

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ Мелеузовский
индустриальный колледж

« 16 » _____ 2017г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
Мелеузовский индустриальный колледж
по профессии среднего профессионального образования
(программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих)
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:

Повар
Кондитер

Форма обучения:

очная

Нормативный срок обучения:

3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Курсы	Обучение по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	40	1	-	-	-	11	52
2	26	7	7	1	-	11	52
3	20	4	16	1	-	11	52
4	27	11	1	1	1	2	43
Всего:	113	23	24	3	1	35	199

2. План учебного процесса. Профессия 43.01.09 Повар, кондитер																	
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)														
			Максимальная нагрузка	Обязательная аудиторная						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
				Всего занятий	в том числе				1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
					Лаб. практ. Занятия сам. и учеб. раб.	курс-проект	17 недель	23 недели									17 недель
1	2	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16			
О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (2198ч.)																
	Базовые учебные дисциплины																
оуд 01	Русский язык	Э	171	114	92		24	40	24	26	0	0	0	0			
оуд 02	Литература	ДЗ	285	190	154		56	62	36	36							
оуд 03	Иностранный язык	ДЗ	234	156	140		24	40	48	44							
оуд 04	История	ДЗ	270	180	171		40	60	50	30							
оуд 05	Обществознание	ДЗ	120	80	69						40	40					
оуд 06	Право	ДЗ	69	46	38		46										
оуд 07	Экономика	ДЗ	51	34	29						34						
оуд 08	Биология	ДЗ	102	68	55						34	34					
оуд 09	Экология	ДЗ	54	36	31						18	18					
оуд 10	Физическая культура	ДЗ	360	240	8		40	50	40	50	30	30					
оуд 11	ОБЖ	ДЗ	105	70	67		30	40									
оуд 12	География	ДЗ	105	70	63						30	40					
оуд 13	Мировая художественная культура	ДЗ	75	50	45								36	14			
оуд 14	Башкирский язык	З	105	70	58		30	40									
	Профильные учебные дисциплины			0													
оуд 15	Математика: алгебра и начала анализа, геометрия	Э	432	288	238		80	86	70	52							
оуд 16	Физика	ДЗ	270	180	150		40	40	50	50							
оуд 17	Химия	Э	240	160	120		76	84									
оуд 18	Информатика и ИКТ	ДЗ	120	80	32			40			20	20					
оуд 19	Деловая культура	ДЗ	75	50										50			
	экзамены(химия, рус.язык, математика)			36				12		24							
	Общепрофессиональный учебный цикл (720ч.)			0													
опд 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	60	40	10		24	16									
опд 02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	99	66	18		36	30									
опд 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	120	80	16		40	40									
опд 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	51	34	8							34					
опд 05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	72	48	14		26	22									
опд 06	Охрана труда	ДЗ	54	36	10				36								
опд 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	105	70	39						32	38					
опд 08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	105	70	10						36	34					
опд 09	Физическая культура (для профессий СПО)		60	40	38								20	20			
опд 10	Социальная адаптация в современных условиях(вариат	ДЗ	60	40	24								20	20			
опд 11	Национальная кухня(вариатив.часть)	ДЗ	60	40	28								20	20			
опд 12	Основы предпринимательской деятельности(вариатив.ч	ДЗ	54	36	10								36				
опд 13	Рисование и лепка для кондитера(вариатив.часть)	ДЗ	51	34	20								34				
опд 14	Этика и психология профессионального общения(вариатив.часть)	ДЗ	51	34	12								34				
П.00	Профессиональный учебный цикл (2806ч.)			0													
пм.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	Дем.Экз		0													
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	78	52	16			52									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	141	94	28		26	38	30								
УП.01	Учебная практика	З		138			36	66	36								
ПП.01	Производственная практика	З		120						120							
пм.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	Дем.Экз		0													
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч.	ДЗ	63	42	16			42									

