2.2 План учебного процесса

(программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК., практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, час					1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная аудиторная			1 сем. 17 недель	2 сем. 23 недели (16 н. теория, 3н.УП, 4нПП)	3 сем. 16 недель	4 сем. 23 недели (12н. ТО, 5н. УП, 6 н. ПП)	5 сем. 16 недель	6 сем. 23 нед. (14 н. ТО, 4 н. УП, 5 н. ПП)	7 сем. 16 нед. (9 н. ТО, 3 н. УП, 4 н. ПП)	8 сем. 16 нед. (5 н. ТО, 5 н. УП, 6 н. ПП)
					Всего занятий	в т.ч.									
						лаб и практ.занятий	курсовых работ проектов								
	всего		5668	1888	5400	1913	0	612	828	576	828	576	828	576	576
ОД.00	Общеобразовательный цикл	- /14дз/ 3э	3074	1024	2050	944	0	561	384	352	276	384	84	9	0
	Общие дисциплины и дисциплины по выбору	- / 10дз / 3э	2632	877	1755	776	0	527	352	320	276	224	56	0	0
ОУД.01	Русский язык	-, -, -, Э	183	61	122	20		34	32	32	24				
ОУД.02	Литература	-, -, -, ДЗ,	234	78	156	30		68	32	32	24				
ОУД.03	Иностранный язык	-, -, -, -, ДЗ,	273	91	182	176		34	32	32	24	32	28		
ОУД.04	Математика: алгебра и начало математического анализа; геометрия	-, -, -, -, Э	345	115	230	100		34	32	64	36	64			
ОУД.05	История	-, -, -, ДЗ,	252	84	168	20		68	32	32	36				
ОУД.06	Физическая культура	-, -, -, -, ДЗ,	273	91	182	176		34	32	32	24	32	28		
ОУД.07	ОБЖ	-, ДЗ,	99	33	66	36		34	32						
ОУД.08	Информатика	-, -, -, ДЗ,	183	61	122	68		34	32	32	24				
ОУД.09	Физика	-, -, -, ДЗ,	168	56	112	24				64	48				
ОУД.10	Химия	-, ДЗ	249	83	166	42		102	64						
ОУД.11	Обществознание (вкл.Экономику и право)	-, -, -, -, Э	198	66	132	28					36	96			
ОУД.12	Биология	-, ДЗ,	99	33	66	30		34	32						
ОУД.13	География	ДЗ	76	25	51	26		51							
ДУД.00	Дополнительные дисциплины	- / 4дз / -	442	147	295	168	0	34	32	32	0	160	28	9	0
ДУД.01	Основы рисования и лепки/Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий	-, -, -, -, ДЗ,	96	32	64	40						64			
ДУД.02	Русский язык и культура речи	-, -, -, -, ДЗ,	103	34	69	40						32	28	9	
ДУД.03	Основы здорового питания	-, -, -, -, ДЗ,	96	32	64	38						64			
ДУД.04	Башкирский язык	-, -, ДЗ,	147	49	98	50		34	32	32					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	- / 7дз / 2э	808	269	539	331	0	0	64	112	0	128	42	108	85

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	- , Э	96	32	64	40			64						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	- , - , Э ,	96	32	64	40			64						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	- , - , - , ДЗ ,	72	24	48	30			48						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	- , - , - , - , ДЗ ,	90	30	60	40						42	18		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	- , - , - , ДЗ ,	96	32	64	40					64				
ОП.06	Охрана труда	- , - , - , - , ДЗ ,	93	31	62	40							27	35	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	- , - , - , - , ДЗ ,	99	33	66	36							36	30	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	- , - , - , ДЗ ,	96	32	64	20					64				
ОП.09	Физическая культура	- , - , - , - , ДЗ ,	70	23	47	45							27	20	
П.00	Профессиональный цикл														
ПМ.00	Профессиональные модули	- / 12дз / 13э	1786	595	2811	638	0	51	380	112	552	64	702	459	491
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов, для бдюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	- / 2дз / 3э	268	89	431	100	0	51	380	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	- , Э	100	33	67	40		51	16						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	- , Э	168	56	112	60			112						
УП.01	Учебная практика	- , - , - , ДЗ ,			108				108						
ПП.01	Производственная практика	- , - , - , ДЗ ,			144				144						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- / 3дз / 2э	402	134	664	140	0	0	0	112	552	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	- , - , ДЗ	96	32	64	36				64					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	- , - , - , Э	306	102	204	104				48	156				
УП.02	Учебная практика	ДЗ			180						180				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ			216						216				

Государственная (итоговая) аттестация Демонстрационный экзамен	производств. практики								
	экзаменов		4	1	3	2	3	2	3
	дифф.зачетов	1	5	3	6	5	4	4	5
	зачетов								

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС.

Нормативные документы:

-Устав ГБПОУ Белорецкий металлургический колледж

-273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68;

-ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г. ;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632 «Об установления соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г.№1199(с изменениями и дополнениями);

-Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н;

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

-максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы; максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 48 - 54 академических часа в неделю;

-объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 6-дневной учебной недели 36 часов в неделю;

-продолжительность учебной недели ГБПОУ Белорецкий металлургический колледж составляет 6 учебных дней;

- продолжительность занятий – 1 академический час (45 мин);

- с целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль;

-при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) проводится в мастерских и лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;

- консультации предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные;

- общая продолжительность каникул составляет 11 недель в год, в последний год обучения -2 недели.

1.3. Общеобразовательный цикл

Срок освоение ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) составляет – 57 недель.

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

1800 часов – на изучение общих дисциплин и дисциплин по выбору

252 часов - на изучение дополнительных дисциплин по выбору обучающимися:

По дополнительным дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя. На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы внеаудиторной работы.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1296 часов распределен следующим образом:

- на промежуточную аттестацию – 252 часа;
- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:
- на общепрофессиональный цикл - 202 часа;
- на междисциплинарные курсы – 554 часа;
- на учебную и производственную практику – 288 часов.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные.

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.