

Утверждаю
Директор ГБПОУ «Катайский
профессионально-педагогический
техникум»

Бурков Алексей Михайлович
«07» августа 2020 г.

М.П.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
ГБПОУ «Катайский профессионально-педагогический техникум»
наименование образовательного учреждения

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование специальности СПО

Квалификация (ии): повар, кондитер, пекарь

Форма обучения - очная

**Срок получения образования – 3 год. и 10 мес.
на базе основного общего образования**

Пояснительная записка

Рабочий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Катайский профессионально-педагогический техникум» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. от 22.12.2016 г. № 44898);

- Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г.);

– Письма Минобрнауки России от 17 марта 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 федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказа Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации №96/ 124 от 24.02.2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

- Письма Главного управления образования от 02.05.2012 г. №1857/15;

- Письма Департамента образования и науки Курганской области от 21.09.2017г. № МО-2274/15.

- Письма ГАОУ ДПО ИРОСТ от 25.05.2020 г. № 644.

Нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

Образовательная программа ППКРС «Повар, кондитер» разработана исходя из сочетания квалификаций «Повар», «Кондитер».

Начало учебного года 1 сентября, окончание обучения по данной профессии 30 июня. Продолжительность учебной недели – шестидневная, продолжительность занятий – 45 мин. Объем образовательной нагрузки студентов не превышает 36 академических часов в неделю и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Чередование теоретических и практических занятий регламентируется календарным учебным графиком.

Общий объем образовательной программы составляет 5904 часа, из них всего занятий – 3920 часов, самостоятельная учебная работа студентов – 64 часа, консультации – 214 часов, промежуточная и государственная итоговая аттестации – 266 часов.

Учебная и производственная практики – 1440 часов.

Общий объем образовательной программы включает в себя разделы:

- Общеобразовательный цикл – 2952 часа;
- Общепрофессиональный цикл – 364 часа;
- Профессиональный цикл – 2516 часов;
- Государственная итоговая аттестация – 72 часа.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования в соответствии с п.7.9 ФГОС СПО.

ФГОС СОО реализуется в рамках 2170 часов:

- обязательная часть – 1302 часа, которая включает в себя следующие дисциплины:

- Русский язык
- Литература
- Иностранный язык
- Математика
- История
- Физическая культура
- Основы безопасности жизнедеятельности
- Астрономия
- Индивидуальный проект

- часть, формируемая участниками образовательных отношений – 868 часов, которая включает в себя следующие дисциплины:

- Родной русский язык
- Информатика
- Химия
- Биология
- Основы экологии
- Основы физики
- Экономическая география

Часть общеобразовательного цикла в количестве 782 часов направлены на усиление профессиональной составляющей и введены следующие дисциплины:

- Основы предпринимательства
- Основы финансовой грамотности
- Специальное рисование и лепка
- Информационные технологии в профессиональной деятельности
- Основы калькуляции и учета
- Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий
- Современные технологии в приготовлении и декорировании кондитерских изделий

Объём вариативной части ППКРС составляет 612 часов и распределен следующим образом:

- на профессиональный цикл, в т.ч. введен МДК Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебных изделий (122 часа), с целью изучения профессиональных компетенций по профессии Пекарь;

- увеличение часов учебной и производственной практики по ПМ.05 до 180 и 252 часов соответственно, что дает возможность освоения студентами дополнительной компетенции Пекарь;

Учебным планом предусмотрено проведение учебных сборов на 2 курсе обучения за счет часов, отведенных на изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебным планом предусмотрено изучение пяти профессиональных модулей.

Учебная и производственная практики в рамках профессионального модуля организуются и проводятся концентрированно в течение семестра в учебных мастерских или в условиях предприятия в зависимости от требований работодателей.

Текущий контроль знаний проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, проверочная работа и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики учебного занятия.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются рабочим учебным планом. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- дифференцированный зачёт по дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственным практикам;
- зачет по дисциплине.

Уровень подготовки студента по дифференцированному зачёту и экзамену оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). Зачёт и экзамен (квалификационный) оценивается – «зачтено», «незачтено».

Промежуточная аттестация в форме экзамена, экзамена (квалификационного), зачёта и дифференцированного зачёта проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, междисциплинарный курс, учебную и производственную практику.

Продолжительность промежуточной аттестации по дисциплинам, МДК, учебной и производственной практикам определяется рабочей программой дисциплины и профессионального модуля.

Экзамен проводится по завершению учебной дисциплины, междисциплинарного курса; экзамен (квалификационный) – профессионального модуля. В один день планируется только один экзамен.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. На государственную итоговую аттестацию отводится 2 недели в 8-м семестре.

