

УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора ГБПОУ «ТМК»
А.В. Голубничий
«31» августа 2018 год



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

на 2018 - 2019 учебный год

Основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Прохладенский многопрофильный колледж»
по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер»

Квалификация: Повар 3-4 разряда, Кондитер 2-3 разряда
Форма обучения очная
Срок получения образования 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер, Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Прохладенский многопрофильный колледж» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрированного Министерством юстиции от 22.12.2016 г. № 44898 с изменениями и дополнениями от 17.12.2020г;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом №413 Министерства образования и науки от 17.05.2012 года, и изменениями и дополнениями от 11.12.2020г.;
- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 Рекомендации 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 среднего профессионального образования;
- Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования 2017 года (ФИРО);
- Приказа Минпросвещения РФ от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар»;
- Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 «Кондитер».

Организация учебного процесса

В рабочем учебном плане по данной профессии определены качественные и количественные характеристики образовательной программы по профессии СПО, в том числе объемные параметры учебной нагрузки в целом по годам обучения, семестрам, перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных частей – учебной и

производственной практик, последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей, промежуточные аттестации, государственная итоговая аттестация.

Занятия начинаются с 1 сентября. Недельная нагрузка студентов обязательными учебными занятиями составляет 36 часов на каждом курсе при пятидневной рабочей неделе. Продолжительность занятий составляет 45 минут. Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция), самостоятельную работу, практику, а также другие виды учебной деятельности. Время, отводимое на самостоятельную работу студента, входит в объем часов учебного плана. Общий объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования, составляет 5724 часа.

Нормативный срок образовательной программы составляет 194 недели из расчета теоретическое обучение – составляет 109 недель, т.е. 3924 часа, в том числе 2052 часа реализующее стандарт среднего общего образования. В данную часть включены обязательные предметы из 8 образовательных областей. В учебный план включены дополнительные учебные предметы:

- Культура народов КБР в количестве 56 часов для ознакомления студентов с обычаями и нравами народов КБР;
- Этика и психология в профессиональной деятельности в количестве 50 часов. Данная дисциплина способствует формированию информационной культуры и обучение умению применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности, владению приемами делового общения и навыками культуры поведения;
- Документационное обеспечение управление в количестве 45 часов, которое способствует формированию навыков оформления официальных документов, которые необходим в трудовой деятельности, в том числе по профессии «Повар кондитер».

В учебный план включены три профильные учебные дисциплины, соответствующие естественно-научному профилю образовательной программы: химия, биология и математика. Учебным планом при реализации среднего общего образования предусмотрено выполнение индивидуального проекта, который выполняется студентами самостоятельно под руководством преподавателя по одному или нескольким предметам из любой образовательной области. По образовательному циклу проводятся экзамены по русскому языку, математике, с учетом выбранного профиля - химии, биологии и экологии. По всем остальным дисциплинам проводятся зачеты и дифференцированные зачеты.

Промежуточная аттестация составляет 7 недель (252 часа), в том числе время затрачиваемое на экзамены составляет 73 часа, время отводимое на консультации 72 часа (консультации могут быть индивидуальными и групповыми) и 7 часов отводится на самостоятельную работу по профессиональному циклу. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины. По окончании изучения каждого модуля и соответствующему ему виду практики

проводится экзамен по модулю, как проверка сформированности компетенций и готовности к виду профессиональной деятельности.

Оценка образовательных результатов студентов осуществляется согласно положению о промежуточной аттестации (приказ №118 от 15.11.2018). Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух направлениях:

1. Оценка уровня освоения дисциплин;
2. Оценка компетенций обучающихся.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 10. Сроки, периодичность определяется учебным планом в соответствии с требованиями ФГОС. Умения и знания полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального учебного цикла. Текущий контроль по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину.

Производственная практика составляет 25 недель (900 часов), учебная практика 16 недель (576 часов), государственная итоговая аттестация составляет 2 недели (72 часа), каникулярное время 35 недель.

