

Утверждаю
Директор ГБПОУ КСХК
Р.Г.Аюпов



2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Кушнаренковский сельскохозяйственный колледж

по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

базовой подготовки

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3года 10 месяцев.

на базе основного общего образования

1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г. 42.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС.

Нормативные документы:

- Устав ГБПОУ КСХК;
- Федеральный закон 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года ст. 68;
- ФГОС СПО по профессии 40.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 9 декабря 2016 г.;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013г. № 1199 (с изменениями и дополнениями);

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 профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	10
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	32	3	4	0	2	0	11	52
III курс	18	10	11	0	2	0	11	52
IV курс	21	8	10	0	0	2	2	43
Всего	110	21	25	0	6	2	35	199

3. План учебного процесса

Учебные дисциплины	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
				максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
						всего занятий	в т. ч.		1 сем. 15 нед.	2 сем. 20 нед.	3 сем. 11 нед.	4 сем. 17 нед.	5 сем. 8 нед.	6 сем. 4 нед.	7 сем.	8 сем.
							занятий в группах и потоках (лекций, семинаров, уроков и т.п.)	занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)								
общие	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17
	О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (ОУД)		3078	1026	2052	1303	749	576	828	232	416	0	0	0	0
	ОУДБ.01.01	Русский язык.	-,э	171	57	114	90	24	50	64	0	0	0	0	0	0
	ОУДБ 01.02	Литература	-, -, дз	256	85	172	120	30	0	0	86	86	0	0	0	0
	ОУДБ.02	Иностранный язык	-, дз	258	85	172	150	22	86	86	0	0	0	0	0	0
	ОУДБ.03	Математика	-, дз, -, э	342	114	228	28	200	36	56	56	80	0	0	0	0
	ОУДБ.04	История	-, дз	258	86	172	150	22	70	102	0	0	0	0	0	0
	ОУДБ.05	Физическая культура	-, -, дз	258	86	172	20	152	30	40	30	72	0	0	0	0

	ОУДБ.06	ОБЖ	-, дз	108	36	72	50	22	26	46	0	0	0	0	0	0
	ОУДБ.07	Информатика	-, дз	162	54	108	28	80	46	62	0	0	0	0	0	0
	ОУДБ.08	Физика	-, дз	162	54	108	98	10	56	52	0	0	0	0	0	0
	ОУДП.09	Химия	-, э	258	86	172	84	30	70	102	0	0	0	0	0	0
	ОУДП.10	Астрономия	-, дз	54	18	36	24	12	36	0	0	0	0	0	0	0
По выбору из обязательных предметн. областей	ОУДБ.11	Обществознание включая экономику и право	-, -, дз	117	39	78	70	8	0	0	20	58	0	0	0	0
				81	27	54	50	4	0	0	0	54	0	0	0	0
				60	20	40	36	4	0	0	20	20	0	0	0	0
	ОУДБ.12	Биология	-, дз	108	36	72	65	7	0	72	0	0	0	0	0	0
	ОУДБ.13	География	-, дз	108	36	72	66	6	40	32	0	0	0	0	0	0
	ОУДБ.14	Экология	-, дз	108	36	72	66	6	0	72	0	0	0	0	0	0
дополнительные	УД.15	Башкирский язык/История и культура Республики Башкортостан	-, дз	54	18	36	24	12	30	6	0	0	0	0	0	0
	УД.16	Психология	-, -, дз	99	33	66	50	16	0	0	20	46	0	0	0	0
	УД.17	Биология/Химия (индивидуальный проект)	-, з	54	18	36	30	6	0	36	0	0	0	0	0	0
	П.00	Профессиональный цикл														
общеобразовательные	ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		788	262	526	276	250	0	0	120	120	78	22	126	60
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-, -, дз	90	30	60	32	28	0	0	30	30	0	0	0	0
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, -, дз	90	30	60	32	28	0	0	60	0	0	0	0	0

	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, -, -, ДЗ	90	30	60	32	28	0	0	30	30	0	0	0	0
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, -, -, -, ДЗ	90	30	60	26	34	0	0	0	0	0	0	0	60
	ОП.05	Основы калькуляции и учёта	-, -, -, -, ДЗ	98	32	66	40	26	0	0	0	0	0	0	66	0
	ОП.06	Охрана труда	-, -, -, -, ДЗ	90	30	60	32	28	0	0	0	0	0	0	60	0
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, ДЗ	90	30	60	50	10	0	0	0	0	60	0	0	0
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, ДЗ	90	30	60	32	28	0	0	0	60	0	0	0	0
	ОП.09	Физическая культура	-, -, -, ДЗ	60	20	40	0	40	0	0	0	0	18	22	0	0
Профессиональные модули	ПМ.00	Профессиональный цикл		3730	692	3038		760	0	0	140	376	540	764	558	660
	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э (к)	519	89	430		102			140	290	0	0	0	0
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	э	162	54	108		64			32	76	0	0	0	0

	МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	э	105	35	70		38			0	70	0	0	0	0
	УП.01	Учебная практика	дз	108		108					108	0	0	0	0	0
	ПП.01	Производственная практика		144		144					0	144	0	0	0	0
	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э (к)	816	140	676		150				86	434	156	0	0
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	э	312	104	208		110			0	86	122	0	0	0
	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	э								0	0	72	0	0	0
	УП.02	Учебная практика	дз	180		180							180			
	ПП.02	Производственная практика		216		216							60	156		
	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э (к)	807	161	646		186					106	540		
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	э	120	40	80		46					80	0	0	0
	МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	э	363	121	242		140					26	216	0	0
	УП.03	Учебная практика	дз	144		144								144		
	ПП.03	Производственная практика		180		180								180		