После окончания учебного заведения выпускникам, освоившим программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в полном объёме и успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается диплом о среднем профессиональном образовании и о квалификации.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение учебной нагрузки по семестрам								
		З	ДЗ	Э			Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
							Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам учебной и производственной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								Теоретическое обучение	ЛПЗ по МДК и дисциплинам											
2	3	4			5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
О.00	Общеобразовательный цикл				2952	0	2752	1366	1386	0	116	84	446	624	436	570	238	256	170	212
ОУДБ.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые				964	0	894	338	556	0	36	34	192	242	202	230	66	32	0	0
ОУДБ.01	Русский язык			2	82		72	34	38		4	6	38	44						
ОУДБ.02	Литература		4		210		200	144	56		8	2	40	60	40	70				
ОУДБ.03	Иностранный язык		5		176		166	0	166		8	2	32	38	32	38	36			
ОУДБ.04	История		4		146		136	76	60		8	2	32	40	32	42				
ОУДБ.05	Физическая культура	1,2,3,4,5	6		186		174	0	174		0	12	30	32	30	32	30	32		
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности		3		78		70	40	30		6	2	20	28	30					
ОУДБ.07	Астрономия		4		40		36	26	10		2	2			20	20				

	Индивидуальный проект			4	46		40	18	22		0	6			18	28				
ОУДП.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) углублённые				728	0	670	410	260	0	36	22	122	168	132	190	46	70	0	0
ОУДП.01	Математика			6	338		320	120	200		12	6	46	60	46	70	46	70		
ОУДП.02	Химия		2	4	198		178	148	30		12	8	38	54	46	60				
ОУДП.03	Биология		2	4	192		172	142	30		12	8	38	54	40	60				
ОУДД.00	Учебные дисциплины дополнительные и по выбору				246	0	230	128	102	0	12	4	42	52	72	80	0	0	0	0
ОУДД.01	Родной русский язык		4		62		56	28	28		4	2		30	32					
ОУДД.10	Информатика		4		184		174	100	74		8	2	42	52	42	48				
ОУДД.00	Учебные дисциплины дополнительные и по выбору				1014	0	958	490	468	0	32	24	90	162	30	70	126	154	170	212
УДД.01	Основы экологии		8		84		80	50	30		2	2							40	44
УДД.02	Основы физики		2		74		70	50	20		2	2	30	44						
УДД.03	Экономическая география		2		74		70	50	20		2	2	30	44						
УДД.04	Основы предпринимательства		6		72		68	42	26		2	2				30	42			
УДД.05	Основы финансовой грамотности		2		76		72	36	36		2	2	30	46						
УДД.06	Специальное рисование и лепка		8		148		144	68	76		2	2							66	82
УДД.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		8		154		144	64	80		8	2				34	42	34	44	
УДД.08	Основы калькуляции и учета		6		108		98	68	30		8	2			38	32	38			

П.00	Профессиональный цикл				2516	58	862	410	452	1440	76	80	106	178	154	252	282	608	400	536
ПМ.00	Профессиональные модули				2516	58	862	410	452	1440	76	80	106	178	154	252	282	608	400	536
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			2	284	8	104	56	48	144	6	6	106	178	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1		40	0	36	18	18		2	2	40							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2		88	8	68	38	30		6	6	30	58						
УП.01	Учебная практика		2		72					72			36	36						
ПП.01	Производственная практика		2		72					72				72						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			5	562	10	164	60	104	360	6	6	0	0	154	252	156	0	0	0

МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3		40	0	36	18	18		2	2			40					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4	150	10	128	42	86		6	6			42	108				
УП.02	Учебная практика		4		144					144					72	72				
ПП.02	Производственная практика		5		216					216						72	144			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6	454	10	164	78	86	252	6	6	0	0	0	0	126	328	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5		40	0	36	18	18		2	2					40			

	практика																			
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			8	760	20	266	140	126	432	6	6	0	0	0	0	0	116	108	536
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6	44	0	36	18	18		2	6						44		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8	150	10	128	52	76		6	6						36	36	78
МДК.05.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебных изделий			8	122	10	102	70	32		4	6								122
УП.05	Учебная практика		8		180					180								36	72	72
ПП.05	Производственная практика		8		252					252										252
	Государственная итоговая аттестация				72							72								

	Всего по учебным циклам				5904	64	3920	1897	2023	1440	214	266	612	864	612	864	612	864	612	792	
	Количество часов в неделю												36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация - 72 часа						Всего	дисциплин и МДК					576	756	540	720	432	540	360	468	
								учебной практики					36	36	72	72	36	180	144	72	
								производственной практики					0	72	0	72	144	144	108	252	
								государственная итоговая аттестация													72
								экзаменов					0	3	1	4	2	5	2	4	
								дифф.зачетов					2	8	2	7	4	5	2	6	
								зачетов					0	0	0	0	0	0	0	0	