Практическая подготовка является частью образовательного процесса, и проводится как сконцентрировано, так и чередуясь с теоретическими занятиями. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено не менее 80% от объема учебных циклов образовательной программы, т.е. 1150 – профессиональные модули и 1476 часов учебной и производственной практики, которые распределены следующим образом:

Учебная практика 576 часа;

Производственная 900 часа

Вариативная часть составляет не менее 20% - 10344 часа, которые распределены следующим образом:

398 часов добавлены на общепрофессиональный цикл, добавлены дисциплины:

№ п/п	Наименование дисциплины	Компетенции	Кол-во часов
1.	Введение в профессию	данная дисциплина введена для ознакомления студентов с содержанием их будущей профессиональной деятельности, принципами работы, перспективами развития данной профессии и	34

		реализует следующие компетенции ОК 01-07, 09,10	
2.	Эстетика и дизайн кулинарных и кондитерских изделий	изучая данную дисциплину студенты ознакомятся с характеристикой и ассортиментом основных продуктов для приготовления украшений, правилами выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий, узнают основы карвинга, технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий, а так же ознакомятся с требованиями безопасного хранения блюд и кондитерских изделий и реализует следующие компетенции ОК 07, 09, 10 и ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	60
3.	Эффективное поведение на рынке труда технологии поиска работы	дисциплина позволяющая проявить инициативу при обнаружении новых организаций, новых вариантов применения своих возможностей, а также преподнести себя потенциальному работодателю при личной беседе и реализует следующие компетенции ОК 07,09, 10	32
4.	Основы предпринимательской деятельности	эта дисциплина введена для возможности студентов в будущем осуществлять любые виды хозяйственной деятельности, включая торгово-закупочную деятельность и реализует следующие компетенции	42

Таким образом на профессиональный цикл отводится 1150 и 1476 на практическую подготовку.

Учебная практика проходит на базе образовательного учреждения, производственная на базах предприятий общественного питания города и района в соответствии с планом учебной и производственной практик. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании дневника по практике.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются Положением о ГИА. Государственная итоговая аттестация реализуется в форме демонстрационного экзамена. На государственную итоговую аттестацию отводится 72 часа. Демонстрационный экзамен

предусматривает моделирование реальных производственных условий с решением практических задач в профессиональной деятельности. Содержание примерных заданий, условия проведения содержатся в программе государственной итоговой аттестации.

Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс без прохождения дополнительных аттестационных испытаний;

б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации;

в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить Паспорт компетенций (Skills Passport).

Паспорт компетенций (Skills Passport) – электронный документ, формируемый по итогам демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в личном профиле каждого участника в системе eSim на русском и английском языках. Паспорт компетенций, сформированный на русском языке, и Skills Passport на английском языке равнозначными. Форма паспорта компетенций (Skills Passport) устанавливается Союзом «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее Союзом). Учет выданных Паспортов компетенций (Skills Passport) осуществляется Союзом в электронном реестре в соответствии с присвоенным регистрационным номером.

Задание для ДЭ соответствует профессиональным модулям ФГОС СПО и перечню знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции 34 «Поварское дело» (WorldSkills Standarts Specifications, WSSS), проверяемых в рамках комплекта оценочной документации размещенной в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на сайтах www.worldskills.ru и <http://www.esat.worldskills.ru>.

Программа Государственной итоговой аттестации утверждается руководителем организации, рассматривается на ПЦК колледжа. В соответствии с ФГОС СПО государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах по профессии)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
		Учебная практика	Производственная				
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	1404	0	0	72	0	11	52
II курс	1014	216	144	72	0	11	52
III курс	906	216	288	36	0	11	52
IV курс	600	144	468	72	72	2	43
Всего	3924	576	900	252	72	35	194

