./ трим. 17 нед.	4 сем./трим. 23 нед.	5 сем./трим. 16 нед.	6 сем./ трим. 23 нед.	7 сем./ трим. 16 нед.	8 сем./ трим. 21 нед.
							теоретическое обучение	лаб. и практ. занятия	курсовых											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
0.00	Общеобразовательный цикл			2160	0	2052	992	1060			60	48								
	Дисциплины общие			1148		1148	568	540			12	6	220	228	228	195	108	133		
ОУД.01(б)	Русский язык		2	114		114	50	64					48	66						
ОУД.02(б)	Литература	6		171		171	73	98							36	40	36	59		
ОУД.03 (б)	Иностранный язык		4	156		156	68	88			12	6	34	38	40	44				
ОУД.04 (п)	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия		2, 6	234		234	108	126			24	12	34	48	36	20	50	46		
ОУД.05(б)	История	4		185		185	135	50					34	38	56	57				
ОУД.06 (б)	Физическая культура	2, 4, 6		180		180		180					34	38	24	34	22	28		
ОУД.07 (б)	ОБЖ	3		72		72	36	36					36		36					
ОУД 08 (б)	Башкирский язык	1		36		36	16	20					36							
	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей			760		760	342	418			12	6	152	200	142	110	42	31	83	
ОУД 09(п)	Информатика	3		108		108	54	54					34	38	36					
ОУД 10(б)	Физика	2		64		64	30	34					50	14						
ОУД 11 (б)	Астрономия	2		36		36	20	16						36						
ОУД 12(п)	Химия		4	180		180	78	102			12	6	34	38	34	74				

		Итого по семестрам										612	828	612	828	576	828	576	756						
	Итого											5616							1440	1440	1404	1332			
УП.00	Учебная практика											648							72	36	108	72	144		
ПП. 00	Производственная практика											1008							72		252	108	216	72	288
ПА.00	Промежуточная аттестация											216							1 нед	1 нед	2 нед	2 нед			
ГИА	Государственная аттестация											72												2 нед.	
	ВСЕГО											5904													
Государственная итоговая аттестация Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена с 15.06 по 28.06		Дисциплины и МДК										20	18	11	10	7	10	8	3						
		Учебная практика											2	1	3	2	4	2	4						
		Произв. и преддиплом практика											2		7	3	6	2	8						
		экзамены											3		3	1	2	2	2						
		Дифференц. зачет											10	5	3	3	3	4	3						

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)
1	2	3	4	6	7	8	9
1 курс	35	2	2	2		11	52
2 курс	29	4	7	1		11	52
3 курс	26	5	8	2		11	52
4 курс	25	4	8	2	2	2	43
Всего	115	15	25	7	2	35	199