

План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Распределение по семестрам		Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)											
				всего	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем																	
		всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК			практики	консультаций	промежуточная аттестация															
			Теоретическое обучение						лабораторных и практических занятий														
Экзамены	зачеты	1 курс			2 курс			3 курс			4 курс												
		1се м	2се м	всег о	3се м	4се м	всег о	5се м	6се м	всег о	7се м	8се м	всег о										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ			2160	0	2052	1193	859	0	72	36	510	618	1128	273	224	497	56	141	197	144	86	230
	ОБЩИЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ			1476		1422	657	765	0	36	18	340	437	777	229	169	398	56	78	134	85	28	113
ОУД6.01	Русский язык	3	1	180		162	110	52		12	6	34	69	103	59		59			0			0
ОУД6.02	Литература		2,4,5	234		234	144	90				68	46	114	36	56	92	28		28			0
ОУД6.03	Иностранный язык		3	198		198		198				68	92	160	38		38			0			0
ОУД6.04	Математика	3	1,2	306		288	100	188		12	6	102	138	240	48		48			0			0
ОУД6.05	История	7		216		198	178	20		12	6			0		51	51	28	78	106	41		41
ОУД6.06	Физическая культура		1,2,3,4	198		198		198				51	69	120	36	42	78			0			0
ОУД6.07	Основы безопасности жизнедеятельности		4	72		72	65	7				17	23	40	12	20	32			0			0

ОУД6.08	Астрономия		8	72		72	60	12					0			0			0	44	28	72	
	УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЛАСТЕЙ			360	0	324	242	82	0	24	12	102	123	225	44	55	99	0	0	0	0	0	
ОУДп.09	Информатика	2		144		126	57	69		12	6	51	75	126			0		0			0	
ОУДп.10	Химия	4	1	216		198	185	13		12	6	51	48	99	44	55	99			0		0	
	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ			144	0	126	119	7	0	12	6	68	58	126	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОУДп.11	Биология	2		144		126	119	7		12	6	68	58	126			0		0			0	
	КУРСЫ ПО ВЫБОРУ ОБУЧАЮЩИХСЯ			180	0	180	175	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	63	63	59	58	117
ОУД6.12	Обществознание (включая экономику и право)			180		180	175	5						0			0		63	63	59	58	117
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			598	6	598	347	251	0	0	0	102	150	252	24	30	54	108	132	240	0	52	52
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2	68		68	56	12				34	34	68			0			0			0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2	68		68	50	18				34	34	68			0			0			0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2	116		116	68	48				34	82	116			0			0			0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		8	52	2	52	32	20						0			0			0		52	52
ОП.05	Основы калькуляции и учета		4	54	2	54	30	24						0	24	30	54			0			0
ОП.06	Охрана труда		5	56	2	56	40	16						0			0	56		56			0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6	36		36	2	34						0			0	16	20	36			0

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6	36	36	18	18						0			0	16	20	36			0	
ОП.09	Физическая культура		5,6	40	40		40						0			0	20	20	40			0	
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности		6	36	36	27	9						0			0		36	36			0	
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда		6	36	36	24	12						0			0		36	36			0	
П.00	Профессиональный цикл			307 4	0	113 0	752	378	180 0	78	66	0	60	60	135	250	385	124	195	319	252	114	366
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4		471	0	165	107	58	288	12	6	0	60	60	105	0	105	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3	60		60	34	26					60	60			0			0			0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3	105		105	73	32					0	105			105			0			0
УП.01	Учебная практика		3						144						144								
ПП.01	Производственная практика		4						144							144							
КЭ.01	Квалификационный экзамен										6												
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5		784	0	280	194	86	468	18	18	0	0	0	30	250	280	0	0	0	0	0	0

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к Реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	7		274	0	112	76	36	144	12	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	112	0	112
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7	48		48	36	12						0			0			0	48		48
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7	64		64	40	24						0			0			0	64		64
УП.04	Учебная практика								72													72	
ПП.04	Производственная практика								72													72	
КЭ.04	Квалификационный экзамен										6												
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8		882	0	306	210	96	540	18	18	0	0	0	0	0	0	0	52	52	140	114	254
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7	90		90	54	36						0			0		52	52	38		38