2.План учебного процесса

43.01.09 Повар,кондитер

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточно			Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение нагрузки							
		Зачеты	Дифференцированные зачеты	Экзамены	Всего	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс	II курс	III курс	IV курс				
							Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		Практика	Консультации	Промежуточная аттестация								
								Теоретическое обучение	лаб. и практических занятий				По курсам и семестрам(час. в семестр)							
		1 сем. 17 нед. Т-17	2 сем. 24 нед. Т-22, ПА- 2	3 сем. 17 нед. Т-14, УП-3	4 сем. 24 нед. Т-15, УП-3, ПА-2	5 сем. 17 нед. Т-10, УП-2, ПА-1	6 сем. 24 нед. Т-16, УП-4, ПП-4,	7 сем. 17 нед. Т-10, УП-2, ПП-4, ПА-1	8 сем. 24 нед. Т-10, УП-2, ПП-9, ПА-1,											
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ				2160	0	2052	1331	721	0	68	40	476	616	224	330	90	96	130	90
ОДБ	Общие				1214	0	1151	646	505	0	41	22	340	462	154	195	0	0	0	0
ОДБ.01	Русский язык			2	94		78	71	7		10	6	34	44						
ОДБ.02	Литература	3	4		200		199	173	26		1		68	88	28	15				
ОДБ.03	Иностранный язык	3		4	195		184	78	106		7	4	68	44	42	30				
ОДП.04	Математика	3		4	240		224	78	146		10	6	34	44	56	90				
ОДБ.05	История			2	194		178	156	22		10	6	68	110						
ОДБ.06	Физическая культура	3	4		167		166		166		1		34	44	28	60				
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		79		78	62	16		1		34	44						
ОДБ.08	Астрономия		2		45		44	28	16		1		44							
ОУД	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей				792	0	750	566	184	0	24	18	102	132	70	90	40	96	130	90
ОДБ.09	Информатика	6	7		105		104	22	82		1						64	40		
ОДБ.10	Физика	3	5		114		113	97	16		1			28	45	40				
ОДП.11	Химия	2		4	181		165	131	34		10	6	34	44	42	45				
ОДБ.12	Обществознание (включая экономику и право)	6	8		153		152	134	18		1						32	60	60	
ОДП.13	Биология			2	85		78	66	12		1	6	34	44						
ОДБ.14	География		2		78		78	68	10				34	44						
ОДБ.15	Экология			8	76		60	48	12		10	6							30	30
ОДБ.16	Дополнительные дисциплины по выбору				154	0	151	119	32	0	3	0	34	22	0	45	50	0	0	0
ОДБ.17	Культура народов КБР	2			57		56	54	2		1		34	22						

ОДБ.18	Этика и психология профессиональной деятельности	5		51	50	45	5	1						50					
ОДБ.19	Документационное обеспечение	4		46	45	20	25	1					45						
ОП. 00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ			729	0	722	478	244	0	4	3	136	154	42	120	30	160	40	40
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1		68	68	50	18					68							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2	107	100	85	15	4	3	34	66								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	5		90	90	78	12							60	30				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	2		44	44	36	8					44							
ОП.05	Основы калькуляции и учета	6		64	64	52	12										64		
ОП.06	Охрана труда			32	32	26	6										32		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2		44	44	10	34					44							
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			32	32	16	16										32		
ОП.09	Физическая культура			80	80	0	80											40	40
ОП.10	Введение в профессию	1		34	34	28	6				34								
ОП.11	Эстетика и дизайн кулинарных и кондитерских изделий	4		60	60	38	22							60					
ОП.12	Эффективное поведение на рынке труда технологии поиска работы	6		32	32	24	8										32		
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности			42	42	35	7						42						
П.00	Профессиональный цикл			2763		1150	927	223	1476	100	30	0	22	346	312	426	608	336	576
ПМ. 00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ			2763	7	1150	927	223	1476	100	30	0	22	346	312	426	608	336	576
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий разнообразного ассортимента		ЭМ 5	320	2	148	124	24	144	20	6	0	22	198	36	36	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления,подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	3		70	1	56	44	12		10	3			56					
МДК.01.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		106	1	92	80	12		10	3		22	70					
УП.01.	Учебная практика	3		72					72					72					
ПП.01	Производственная практика			72					72						36	36			

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8		183		170	144	26		10	3						90	80			
УП.05	Учебная практика		8		144					144								72	72			
ПП.05	Производственная практика				324					324									324			
ПА	Промежуточная аттестация				252								72		72	36		36	36			
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация				72		72												72			
	Самостоятельная работа				7	7																
ВСЕГО					5724	0	3924	2736	1188	1476	172	73	612	864	612	834	582	864	542	814		
							100	Дисциплин и МДК					612	792	504	510	330	576	290	310		
							ВСЕГО	Учебной практики					0	0	108	108	72	144	72	144	72	72
								Производственной практики					0	0	0	144	144	144	144	324		
								Экзамены					0	4	0	3	2	0	2	2		
								Зачеты					1	4	5	1	1	3	0	0		
								Дифференцированные зачеты					1	3	3	4	5	7	3	4		