

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Саратовский колледж
кулинарного искусства»

Д.В. Аношина

«24» января 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**
среднего профессионального образования

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Квалификация:

Повар

Кондитер

Форма обучения - очная

нормативный срок освоения ППКРС- 3 год 10 месяцев
на базе среднего общего образования

профиль получаемого профессионального образования
– естественнонаучный

начало подготовки: 01.09.2017

конец подготовки: 30.06.2021

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 ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства»;
- 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 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 29.10.2013 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;

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 (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 6-дневной учебной недели 32 – 36 часов в неделю;

- продолжительность учебной недели ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства» составляет 6 учебных дней;
- 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;
- 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 естественнонаучный профиль.

1800 часов – на изучение общих дисциплин и дисциплин по выбору

252 часов-на изучение дополнительных дисциплин по выбору обучающимися:

По дополнительным дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя. На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы внеаудиторной работы.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1296 часов распределен следующим образом:

- на промежуточную аттестацию – 252 часа;
- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:
- на общепрофессиональный цикл - 202 часа;
- на междисциплинарные курсы – 554 часа;
- на учебную и производственную практику – 288 часов.

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.

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс		II курс		III курс		7 сем.	8 сем.
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
О.00	Общеобразовательный цикл	-/11/3	3072	1020	2052	780								
	Общие дисциплины и дисциплины по выбору	-/8/3	2754	918	1800	606	492	506	388	430	20			
ОУД.01	Русский язык	-, -, Э	171	57	114		114	30	30	30				
ОУД.02	Литература	-, -, ДЗ	256	85	171	57	114	40	43	40				
ОУД.03	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ	256	85	171		171	28	30	28	30	30	25	
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-, -, Э	342	114	228		228	52	52	52	72			
ОУД.05	История	-, -, ДЗ	256	85	171	41	130	42	43	44				
ОУД.06	Физическая культура	-, -, ДЗ	256	85	171	2	169	28	30	28	30	25		
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, ДЗ	108	36	72		72	36	36					
ОУД.08	Информатика	-, -, ДЗ	162	54	108	40	68	20	20	30				
ОУД.09	Физика	-, -, ДЗ	162	54	108	90	18	48	30	30				
ОУД.10	Химия	-, -, Э	256	85	171	147	24	34	32	33				
ОУД.11	Обществознание (вкл. Экономику и право)	-, -, ДЗ	256	85	171	71	100	42	42	43				
ОУД.11	Биология	-, ДЗ	108	36	72	52	20	36	36					
ОУД.12	География	-, ДЗ	108	36	72	52	20	36	36					

	Дополнительные дисциплины	0/3/0	378	126	252	62	190	-	-	30	56	56	110	
УД.01/ УД.02	Основы рисования и лепки/Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий	дз	150	50	100	20	80					20	80	
УД.03/ УД.04	Деловой этикет/ Культурология	дз	123	41	82	22	60				16	36	30	
УД.05/ УД.06	Основы здорового питания/ЗОЖ	дз	105	35	70	20	50			30	40			
	Дополнительные дисциплины	0/3/0	378	126	252	62	190	-	-	30	56	56	110	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/8/-	712	186	526	266	30	150	96	30	78	22	60	60
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-, ДЗ	78	18	60	28	30	30						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ	78	18	60	28		60						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, ДЗ	78	18	60	28		60						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, -, ДЗ	78	18	60	18								60
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-, -, ДЗ	86	20	66	30			66					
ОП.06	Охрана труда	-, -, -, -, -, ДЗ	78	18	60	28							60	
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, ДЗ	78	18	60	28					60			
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	-, -, ДЗ	78	18	60	28			30	30				
ОП.09.	Физическая культура	-, -, -, -, ДЗ	80	40	40	40					18	22		
П.00	Профессиональный цикл													
ПМ.00	Профессиональные модули	-/5/10	3176	354	2822	664	32	146	108	256	478	806	516	480
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов	-, -, Э(к)	480	50	430	102								

	для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента													
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-,Э	138	30	108	64	32	76						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		90	20	70	38		70						
УП.01	Учебная практика	-, -, -, ДЗ	108		108				108					
ПП.01	Производственная практика		144		144					144				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-, -, -, -, Э(к)	758	82	676	150								
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, Э	268	60	208	110				112	96			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		94	22	72	40					72			
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)	694	84	610	166								
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, Э	266	60	206	120					70	136		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,		104	24	80	46						80		