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	216	216	156	60						0			0			0	102	114	216	
УП.05	Учебная практика							180													36	144	
ПП.05	Производственная практика							360														360	
КЭ.05	Квалификационный экзамен									18													
	Всего:			583 2	378 0			180 0	15 0	10 2	612	828	1440	432	504	936	288	468	756	396	252	648	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)			72																		2 нед	
	Общий объем образовательной программы:			590 4																			
ВСЕГО:											1се м	2се м		3се м	4се м		5се м	6се м		7се м	8се м		
Изучаемых дисциплин											37	14	14		11	9		8	9		8	6	
Дифференцируемых зачетов (без физической культуры и практики)											28	3	7		2	5		3	5		3	6	
Экзаменов (включая квалификационные экзамены)											11		2		2	2		1	1		2	1	
Каникулы											35	2	9		2	9		2	9		2		

Пояснительная записка

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Кузнецкий многопрофильный колледж» (ГБПОУ «КМК») разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г, регистрационный №44898), федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (в редакции от 29.06.2017) и с учетом примерной основной образовательной программой по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, регистрационный номер в реестре примерных образовательных программ СПО 43.01.09 – 170331, дата регистрации 31.03.2017г. При освоении образовательной программы выпускнику присваивается квалификация: повар, кондитер. Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения независимо от применяемых образовательных технологий на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Обучение на всех курсах начинается с 1 сентября, заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса. Объём недельной образовательной нагрузки составляет 36 академических часов и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу обучающихся. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов учебного плана.

Продолжительность академического часа при шестидневной неделе составляет 45 минут, предусматривается группировка парами.

Профиль профессионального образования определяется в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо от 17 марта 2015 года № 06 – 259). В связи с этим выбран естественнонаучный профиль.

Обучающиеся, получающие СПО по ППКРС на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения соответствующей образовательной программы (приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464).

Общий объём образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, распределен на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, дополнительные учебные дисциплины и курсы по выбору, предлагаемые профессиональной образовательной организацией: обществознание (включая экономику и право) – 180 ч.

Учебный план профиля обучения и (или) индивидуальный учебный план содержит 12 учебных предметов и предусматривает изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области, определенной ФГОС среднего общего образования (в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.06.2017 N 613), в том числе общими для включения во все учебные планы являются учебные предметы "Русский язык", "Литература", "Иностранный язык", "Математика", "История", "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности", "Астрономия".

Вариативная часть ОПОП распределена на изучение общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов; в соответствии с перспективой развития

региона введена дисциплина ОП.10 – Основы предпринимательской деятельности – 36 часов и ОП.11 Эффективное поведение на рынке труда – 36 часов.

Промежуточной аттестации предусмотрено 5 недель: общеобразовательный цикл – 3 недели, профессиональный цикл – 2 недели.

Консультации проводятся за счёт часов промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация по дисциплинам, проводимая в виде экзаменов, выделяется за счёт времени, отводимого на соответствующие учебные дисциплины, и должна быть проведена в рамках недели, отводимой на промежуточную аттестацию по циклам учебных дисциплин.

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практик. Количество зачётов, предусматриваемое в процедурах промежуточной аттестации, не может превышать 10 зачётов в учебном году. В указанное количество не входят зачёты по физической культуре. Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю, может являться экзамен по модулю или квалификационный экзамен. Проводить квалификационный экзамен можно сразу после освоения студентом всего профессионального модуля.

Курс	Семестр	Количество экзаменов	Наименование УД, МДК, ПМ
1	2	2	Информатика Биология
2	3	2	Математика Русский язык
2	4	2	Химия ПМ 01
3	5	1	ПМ 02
3	6	1	ПМ 03
4	7	2	История ПМ 04
4	8	1	ПМ 05

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей реализуется рассредоточено чередуясь с теоретическим обучением.

По окончании практик проводится дифференцированный зачёт.

ИНДЕКС	Наименование	Семестр	Неделя
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3	УП 01 – 4н
		4	ПП 01 – 4н
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	УП 02 – 5н
		5	ПП 02 – 8н
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	УП 03 – 3н
		6	ПП 03 – 7н
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	7	УП 04 – 2н
		7	ПП 04 – 2н
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	7	УП 05 – 1н
		8	УП 05 – 4н
		8	ПП 05 – 10н
Итого:			Учебная практика – 19 недель, производственная практика – 31 неделя

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Выпускная

квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также определению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.