

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «ПИК»

С.Г.Чернота

2019г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Приморский индустриальный колледж»
наименование образовательного учреждения

по программе подготовки квалифицированных рабочих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

Квалификация -

Повар, кондитер

Форма обучения -

очная

Нормативный срок обучения -

3 года 10 мес.

На базе -

**основного общего образования с
получением среднего общего
образования**

Профиль общего образования -

Естественнонаучный

1. 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
I курс	36	3	2	-	-	11	52
II курс	26	5	7	3	-	11	52
III курс	27,7	4,3	8	1	-	11	52
IV курс	10,3	10,7	10	3	2	2	38
Всего	75	24,5	16,5	4	2	25	194

[illegible]

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	Э(к)	362	22	26	84	52	32	252									124	26	212			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	ДЗ	42		10	32	20	12										32	10				
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	ДЗ	68		16	52	32	20										32	16	20			
УП 03.01	Учебная практика	ДЗ	108						108									60	48				
ПП 03.01	Производственная практика	ДЗ	144						144											144			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э (к)	504	22	24	84	50	34	396											237	3	243	21
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	40		8	32	20	12												15		17	8
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	68		16	52	30	22												30	3	22	13
УП 04.01	Учебная практика	ДЗ	180						180											48		132	

[illegible]

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии «Повар, кондитер»

№	Наименование
	Кабинеты
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Товароведения продовольственных товаров
4	Технологии кулинарного и кондитерского производства
5	Иностранного языка
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Технического оснащения и организации рабочего места
8	Русского языка и литературы
9	Математики
10	Физики
11	Химии
12	Биологии
13	Географии

№	Наименование
	Лаборатории
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	Учебный кондитерский цех
3	Аудитория для самостоятельной работы с выходом в сеть Интернет
4	Информатики
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) КГБПОУ «Приморский индустриальный колледж» (далее колледж) разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Перечня профессий среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 (с изменениями и дополнениями от 14 мая 2014 г., 18 ноября 2015 г., 25 ноября 2016 г.);
- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 года);

- профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. №610н;
- профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н;
- профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. №914н;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07 июня 2012 года) в редакции приказов Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645, от 31 декабря 2015 года № 1578;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464 (зарегистрированного в Минюст России 30 июля 2013 года, рег. № 29200) в редакции приказов Минобрнауки России от 22 января 2014 года № 31 и от 15 декабря 2014 г. № 1580;
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 года № 291 (зарегистрированного в Минюст России 14 июня 2013 года, рег. № 28785);
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (зарегистрированного в Минюст России 01 ноября 2013 года, рег. № 30306);
- 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, утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866;
- Устава колледжа;
- локальных актов колледжа;

с учетом:

- Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО 31.03.2017 г. рег. № 43.0.09-170331 [Электронный ресурс]: Сайт «Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО» / Реестр примерных программ - Режим доступа: <http://reestrspo.ru/poor-list>;
- 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 (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. исх. № 06-259);

- Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017 г. исх. № 06-174, от 20.02.2017 г. исх. № 06-156);

- Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

- письма департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения;

- Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей основные образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50). Проект март 2017 [Электронный ресурс]: Сайт Центра развития профессионального образования Московский политехнический университета / Центр развития профессионального образования - Режим доступа: <http://www.spro-mpi.com/432225624>;

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план ППКРС по профессии вводится в действие с 01 сентября 2018 года и предусматривает обучение лиц на базе основного общего образования.

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин (далее УД), профессиональных модулей (далее ПМ), входящих в них междисциплинарных курсов (далее МДК), учебной и производственной практики, промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации и каникул.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с рабочими программами УД и ПМ и расписанием учебных занятий. Рабочие программы УД и ПМ разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно с учетом требований рынка труда в соответствии с ФГОС и с учетом примерной основной образовательной программой по профессии.

В колледже устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, лекция, семинар, контрольная работа, консультация, учебная практика (производственное обучение, производственное обучение в условиях предприятия), производственная практика, а также самостоятельная работа обучающихся.

Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся парными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий. При выполнении лабораторных и практических занятий по УД общепрофессионального цикла и МДК профессионального цикла предусматривается разделение учебных групп на подгруппы наполняемостью не менее 8 человек и количество часов для оплаты, увеличивается пропорционально числу подгрупп.

Объем учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной составляет – 36 часов в неделю и включает все виды учебной работы, в том числе самостоятельную работу.

В конце второго курса в каникулярное время с юношами проводятся учебные сборы на базе соединений и воинских частей Вооруженных сил Российской Федерации. Продолжительность учебных сборов – 5 дней, т.е. 35 часов.

Настоящим учебным планом предусмотрено на дисциплину «Физическая культура» еженедельно по 2 часа учебной нагрузки в пересчете на учебную работу обучающихся по УД и МДК (т.е. без учета УП и ПП).

При реализации каждого ПМ предусмотрена УП и (или) ПП, которая организуется в соответствии с Положением, указанным в пп. 5.1. УП, как правило, проводится в организациях, ПП, как правило, проводится в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм. УП и ПП могут также проводиться в организациях (предприятиях и учреждениях) на основе договоров между организацией и колледжем. При этом все УД и УП реализуются рассредоточено. ПП проводится концентрированно в конце семестров.