Консультации предусматриваются по 4 часа на 1 обучающегося (100 часов на учебную группу) Государственная итоговая аттестация Государственная итоговая аттестация: Демонстрационный экзамен	дисциплин и МДК	540	864	384	768	378	270	468	288
	учебной практики	0	0	108	0	180	180	72	216
	производственной практики	0	0	0	144	60	336	144	216
	экзаменов (в т.ч. экзаменов квалификационных)	0	2	0	3	4	3	0	2
	дифференцированных зачетов	0	10	1	7	1	1	0	0
	зачетов								

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
 микробиологии, санитарии и гигиены;
 иностранного языка;
 безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

товароведения продовольственных товаров;
 технического оснащения и организации рабочего места.

Мастерские:

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.
 Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
 стрелковый тир или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
 актовый зал.

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план подготовки профессиональных квалифицированных рабочих и служащих **государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Кушнарниковский сельскохозяйственный колледж** разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12. 2016г.

Организация учебного процесса предполагает:

- продолжительность учебной недели – 5 дней;
- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы,
- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю,
- общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период,
- продолжительность занятий – 1 час 30 мин. (сгруппированы парами)
- консультации (4 часа в год на 1 обучающегося) проводятся сверх установленной максимальной нагрузки;
- текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных проверочных работ, защиты отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам, письменного и устного опроса, тестирования;
- промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки;
- промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, система оценок – пятибалльная;
- проведение учебной и производственной практики предусматривается концентрированно;
- на первом курсе проводится теоретическое обучение по общеобразовательным дисциплинам;
- на втором курсе проводится теоретическое и практическое обучение по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям ПМ.01, ПМ.02;
- на третьем курсе проводится теоретическое и практическое обучение по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04;
- на четвертом курсе проводится теоретическое и практическое обучение по общепрофессиональным профессиональным модулям ПМ 05.
- после завершения теоретического и практического изучения профессионального модуля проводится квалифицированный экзамен.

№ п/п	Наименование модулей	Промежуточная аттестация	Квалификационный экзамен	Время проведения
1	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		Э	4 семестр
	МДК 01.01	Э		4 семестр
	МДК 01.02	Э		4 семестр
2	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Э	5 семестр
	МДК 02.01	Э		5 семестр
	МДК 02.02	Э		5 семестр
3	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Э	6 семестр
	МДК 03.01	Э		5 семестр
	МДК 03.02	Э		6 семестр
4	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		Э	7 семестр
	МДК 04.01	Э		7 семестр
	МДК 04..02	Э		7 семестр
5	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		Э	8 семестр
	МДК 05.01	Э		8 семестр
	МДК 05.02	Э		8 семестр

4.1. Подготовка профессиональных квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС)

Обязательная часть циклов ППКРС по профессии составляет 64 недели, вариативная часть – 38 недель (1368 часа), промежуточная аттестация – 2 неделя, государственная итоговая аттестация – 2 неделя, каникулы – 11 неделя. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение составляет 2052 часа, из них на изучение общеобразовательного цикла – 1872 часа, на изучение башкирского языка – 72 часа, на выполнение индивидуального проекта (биология) выделено 36 часов, на изучение психологии – 66 часов и 6 часов распределены (по 1 часу) среди учебных дисциплин – русский язык и литература, иностранный язык, история, физическая культура, химия и обществознание для четного количества часов составляющей.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусматривается 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в количестве 32 часа, из них 24 часа отводится на освоение основ медицинских знаний. Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 2 часа в неделю.

Учебная и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебным планом предусматривается 46 недель учебной и производственной практики, в том числе:

учебная практика – 21 недель;

производственная практика – 25 недели.

Учебная практика реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю подготовки обучающихся.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, на которую отводится 2 недели.

Вариативная часть составляет 30 процентов от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы и распределяется следующим образом:

Вариативная часть 1368 часов распределена на общепрофессиональные дисциплины и профессиональный цикл с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций.

Индекс дисциплины, МДК	Часов обязательной нагрузки по примерной программе	Распределение вариативной части и остатка из учебного времени, час	Новое итоговое значение, час	Примечания
ОП.01	36	24	60	Согласовано: ООО «Дуслык», частное предприятие кафе-клуб «Шоколад», частное предприятие кафе «Акчарлак»
ОП.02	36	24	60	
ОП.03	36	24	60	
ОП.04	36	24	60	
ОП.05	32	34	66	
ОП.06	36	24	60	
ОП.07	36	24	60	
ОП.08	36	24	60	
ОП.09	40	0	40	
Итого	324	202	526	
ПМ.01	248	182	430	
ПМ.02	556	120	676	
ПМ.03	308	338	646	
ПМ.04	240	190	430	
ПМ.05	520	336	856	
итого	1872	1166	3038	
Промежуточная аттестация	108	0	108	
Всего	2304	1368	3672	

Заместитель директора по учебной работе:

Д.И.Саляхова

Заведующий отделением:

Т.Н.Маматова