

100 - 323 - 423
100 - 422

Министерство образования, науки и молодежной политики
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»



Утверждаю
Директор ГПОУ «ПГК»
Баженова В.В.
«01» сентября 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 «Повар, кондитер»

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес. на
базе основного общего образования

*Профиль получаемого профессионального образо-
вания:* естественнонаучный

п.Приаргунск, 2019 г.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования

- устав ГПОУ «ПГК».
- федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898), и федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, реализуемый в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования;
- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- приказ Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. № 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355";
- разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (направлены для практического использования Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12- 696);
- разъяснения по реализации федерального государственного образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10 апреля 2014 года

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

- начало занятий 01 сентября ежегодно;
- обязательная учебная нагрузка обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО - 36 часов в неделю;

- продолжительность учебной недели - шестидневная;
 - продолжительность занятий - группировка парами;
 - формы и процедуры текущего контроля знаний: контрольные работы и задания, отчеты по практическим, лабораторным, творческим работам, технические диктанты, отчеты по урокам на производстве, тестирование и др., результаты которых используются для накопительных систем оценивания за семестр по отдельным дисциплинам и профессиональным модулям, где не предусматривается промежуточная аттестация;
 - консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования;
 - формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, письменные и устные;
 - учебная практика организована в учебных мастерских, производственная практика проводится на предприятиях и в организациях на основе заключенных договоров с предприятиями-работодателями;
 - общая продолжительность каникул составляет 38 недель, в том числе на первом году обучения 12 недель (из них 2 недели в зимний период), на втором году обучения 12 недель (из них 2 недели в зимний период), на третьем году обучения 12 недель, на четвертом году обучения 2 недели в зимний период;
 - при проведении лабораторных и практических занятий по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебных занятий по иностранному языку, информатике и физической культуре, практическом обучении (учебной и производственной практик) учебная группа может делиться на подгруппы не менее 8 человек.
- На 2 курсе в летний период с юношами проводятся 5-дневные учебные сборы на базе в/ч.

1.3.Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы реализуется в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";

- приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- рекомендациями ФИРО 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 от 17 марта 2015 года.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся (Эффективное трудоустройство/Деловая культура, Рисование и дизайн, Русский язык и культура речи).

Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам «Русский язык и литература», «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» и в соответствии с профилем подготовки - по химии, по остальным дисциплинам - в форме зачета, дифференцированного зачета.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по общеобразовательному циклу - 57 недель, 2052 часа, распределяется на обязательную учебную нагрузку с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественнонаучный профиль).

1.4. Формирование вариативной части образовательной программы

Образовательная программа включает вариативную часть в объеме 612 часов.

На вариативную часть по согласованию с работодателями выделено 612 часов, что составляет 20 % от общего объема времени, отведенного на освоение программы. С целью углубления подготовки по учебным дисциплинам, профессиональным модулям на овладение профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности, данные часы распределены следующим образом:

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы калькуляции и учет» с целью формирования у обучающихся умения оперативно решать актуальные социально-профессиональные задачи – 40ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций -72ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций – 36ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве -36ч.»;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - 36ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» – 36ч.»;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Эффективность трудоустройства» - 36ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Рисование и дизайн» - 32ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Русский язык и культура речи» - 36ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» -4ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 48ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 68ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» -92ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 40ч.

1.5. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов лицея. В соответствии с Письмом Департамента профессионального образования от 20.10.2010 г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО», разъяснениями ФИРО по организации промежуточной аттестации; по общеобразовательному циклу - примерным положением по итоговому контролю учебных достижений обучающихся при реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах образовательной программы СПО (одобрено научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО, протокол № 1 от 15 февраля 2012 г) формами аттестации приняты зачет, дифференцированный зачет, экзамен и экзамен (демонстрационный).

Условием допуска к экзамену (демонстрационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Форма аттестации по учебной практике – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК – ДЗ (дифференцированный зачет), по производственной практике - отчет.

1.6. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898). Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

1.7. Параметры практикоориентированности.

В учебном плане выделено 840 часов на лабораторные и практические занятия по обя-

зательной части циклов ОПОП.

Практикоориентированность учебного плана составляет 14,5 %.

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

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	32	3	5				11	52
II курс	27	5	7		1		11	52
III курс	29	5	5		1		11	52
IV курс	13	13	14		2	2	2	43
Всего	102	27	30		3	2	35	199

Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Зачетные единицы	Учебная нагрузка обучающихся		Распределение обязательной нагрузки по курсам							
				Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
				всего занятий	В т.ч. лабораторный и практические	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 22 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ОУД	Общеобразовательный цикл		24	2052	450	372	388	334	326	372	221	0	39
	Базовые дисциплины		20	1626	343	348	296	276	281	286	139	0	0
ОУД.01	Русский язык	Э	3	129	28	34	23	34	38				
ОУД.02	Литература	ДЗ	8	212	12	54	38	72	48				
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ	1	171	24	42	42	32	55				
ОУД.04	История	ДЗ	1	171	2	36	38	34	22	41			
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ	1	171	152	43	34	32	31	31			
ОУД.06	ОБЖ	ДЗ	1	72	6	43	29						
ОУД.07	Математика	Э	1	277	93	60	56	34	43	84			
ОУД.10	Обществознание (вкл.экономику и право)	ДЗ	1	171				38	44	40	49		
ОУД.11	Физика	ДЗ	1	108	10					54	54		
ОУД.12	География	ДЗ	1	72	16	36	36						
ОУД.13	Экология	ДЗ	1	72						36	36		
	Профильные дисциплины	3	4	426	107	24	92	58	45	86	82	0	39
ОУД.14	Информатика	ДЗ	1	144	72	24	60	24	20	16			
ОУД.15	Химия	ДЗ	1	171	15		32	34	25	34	46		
ОУД.16	Биология	Э	1	72	12					36	36		
ОУД.17	Астрономия	ДЗ	1	39	8								39