Практикоориентированность настоящей ООП по профессии составляет 72,73%.

4.3. Общеобразовательный цикл

4.3.1. Освоение ППКРС на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования (далее-СОО) в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Объем общеобразовательной подготовки составляет 2160 часов, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем.

Данный объем распределен следующим образом:

- всего учебных занятий (теоретическое обучение и лабораторно-практические занятия) – 2052 часа;

- консультации – 60 часов;

- промежуточная аттестация – 48 часов.

4.3.2. Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих формируется в соответствии: с Рекомендациями 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 (Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259) и с учетом уточнений 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 (одобрено Научно-методическим советом ЦПО и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО», протокол № 3 от 25 мая 2017 года.

4.3.3. В соответствии со спецификой ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер колледж реализует **естественнонаучный** профиль получаемого профессионального образования.

4.3.4. В соответствии с требованиями ФГОС СОО общеобразовательный цикл включает в себя 12 предметов: 8 общих учебных предметов (Русский язык, Литература, Иностранный язык (английский), Математика, Россия в мире, Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности, Астрономия); 3 предмета по выбору из обязательных предметных областей (Информатика, Физика, Родная литература), 1 дополнительный предмет (Основы проектной деятельности). В объеме общеобразовательного цикла общие предметы составляют – 66 %, учебные предметы из обязательных предметных областей и дополнительные по выбору обучающихся – 34 %.

4.3.5. Профильные предметы: Математика, Химия и Информатика осваиваются на углубленном уровне.

4.5.6. В рамках общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуальных проектов. Базовым предметом для подготовки обучающихся к выполнению индивидуальных проектов является предмет Основы проектной деятельности.

4.3.7. На выполнение индивидуальных проектов отводится 60 часов.

4.3.8. Изучение учебных предметов общеобразовательного цикла осуществляется на протяжении 5 семестров освоения ППКРС, умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных предметов общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла.

4.4. Формирование вариативной части ОПОП

ФГОС СПО по профессии предусматривает 612 часов вариативной части ОПОП, которая распределена на общепрофессиональный (412 часов) и профессиональный (200 часов) циклы для обеспечения конкурентоспособности выпускника. Основанием для распределения вариативной части ОПОП являются опрос работодателей и протоколы согласования, а также фактический уровень подготовленности обучающихся. Кроме того, ФГОС среднего общего образования предоставляет дополнительно 756 часов, которые в соответствии с методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям, указанным в пп. 5.1, направлены на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС СПО по профессии, а именно, 196 часов на общепрофессиональный цикл (в том числе 36 часов на промежуточную аттестацию) и 560 часов на профессиональный цикл.

4.5. Формы проведения консультаций

Консультации по всем УД и МДК проводятся в форме устных групповых по мере необходимости по заявке заведующему учебной частью, который устанавливает расписание консультаций, не превышая 36 часов учебной нагрузки в неделю. Если по УД, МДК, ПМ предусмотрен экзамен, то перед каждым экзаменом проводится групповая устная консультация объемом не менее 2-х часов.

4.6. Формы проведения промежуточной аттестации

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения УД и МДК в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. По каждому ПМ при его завершении обязательно проводится экзамен (квалификационный). Конкретные формы и процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации по каждой УД, МДК и ПМ указаны в учебном плане, рабочих программах и контрольно-оценочных средствах, которые доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяется на экзаменах и дифференцированных зачетах отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», на зачетах – «зачтено», «незачтено». На экзамен по УД, МДК и ПМ выделяется объем часов промежуточной аттестации, указанный в учебном плане с учетом консультаций. Все зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов соответствующих УД, МДК, УП.

Дифференцированные зачеты по УП проводятся на последнем занятии при выполнении квалификационной работы. Дифференцированные зачеты по ПП проводятся на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций (дневников ПП, отчетов о ПП, аттестационных листов по практике от руководителей практики от организации и от колледжа, полноты и своевременности представления дневника ПП и отчета о ПП).

Экзамены по УД, МДК проводятся по графику промежуточной аттестации в освободившийся от занятий день за счет часов промежуточной аттестации, при этом промежуток времени между двумя экзаменами не менее двух дней.

В колледже для текущей аттестации учебной деятельности студентов может применяться многобалльная, рейтинговая система оценки знаний и умений, которая при окончании УД и МДК переводится в отметки промежуточной аттестации.

Оценка подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения УД, МДК;
оценка компетенций обучающихся.

После завершения последнего этапа ПП каждого ПМ в освобожденный от занятий день за счет часов промежуточной аттестации проводится экзамен (квалификационный), на котором экзаменационная комиссия в составе представителей работодателей и колледжа проверяют готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе III Требований к результатам освоения образовательной программы и приложении 2 к ФГОС СПО по профессии. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой / не освоен». При этом может быть присвоена соответствующая квалификация по профессии.

4.7. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется ФГОС СПО по профессии, Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, Примерной основной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, указанными в пп. 5.1.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме выполнения выпускной квалификационной работы по профессии в виде демонстрационного экзамена. Содержание заданий выпускной квалификационной работы, выполняемой выпускником, определяется колледжем в пределах требований ФГОС и должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Зам. директора по УПР

Е.Н.Золотарева