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	ДЗ	240	160	50				76	84						
УП.02	Учебная практика	3		144					36	108						
ПП.02	Производственная практика	3		378						126		252				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Дем.Экз.		0												
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	ДЗ	54	36	10							36				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	ДЗ	147	98	34							98				
УП.03	Учебная практика	3	198	132								132				
ПП.03	Производственная практика	3	504	336								72	264			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Дем.Экз.		0	0											
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	ДЗ	54	36	30									36		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	ДЗ	135	90	12									90		
УП.04	Учебная практика	3		96										96		
ПП.04	Производственная практика	3		102										102		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Дем.Экз.		0												
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	69	46	14									46		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	264	176	58									84 92		
УП.05	Учебная практика	3		210										60 150		
ПП.05	Производственная практика	3		300										300		
	Экзамены: тех.осн., ПМ.01, 02, 03, 04, 05			72				12		12		24		24		
	Всего:		6192	5724	2085	0	612	828	612	828	612	828	612	792		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация													36		
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы															
	Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 часов)							612	792	510	438	408	312	456	240	
	Промежуточная аттестация (экзамены) 3 недели – 108 часов								36	102	144	132		156	150	
	Государственная итоговая аттестация 1 неделя – 36 часа										246	72	516		402	
	Выпускная квалификационная работа								2		3		2		2	
									1	6	2	6	3	9	6	6
												2	1	2	1	3

49. на 1 абзаца в п. 2

2.1. Календарный график учебного процесса
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

1 курс

Месяцы Недели	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль					
	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
Вид образовательной деятельности	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	
Месяцы	Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август					
Недели	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
Вид образовательной деятельности	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К

2 курс

Месяцы Недели	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль					
	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
Вид образовательной деятельности	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
Месяцы	Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август					
Недели	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
Вид образовательной деятельности	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К

3 курс

Месяцы Недели	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль					
	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
Вид образовательной деятельности	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	У	П	П	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
Месяцы	Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август					
Недели	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
Вид образовательной деятельности	Т	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	

4 курс

Месяцы Недели	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль					
	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
Вид образовательной деятельности	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	У	У	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
Месяцы	Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август					
Недели	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
Вид образовательной деятельности	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Э	Э	Г									

Т - теоретическое обучение
К - каникулы

У - учебная практика
Э - экзамены

П - производственная практика
Г - государственная итоговая аттестация

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений
для подготовки рабочих кадров по профессии СПО (ППКРС)
43.01.09 Повар, кондитер**

№№ п/п	Наименование
1.	Кабинет русского языка и литературы
2.	Кабинет иностранного языка
3.	Кабинет истории
4.	Кабинет химии и биологии
5.	Кабинет географии
6.	Кабинет башкирского языка
7.	Кабинет математики
8.	Кабинет информатики и ИКТ
9.	Кабинет физики
10.	Кабинет ОБЖ и БЖ
11.	Кабинет социально-экономических дисциплин
12.	Кабинет технологии кулинарного производства
13.	Кабинет товароведения продовольственных товаров
14.	Кабинет санитарии и гигиены
15.	Кабинет технологии кондитерского производства
16.	Кабинет основы калькуляции и учета
17.	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
18.	Кабинет охраны труда и техники безопасности
19.	Кабинет социальной адаптации в современных условиях
20.	Лаборатория «Учебная кухня ресторана»
21.	Лаборатория «Учебный кондитерский цех»
22.	Спортивный зал
23.	Стрелковый тир
24.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
25.	Актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ОПОП СПО по ППКРС) в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Мелеузовский индустриальный колледж разработан на основе ФГОС СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер"

Разработка учебного плана осуществлена в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- письмом Министерства образования и науки Российской Федерации (Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО) № 06-259 от 17.03.2015г. «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

- письмом Министерства образования и науки Российской Федерации (Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО) № 06-156 от 20.02.2017г. «Методические рекомендации по реализации ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям для использования в работе организаций, осуществляющих образовательную деятельность по реализации образовательных программ, разработанных в соответствии с ФГОС СПО по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО»;

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

- Уставом ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 291 от 18 апреля 2013г. «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО».

Организация учебного процесса и режима занятий

1. Объем обязательной учебной нагрузки в неделю составляет 36 академических часов.

2. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академического часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

3. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Занятия по дисциплинам проводятся в течение двух академических часов.

4. Время работы на производственной практике не должно превышать продолжительности рабочего времени, установленного законодательством Российской Федерации о труде для соответствующих категорий работников.

5. В колледже устанавливаются основные виды учебных занятий, такие как урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная и производственная практика, выполнение курсовой работы, письменной экзаменационной работы, а также могут проводиться другие виды учебных занятий.

6. Формы и процедуры текущего контроля знаний – устные, письменные (тесты, задачи, схемы, деловые игры). Текущий контроль знаний предусматривает систематическую проверку качества полученных обучающимися компетенций по всем изучаемым в семестре дисциплинам и профессиональным модулям.

7. Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских и лабораториях. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Занятия по учебным практикам проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

8. На втором курсе с юношами проводят пятидневные учебные сборы за счет консультационных часов.