	Обязательная часть учебно-го цикла и практики			3672	546	240	440	278	502	240	607	612	753
ОП	Общепрофессиональный цикл		10	604	234	96	188	68	36	72	76	68	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в.ч. 36 ч.	ДЗ	1	72	12	36	36						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров в.ч. 36 ч.	ДЗ	1	72	18	24	48						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места в.ч. 72 ч.	ДЗ		108	24	36	36	36					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	1	36	8							36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета в.ч. 40 ч.	ДЗ	1	64	12		32	32					
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	1	36	12		36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности в.ч.36 ч.	ДЗ	1	72	48					36	36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности в.ч. 36 ч.	ДЗ	1	36	18					36			
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	1	40	40						40		
ОП.10	Рисование и дизайн в.ч. 32 ч.	ДЗ	1	32	30							32	
ОП.11	Русский язык и культура речи в.ч. 36 ч.	ДЗ	1	36	12				36				
П.00	Профессиональный цикл		20	3068	288	144	252	210	466	168	531	544	753
ПМ.00	Профессиональные модули			2816	288	144	252	210	430	168	459	508	645
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЗ/ ДЭ	3/1	396	42	144	252	0	0	0	0	0	0

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов в.ч. 4ч.	ДЗ	1	36	12	36							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	1	72	30	36	36						
УП.01	Учебная практика	ДЗ	1	108		72	36						
ПП.01	Производственная практика	ДЭ	1	180			180						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразия	ДЗ/ ДЭ	3/1	640	44	0	0	210	430	0	0	0	0
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных в.ч.32ч.	ДЗ	1	32	6			32					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных в.ч.16ч.	Э	1	176	38			106	70				
УП.02	Учебная практика	ДЗ	1	180				72	108				
ПП.02	Производственная практика	ДЭ	1	252					252				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразия	ДЗ/ ДЭ	3/1	520	62	0	0	0	0	168	352	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных в.ч.40ч.	ДЗ	1	32	10					32			

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.28ч.	Э	1	164	52					100	64		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	1	144						36	108		
ПП.03	Производственная практика	ДЭ	1	180							180		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ/ДЭ	3/1	530	60	0	0	0	0	0	107	423	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в.ч.40ч.	ДЗ	1	32	10						32		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в.ч. 52	Э	1	174	50						75	99	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	1	144								144	
ПП.04	Производственная практика	ДЭ	1	180								180	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	3	730	80	0	0	0	0	0	0	85	645
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в.ч.4ч.	ДЗ	1	36	10							36	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в.ч. 36ч.	Э	1	190	70							49	141

УП.05	Учебная практика	ДЗ	1	252									252
ПП.05	Производственная практика	ДЭ	1	252									252
	Промежуточная аттестация¹			180					36		72	36	36
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация²		2	72									72
Итого			45	5724	972	612	828	612	828	612	828	612	792
Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена (ДЭ)					теория	540	612	540	432	576	468	252	180
					УП	72	36	72	108	36	108	144	252
					ПП	0	180	0	252	0	180	180	252
					ПА	0	0	0	36	0	72	36	36
					ГИА								72
					Экзамен-нов	0	1	0	2	1	3	1	1
					Диф. зачетов		5	3	3	5	6	3	1
					Зачетов								

3. График учебного процесса

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	T	У	П	Э	К	Г	ВСЕГО	
1 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	32	3	5	0	12	0	52
2 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	27	5	7	1	12	0	52
3 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	П	П	П	П	П	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	29	4	5	2	12	0	52
4 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	У	П	П	П	П	П	Э	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	Э	Г	Г													12	11	12	2	2	2	41
																																																				100	23	29	5	38	2	197		

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
п/п	
	Кабинеты по общеобразовательным дисциплинам
1	Русского языка и литературы
2	Истории, обществознания
3	Иностранного языка
4	Математики
5	Физики
6	Химии биологии, экологии
7	Информатики
8	Социально-экономических дисциплин
	Кабинеты по профессиональному циклу:
9	Кабинет основ микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены питания на производстве
10	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
11	Кабинет товароведения продовольственных товаров
12	Кабинет экономики, основ калькуляции и учета
13	Технологии кулинарного производства
14	Технологии кондитерского производства
15	Основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
16	Учебный кулинарный цех
17	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
18	Спортивный зал, стадион
19	Стрелковый тир
	Залы
20	Библиотека, читальный зал
21	Актовый зал