



УТВЕРЖДАЮ

И. о. директора ГБПОУ СМК

 Р. Р. Исангулов

«05» 07 2019 год

Учебный план
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)
в филиале ГБПОУ СМК с. Петровское
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар.

Кондитер.

Профиль: естественнонаучный.

Форма обучения - очная.

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев.

На базе основного общего образования.

С получением среднего (полного) общего образования

2019 год

с. Петровское

АКТ
соглашения о распределении вариативной части ОПОП ПКРС
(основной профессиональной образовательной программы)
Подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Мы, ООО «Общепит» в лице директора Серовой О. П., действующего на основании Устава предприятия, с одной стороны и филиал ГБПОУ СМК с. Петровское в лице заведующего филиалом Якупова Р. Г., действующего на основании Устава ГБПОУ СМК, с другой стороны, договорились о распределении вариативной части ОПОП (основная профессиональная образовательная программа) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на общепрофессиональный и профессиональный циклы, учебную и производственную практики с целью повышения качества профессиональной подготовки будущих выпускников.

Юридические адреса и подписи сторон:

Филиал ГБПОУ Стерлитамакский
межотраслевой колледж с.
Петровское
453230, РБ, Ишимбайский р-н,
с. Петровское, ул. Ленина, 25

ООО «Общепит»

453203, РБ, г. Ишимбай,
ул. Б. Хмельницкого, 3

Заведующий ГБПОУ СМК
с. Петровское



Якупов Р. Г.
_____ 2019 г.



Директор ООО «Общепит»
Серова О. П.
_____ 2019 г.

М.П.

АКТ
соглашения о распределении вариативной части ОПОП ПКРС
(основной профессиональной образовательной программы)
Подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Мы, ООО «Ишимбайский хлебокомбинат» в лице директора Дубовик Н. А., действующего на основании Устава предприятия, с одной стороны и филиал ГБПОУ СМК с. Петровское в лице заведующего филиалом Якупова Р. Г., действующего на основании Устава ГБПОУ СМК, с другой стороны, договорились о распределении вариативной части ОПОП (основная профессиональная образовательная программа) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на общепрофессиональный и профессиональный циклы, учебную и производственную практики с целью повышения качества профессиональной подготовки будущих выпускников.

Юридические адреса и подписи сторон:

Филиал ГБПОУ Стерлитамакский
межотраслевой колледж с.
Петровское
453230, РБ, Ишимбайский р-н,
с. Петровское, ул. Ленина, 25

ООО «Ишимбайский
хлебокомбинат»
453204, РБ, г. Ишимбай,
ул. Жукова, 14.

Заведующий ГБПОУ СМК

Директор ООО «Ишимбайский
хлебокомбинат»

с. Петровское

Дубовик Н. А.

Якупов Р. Г.

2019 г.

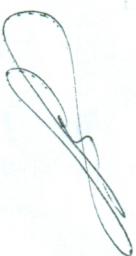
2019 г.



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

Индекс дисциплины, МДК	Часов обязательной нагрузки по примерной программе	Распределение части и остатка времени, час	вариативной	Новое значение, час	Примечания
ОП.01	36	24		60	Согласовано: ООО «Общепит», ОАО Ишимбайский хлебокомбинат <i>Соловьева</i>
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	

Зав. учебной части:



Г.И.Ишкулова



Пояснительная записка к рабочему учебному плану.

1.1. 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), 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 СМК;

-273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г.;

-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 - 1/05 вн;

- 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. №597;

- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

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 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 36 часов в неделю; -продолжительность учебной недели 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, 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 35 недель.

1.3. Общеобразовательный цикл

Срок освоение ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) составляет - 57 недель.

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

1836 часов - на изучение общих дисциплин и дисциплин по выбору:

Перечень учебных лабораторий и мастерских по профессии 8

43.01.09 Повар, кондитер 8

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 1368 часов распределен следующим образом:

- 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 - 734 часа;

- на учебную и производственную практику - 432 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.

1. График учебного процесса

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	41						11	52
II курс	31	3	4		3		11	52
III курс	19	10	11		1		11	52
IV	19	8	10		2	2	2	43
Всего	110	21	25		6	2	35	199

Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

2. План учебного процесса для ППКРС по профессии среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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		IV курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем. 9 нед.	7 сем.	8 сем. 9 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
О.00	Общеобразовательный цикл	-/12/3	3078	1026	2052	712	550	568	438	440	20			36
	Общие дисциплины и дисциплины по выбору	-/8/3	2754	918	1836	634	492	506	378	440	20			
ОУД.01.01	Русский язык	-, -, Э	171	57	114	57	26	30	22	36				
ОУД.01.02	Литература	-, -, ДЗ	256	85	171	46	42	44	26	59				
ОУД.02	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ	256	85	171	62	34	34	26	57	20			
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-, -, Э	378	126	252	110	64	56	37	95				
ОУД.04	История	-, -, ДЗ	256	85	171	20	52	42	35	42				
ОУД.05	Физическая культура	з, з, з, ДЗ	256	85	171	165	51	63	32	25				
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	108	36	72	8	34	38						
ОУД.07	Информатика	-, -, ДЗ	162	54	108	36	32	40	36					
ОУД.08	Физика	-, -, ДЗ	162	54	108	30	34	42	32					
ОУД.09	Химия	-, -, ДЗ	257	86	171	40	31	31	43	66				
ОУД.10	Обществознание 98 (вкл. экономику 35 и право 38)	-, -, Э	257	86	171	34	30	30	51	60				
ОУД.11	Биология	-, ДЗ	108	36	72	8	26	20	26					
ОУД.12	География	-, ДЗ	108	36	72	8	36	36						
	Дополнительные дисциплины	-/4/-	342	114	228	78	58	62	60					36
УД.01	Экология родного края/ Экологические основы природопользования	-, ДЗ	90	30	60	11	26	34						
УД.02	Основы рисования и	-, ДЗ	90	30	60	27	32	28						

	лепка/Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий													
УД.03	Эффективное поведение на рынке труда	-, -, ДЗ	87	51	36	16			36					
УД.04	Башкирский язык . Деловое общение. Психология общения	-, -, -, -, -, ДЗ	54	18	36	10								36
УД.05	Родная литература	-, -, -, 3	54	18	36	8			36					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/8/-	788	262	526	294	30	150	66	60	78	22	60	60
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-, ДЗ	90	30	60	28	30	30						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ	90	30	60	28		60						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, ДЗ	90	30	60	28		60						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, ДЗ	90	30	60	34								60
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-, -, ДЗ	98	32	66	26			66					
ОП.06	Охрана труда	-, -, -, -, -, ДЗ	90	30	60	28							60	
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, -, ДЗ	90	30	60	53					60			
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	-, -, ДЗ	90	30	60	29				60				
ОП.09.	Физическая культура	3,3,3,3,3, ДЗ	60	20	40	40					18	22		
ПМ.00	Профессиональный цикл	-/5/10	3730	692	3038	684	32	146	108	256	514	806	516	660
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э (к)	519	89	430	102								
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-, Э	105	35	70	38	32	38						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		162	54	108	64		108						

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)	816	140	676		150						
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	168	56	112		52			112			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		252	84	168		98			168			
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		166						
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э		40			46			80			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		120		80		140			26	216		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	144		144						144		
ПП.03	Производственная практика		180		180					180			
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э (к)	520	90	430		96						
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Э	98	24	74		24			74			
МДК.04.02	Процессы приготовления,		170	66	104		72					104	

	подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков														
УП.04	Учебная практика	ДЗ	108		108							36		72	
ПП.04	Производственная практика		144		144									144	
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э(к)	1068	212	856	150									
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, -, -, -, -, -, -, -, Э	189	63	126	66							126		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		447	149	298	160							286	12	
УП.05	Учебная практика	ДЗ	216		216									216	
ПП.05	Производственная практика		216		216									216	
		-/25/13													
Всего			7596	1980	5616		612	864	612	756	612	828	576	756	
Промежуточная аттестация					6 нед					108		36	36	36	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация				2 нед									72	
	ВСЕГО		7884	1980	5904										
Консультации на учебную группу 100 часов в год (из расчета 4 часа на одного обучающего)						Всего	дисциплин и МДК	612	864	504	612	372	312	360	324
Государственная (итоговая) аттестация:							учебной практики			108		180	180	72	216
Демонстрационный экзамен							производственной практики				144	60	336	144	216
							экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))				6	4	2	3	3
							дифф. зачетов		7	5	6	4	3	2	3
							зачетов	1	1	1	1	1	1		

Перечень учебных лабораторий и мастерских по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	Кабинеты:
1	№ 8 русского языка и литературы
2	№ 8 иностранного языка
3	№ 9 истории, обществознания, экономики и права (социально-экономических дисциплин)
4	№ 9 башкирского языка
5	№ 16 основ безопасности жизнедеятельности, безопасности жизнедеятельности, охраны труда
6	№ 13 математики, физики, химии, биологии
7	№ 4 информатики
8	№ 15 микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
9	№ 15 товароведения продовольственных товаров
10	№ 15 технологии кулинарного и кондитерского производства
11	№ 15 технического оснащения и организация рабочего места
	Лаборатории:
1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	№ 17 спортивный зал
2	открытая площадка с элементами полосы препятствий
3	место для стрельбы
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал