

Утверждаю

Директор ГБПОУ «СИХТ»

М.А.Бровкина

2018 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
«Семеновский индустриально-художественный техникум»
**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ (ППКРС)**

по профессии
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификации: **повар, кондитер**

Форма обучения: **очная**

Срок получения образования – **3 года 10
мес.**

на базе **основного общего образования**

Профиль получаемого профессионального
образования: **естественнонаучный**

Год начала подготовки по УП: **2018 г.**

Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Семеновский индустриально-художественный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированного в Минюсте России 22 декабря 2016 г. №44898, а также действующих нормативно-правовых актов:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам среднего профессионального образования, утв. Приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. №464 (с изм. от 17.03.2015 г. №247);
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. Приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. №968;
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утв. Приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. №291;
- Санитарно-эпидемиологических норм и правил.
- Письма Минобрнауки от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации 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» (с уточнениями от 25.05.2017 г.);
- Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, рег.№43.01.09-170331 от 31.03.2017;
- Устава техникума.

Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный процесс по профессии и режим занятий организован следующим образом.

1. Начало учебного года – 01 сентября, окончание – определяется календарным учебным графиком.
2. Продолжительность учебной недели – шестидневная.
3. Основные виды учебных занятий, установленных в техникуме: урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторная работа, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная практика, производственная практика, выполнение выпускной квалификационной работы, а также другие виды работ, определяемые преподавателем в зависимости от конкретной темы (раздела) учебной дисциплины, междисциплинарного курса, профессионального модуля и требований, предъявляемых к ее освоению.
4. Для всех видов аудиторных занятий продолжительность урока – один академический час (45 минут). Уроки сгруппированы парами продолжительностью 90 минут с короткими перерывами на отдых между уроками.

5. При проведении лабораторных и практических занятий, учебных занятий по физической культуре, иностранному языку, информатике, учебной практике, учебная группа может делиться на подгруппы при численности обучающихся в группе не менее 22 человек, деление на подгруппы по другим дисциплинам, и курсам производится при наличии их финансового обеспечения.

6. Дисциплины ОП.04 Безопасность жизнедеятельности изучается в объеме 68 часов, в т.ч. по разделам:

- ГО и ЧС – 20 часов;

- Основы военной службы – 48 часов, из них - учебные сборы в объеме 35 часов.

После изучения дисциплины ОП.04 Безопасность жизнедеятельности с юношами проводятся пятидневные учебные сборы в объеме 35 часов. Для подгрупп девушек предусмотрено изучение основ медицинских знаний в объеме 48 часов;

7. Формами текущего контроля знаний по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям являются: контрольная работа, тестирование, защита лабораторных и практических работ, индивидуальный письменный и устный опросы, самостоятельная работа, защита докладов и рефератов, индивидуальный проект, результаты деловых и ролевых игр, результаты тренингов и др. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на изучение дисциплины, курса. Формы, порядок и периодичность проведения текущего контроля по каждой дисциплине, курсу определяет преподаватель в зависимости от конкретной темы (раздела) учебной дисциплины, междисциплинарного курса, профессионального модуля и требований, предъявляемых к ее освоению.

В техникуме применяется пятибалльная система оценок. Знания, умения и навыки обучающихся определяются следующими оценками: «отлично» (5), «хорошо» (4), «удовлетворительно» (3), «зачтено» (зачет). В ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, кроме вышеуказанных оценок, используется: «неудовлетворительно» (2), «незачет».

8. В состав профессионального модуля входят следующие элементы:

- Междисциплинарный курс (один или несколько);
- Учебная практика;
- Производственная практика.

9. По всем профессиональным модулям предусмотрена учебная практика в объеме 35 недель, из них

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 4,5 недели;
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 6 недель;
- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 6 недель;
- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 3,5 недели;
- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 12 недель;
- ПМ.06 Приготовление блюд и кулинарных изделий диетического питания – 3 недели.

Учебная практика проводится путем чередования с теоретическими занятиями по дням и неделям при изучении соответствующего ПМ на кухне организации питания и кондитерском цехе организации питания преподавателями профессионального цикла и

мастерами производственного обучения, имеющими среднее профессиональное и высшее профильное образования, стаж педагогической работы не менее 5 лет, опыт производственной деятельности (стажировку на профильных предприятиях, организациях) не менее 3 лет.

Производственная практика проводится после завершения теоретического обучения по профессиональным модулям и прохождения учебной практики на основе заявок и договоров с работодателями. Производственная практика проводится на предприятиях, в организациях города, района и области в объеме 25 недель, из них:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 2 недели;
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 7 недель;
- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 4 недели;
- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 4 недели;
- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 7 недель;
- ПМ.06 Приготовление блюд и кулинарных изделий диетического питания – 1 неделя.

По окончании производственной практики студенты сдают экзамены квалификационные по каждому профессиональному модулю. Экзамен квалификационный принимает комиссия, председателем которой является представитель работодателя, члены комиссии - преподаватели профессионального цикла.

Промежуточный контроль осуществляется во время сессии. Порядок определяется календарным учебным графиком.

Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и составным элементам профессиональных модулей являются: дифференцированный зачет, в т.ч. комплексный и экзамен.

Самостоятельная работа обучающихся по учебным дисциплинам и курсам составляет не более 20% от обязательной аудиторной нагрузки, может быть организована в форме внеаудиторной работы и включаются в 36 часовый объем образовательной нагрузки в неделю. Формами самостоятельной работы обучающихся являются: подготовка докладов, сообщений, рефератов, презентаций по заданным темам (разделам), проектно-исследовательская работа, поиск дополнительной информации в сети Интернет и др. источниках, и пр. по учебным дисциплинам, курсам. Формы и порядок организации самостоятельной работы по каждой дисциплине, курсу определяет преподаватель в зависимости от конкретной темы (раздела) учебной дисциплины, междисциплинарного курса, профессионального модуля и требований, предъявляемых к ее освоению. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл образовательной программы СПО 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 среднего общего образования и получаемой профессии среднего профессионального образования.

Общеобразовательные учебные дисциплины делятся на общие (русский язык, литература, иностранный язык, математика, история, физическая культура и ОБЖ), по выбору из обязательных предметных областей (информатика, физика, химия, обществознание, биология, география, экология, астрономия) и дополнительные (основы технологии учебно-исследовательского проектирования, основы предпринимательской деятельности, химия и технология организации синтеза в пищевой промышленности).

В целях реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования в раздел Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей введена дисциплина ОУД.18 Астрономия (базовый уровень) в объеме 35 часов.

В рамках реализации учебной дисциплины ОУ.01 Основы технологии учебно-исследовательского проектирования обучающиеся выполняют по выбранной теме индивидуальный проект в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение 2052 часа. Объем учебной аудиторной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Общеобразовательный цикл не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.

Общеобразовательный цикл реализуется в течение срока освоения образовательной программы среднего профессионального образования.

Объем обязательной учебной нагрузки составляет 5616 ч (36 часов в неделю), включающий объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики и самостоятельная работа обучающихся для дисциплин общепрофессионального цикла.

Формирование вариативной части ОПОП

Весь объем учебного времени, отведенный на реализацию ППКРС, включает инвариантную и вариативную части. Вариативная часть учебного процесса составляет 1260 часа. Она распределена следующим образом: 122 часов отводится на изучение дисциплин общепрофессионального цикла и 1138 часов на профессиональный цикл.

Учебный цикл	Обязательный объем образовательной программы	Вариативная часть	Общий объем обязательной программы
Общеобразовательный	2052		2052
Общепрофессиональный	324	122	446
Профессиональный	1980	1138	3118
	4356	1260	5616

За счет часов вариативной части введен профессиональный модуль ПМ.06 Приготовление блюд и кулинарных изделий диетического питания в объеме 244 часа. Введение модуля имеет согласование с работодателем и позволяет обучающимся осуществить успешное карьерное продвижение. Другие часы вариативной части в объеме 894 часа направлены на расширение и углубление знаний, умений и практического опыта по учебным дисциплинам и профессиональным модулям инвариантной части ОПОП.

Формы проведения консультаций

Консультации для обучающихся предусматриваются перед экзаменами, которые проводятся в рамках промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, проводятся за счет часов, отведенных на промежуточную аттестацию. Консультации проводятся в соответствии с графиком и могут быть как устные, так и письменные, и проводятся с группой, подгруппой и отдельными обучающимися. Распределение часов консультации образовательное учреждение производит самостоятельно.

Порядок аттестации обучающихся

1. Формами промежуточной аттестации являются: зачет, дифференцированный зачет, экзамен.
2. Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен квалификационный.
3. Формами промежуточной аттестации по составным элементам профессиональных модулей являются: дифференцированный зачет и экзамен.
4. Формами аттестации по учебной и производственной практике является дифференцированный зачет.
5. Во время промежуточного контроля предусмотрено проведение комплексных дифференцированных зачетов:
 - в 4 семестре по дисциплинам ОУД.08 Физика и ОУД.18 Астрономия;
 - в 5 семестре по ПП.01 и ПП.02;
 - в 6 семестре по дисциплинам УД.02 Основы предпринимательской деятельности и ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ПП.03 и ПП.04, МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и УП.04; МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и УП.03.А так же комплексных экзаменов:
 - во 2 семестре по дисциплинам ОУД.09 Химия и УД.03 Химия и технология организации синтеза в пищевой промышленности.
6. Письменные экзамены проводятся на следующий день после окончания изучения дисциплины, МДК, без предоставления дней на подготовку. Для проведения остальных, могут предусматриваться до 2-х дней на подготовку к экзамену. В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).
7. Промежуточный контроль осуществляется как во время сессии, так и при ее отсутствии, непосредственно после окончания изучения дисциплины или МДК. Порядок определяется календарным учебным графиком и расписанием экзаменов.
8. Для проверки умений и знаний по учебным дисциплинам и профессиональным модулям преподаватель разрабатывает комплект материалов, состоящий из перечня вопросов для подготовки, тем задач и утверждает их на заседании предметной (цикловой) комиссии не позднее, чем за 2 месяца до аттестации и доводит их до сведения студентов. Материалы для проведения экзаменов квалификационных имеют положительное заключение работодателей.
9. Государственная итоговая аттестация проводится на основании программы ГИА, разработанной не позднее, чем за 6 месяцев до ее прохождения и доводится до

сведения студентов под роспись. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. На ГИА отводится 2 недели.

Другое

1. Настоящий учебный план утверждается директором техникума.
2. В зависимости от личностных потребностей студентов, их профессиональных интересов, интересов потребителей кадров ежегодно в учебный план в ее вариативную часть могут вноситься изменения.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		учебная	производственная				
курс	38,5	1,5	0	1		11	52
курс	30	9	0	2		11	52
курс	12,5	9,5	17	2		11	52
курс	15	15	8	1	2	2	43
Всего	96	35	25	6	2	35	199

2. План учебной программы по профессии 43.01.09 Плова, кондитер

Элемент	Формы промежуточной аттестации по семестрам	Объем образовательной программы (образовательных часов)											Распределение нагрузки по курсам и семестрам (час)											
		Матрица во взаимосвязях с преподавателями											I курс			II курс			III курс			IV курс		
		Всего	Самостоятельная работа	теоретическое обучение			лабораторная и практическая занятость			Проектная	Консультации	Промежуточная аттестация			1 курс		II курс		III курс		IV курс			
по учебным дисциплинам и МДК	лекторная и практическая занятость			МДК	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.			6 сем.	7 сем.	8 сем.										
1	1 2 3 4 5 6 7 8	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
0.00	Общеразвивающий цикл	2052	0	1365	683	0	62	34	546	575	384	156	107	90	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0УД.01.01	Общий учебный курс	1008	0	702	307	0	24	6	327	312	168	100	81	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0УД.01.02	Русский язык	114		80	34		37	6	28	32	24	36												
0УД.02	Литература	171		171					48	60	24	37												
0УД.03	Исторический курс	171		171					31	45	26	29	20	20										
0УД.04	Математика	228		228					42	48	34	24												
0УД.04	Искусство	171		171					50	58	30	32												
0УД.05	Физическая культура	171		171					46	48	28	39	11											
0УД.06	ОБЖ	72		72					42	30														
0УД.07	Учебные дисциплины по выбору из образовательных предметных областей	774	0	572	202	0	34	26	219	139	216	160	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0УД.08	Информатика	92		4	88																			
0УД.08	Физика	100		68	32																			
0УД.09	Химия	171		149	22				6	54	77													
0УД.10	Обществознание	360		338	22				12	8	53	62	45											
0УД.14	Биология	72		50	22				10	6	72													
0УД.16	География	72		60	12				8	6														
0УД.17	Экология	72		60	12				8	6														
0УД.18	Астрономия	36		23	13																			
0УД.18	Дополнительные учебные дисциплины	260	0	96	84	0	4	0	0	0	34	0	0	36	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УД.01	Ознакомление учебно-исследовательского проектирования	34		22	12																			
УД.01	Основы технологии карьерного проектирования	0		0	0																			
УД.02	Основы предпринимательской деятельности	72		22	50																			
УД.02	Русский язык и культура речи	0		0	0																			
УД.04	Жизни и творческие организации бизнеса в пищевой промышленности	74		52	22																			
УД.03	История родного края	0		0	0																			

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии
СВО 43.01.09 Повар, кондитер

	Наименование
1.	КАБИНЕТЫ:
	социально-экономических дисциплин
	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	товароведения продовольственных товаров
	технологии кулинарного и кондитерского производства
	иностранного языка
	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	технологического оснащения и организации рабочего места
2.	ЛАБОРАТОРИИ:
	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
	учебный кондитерский цех
3.	СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС:
	спортивный зал
	открытая спортивная площадка с элементами полосы препятствий
4.	ЗАЛЫ:
	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	столовый зал
5.	Базы учебной практики:
	Кухня организации питания
	Кондитерский цех организации питания