

УТВЕРЖДАЮ



Директор КГБПОУ «Пик»
С. Р. Чернота

20.06.2017г.

УТВЕРЖДАЮ



КГБПОУ «Пик»

С. Г. Чернота
06 2016г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Пик»
С. Р. Чернота

30.06.2017г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

по программе подготовки квалифицированных рабочих по профессии

260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер
код и наименование профессии

Квалификация -
Форма обучения -

Повар, кондитер
очная

Нормативный срок обучения -

2 года 10 мес.

На базе -

основного общего образования с
получением среднего общего
образования

Профиль общего образования -

Естественнонаучный

ОДБ.02	Литература	ДЗ	212			212				51		80		34		47										
ОДБ.03	Иностранный язык	ДЗ	174			174		170		34		20		34		13		34		39						
ОДБ.04	Математика	Э	211	28		211		72		28	51		40		68		52									
ОДБ.05	История	ДЗ	135			135		20			34		20		17		17		47							
ОДБ.06	Физическая культура	З;З; З; ДЗ	210			210		210			51		60		51		48									
ОДБ.07	ОБЖ	ДЗ	72			72		39			17		20		17		18									
ОДБ.08	Физика	ДЗ	130			130		51			34		40		32		24									
ОДБ.09	Астрономия	ДЗ	36			36									36											
ОДБ.10	Обществознание	ДЗ	90			90		40			17		20		17		13		23							
ОДБ.11	Экономика	ДЗ	44			44		8									44									
ОДБ.12	Право	ДЗ	34			34		10							34											
ОДБ.13	География	ДЗ	72			72		20										72								
ОДБ.14	Экология	ДЗ	72			72		8										34		38						
ОДВ.01	История ДВ	ДЗ	34			34		10									34									
ОДП.01	Химия	Э	180	20		180		42		20	34		60		51		35									
ОДП.02	Биология	ДЗ	150			150		19			34		40		34		13		29							
ОДП.03	Информатика	ДЗ	120			120		100			34		20		34		13		19							
ИП	Индивидуальный проект	ДЗ		40						40																
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		936		186	750					138	24	96	50	0	0	33	5	101	25	242	57	108	25	32	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		86		20	66	48	18			34	6	32	14												
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		132		32	100	82	18			68	10	32	22												
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		90		22	68	50	18			36	8	32	14												
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		70		10	60	48	12												20	4	17	6	23		
ОП.05	Основы калькуляции и учёта		44		8	36	18	18												36	8					
ОП.06	Охрана труда		40		8	32	20	12												32	8					

[illegible]

01	приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов																								
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	42		10	32	20	12					32	10											
УП.01	Учебная практика		108						108				108												
ПП.01.	Производственная практика		72						72				72												
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э(к)	595	40	38	125	90	38	432				56		119	17	382	21							
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	42		10	32	20	12					18		14	10									
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	121		28	93	70	23					38		33	7	22	21							
УП 02.02	Учебная практика	ДЗ	180						180						72		108								
ПП 02.02	Производственная практика	ДЗ	252						252								252								

ПМ. 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э(к)	362	22	26	84	52	32	252										124	26	212						
МДК.0 3.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	42		10	32	20	12											32	10							
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	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.0 4.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких	ДЗ	40		8	32	20	12													15		17	8			

[illegible]

[illegible]

1 КУРС:

1 полугодие: 17 недель – теория.

2 полугодие: 20 недель – теория; учебная практика в мастерских рассредоточено 36 часов (6 часов * на 6 недель, с 15 по 20 неделю).

2 КУРС:

1 полугодие: 17 недель: теория + практика рассредоточено 72 часа (6 часов * на 12 недель, с 6 по 17 неделю).

2 полугодие (24 недели): 13 недель – теория + учебная практика в мастерских 72 часа (6 часов*на 12 недель, с 2 по 13 неделю); 288 часов (8 недель) – учебная и производственная практика на предприятии; 108 часов (3 недели) – промежуточная аттестация.

3 КУРС:

1 полугодие: 17 недель – теория + учебная практика в мастерских рассредоточено 60 часов (6 часов * на 10 недель, с 8 по 17 неделю).

2 полугодие (24 недели): 15 недель: теория + учебная практика в мастерских 96 часов (6 часов* на 15 недель, 15 неделя * 2 раза в неделю); 288 часов (8 недель) – учебная и производственная практика на предприятии; 36 часов (1 неделя) - промежуточная аттестация.

4 КУРС:

1 полугодие: 17 недель: 9 недель– теория; учебная практика в мастерских рассредоточено 54 часа (6 часов * на 9 недель); 276 часов – учебная и производственная практика на предприятии;

2 полугодие: 14 недель (19 недель с ПА и ГИА): 2,5 недели – теория; 11,5 недель – учебная и производственная практика на предприятии; 108 часов – промежуточная аттестация; 72 часа – государственная итоговая аттестация.

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

№	Наименование
Лаборатории	
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления блюд, кулинарных изделий, сладких блюд)
2	Учебный кондитерский цех
3	Аудитория для самостоятельной работы
4	Информатики
Спортивный зал	
1	Спортивный зал

9	Математики
10	Физики
11	Химии
12	Биологии
13	Географии

2	Открытый стадион широкого профиля с
3	Стрелковый тир
	Заль
1	Библиотека, читальный зал с выходом в
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, утвержденного 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, утвержденного 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 образовательных 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 политехнического университета / Центр развития профессионального образования - Режим доступа: <http://www.cpro-mpu.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 спаренными 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 лабораториях, 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

Общеобразовательный цикл ППКРС по профессии сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, а также 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, указанными в пп.5.1.

В соответствии со спецификой ППКРС по профессии выбран естественнонаучный профиль получаемого профессионального образования.

Обязательным условием освоения среднего общего образования является выполнение каждым обучающимся индивидуального проекта по одной или нескольким общеобразовательным дисциплинам. Дисциплины и темы для выполнения индивидуального проекта обучающиеся выбирают по желанию. Для руководства индивидуальными проектами обучающихся на всю группу выделяются консультации, указанные в учебном плане. В случае если руководство проектом осуществляют разные преподаватели, то часы консультаций делятся пропорционально количеству обучающихся у преподавателей. В 6-ом семестре проводится публичная защита индивидуальных проектов обучающихся.

Экзамен по дисциплинам «Русский язык» и «Литература» проводится комплексно в форме обязательного сочинения (выставляются две оценки: одна по литературе, одна по русскому языку) и тестирования по русскому языку. (Так планирует ввести МОН РФ)

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 образовательных 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 определяются 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 освобожденный 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 Требования 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