9. После завершения каждого модуля (МДК, УП, ПП) проводится промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного). Результатом экзамена квалификационного является решение «вид профессиональной деятельности «зачтено / не зачтено».

Промежуточная аттестация проводится в день, свободный от других форм учебной нагрузки.

Время для проведения экзамена квалификационного устанавливается учебным заведением по завершению модуля после освоения теоретического курса (МДК) и прохождения учебной и производственной практики.

10. Зачеты и контрольные работы, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины или темы междисциплинарного курса.

Общеобразовательный цикл

Реализация ФГОС стандарта среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО, осуществляется в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы среднего общего образования (утверждены приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004г. № 1312 в редакции приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.08.2008г. № 241 и от 30.08.2010г. № 889), с учетом примерных программ по общеобразовательным учебным дисциплинам, рекомендованным ФГАУ «ФИРО» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол №3 от 21.07.2015г., регистрационный № рецензии 382 от 23.07.2015г. ФГАУ «ФИРО»).

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах освоения основных профессиональных образовательных программ СПО составляет 61 неделю.

Учебное время, отводимое на теоретическое обучение, используется на изучение базовых и профильных общеобразовательных учебных дисциплин в соответствии с Рекомендациями Министерства образования и науки Российской Федерации № 06-259 от 17.03.2015г.

Промежуточная аттестация при освоении программы среднего общего образования проводится в форме зачета и дифференцированного зачета за счет часов, отведенных на освоение соответствующих дисциплин.

Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены по русскому языку, математике, химии.

В первый год обучения обучающиеся изучают общеобразовательные учебные дисциплины, общепрофессиональные учебные дисциплины, которые позволяют приступить к освоению основной профессиональной образовательной программы (ОПОП СПО по ППКРС) по профессии.

Во второй год обучения обучающиеся продолжают изучать общеобразовательные учебные дисциплины и приступают к освоению основной профессиональной образовательной программы (ОПОП СПО по ППКРС) по профессии.

Продолжение освоения ФГОС по профессии происходит на последующих курсах.

Формирование вариативной части ОПОП СПО по ППКРС

1.Время, отведенное на вариативную часть в количестве 612 часов
использовано на увеличение профессиональной составляющей:

- общепрофессиональный цикл 346 часов, в том числе

- Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 4 часа;
- Основы товароведения продовольственных товаров – 30 часов;
- Техническое оснащение и организация рабочего места – 44 часа;
- Основы калькуляции и учета – 16 часов;
- Иностранный язык в профессиональной деятельности – 34 часа;
- Безопасность жизнедеятельности – 34 часа;
- Социальная адаптация в современных условиях – 40 часов;
- Национальная кухня – 40 часов;
- Основы предпринимательской деятельности – 36 часов;
- Рисование и лепка для кондитеров – 34 часа;
- Этика и психология профессионального общения – 34 часа.

- профессиональный цикл (ПМ) 266 часов, в том числе:

- ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий различного ассортимента МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов – 20 часов;
- ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий различного ассортимента МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 22 часа;
- ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий различного ассортимента УП. 01 – 66 часов;
- ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных

изделий различного ассортимента ПП. 01 – 60 часов;

- ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 10 часов;

- ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 32 часа;

- ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 4 часа;

- ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 2 часа;

- ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – 14 часов;

- ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 26 часов;

- ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 10 часов.

2. Опираясь на опыт реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах ОПОП СПО, возрастные и социально-психологические особенности обучающихся, учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа) распределено следующим образом:

1). Базовые учебные дисциплины:

- русский язык 114 часов;
- литература 190 часов;
- иностранный язык 156 часов;
- история 180 часов;
- обществознание 80 часов;
- право 46 часов;
- экономика 34 часа;
- биология 68 часов;
- экология 36 часов;
- физическая культура 180 часов;
- ОБЖ 70 часов;
- география 70 часов;
- мировая художественная культура 50 часов;
- башкирский язык 70 часов.

2). Профильные учебные дисциплины:

- математика 288 часов;
- физика 180 часов;
- химия 160 часов;
- информатика и ИКТ 80 часов.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Выпускная квалификационная работа выполняется в следующих видах: выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.


СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора
ГБПОУ Мелеузовский
индустриальный колледж



Ф.М.Сангишева

Председатель ПЦК
гуманитарных дисциплин



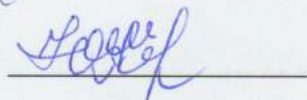
З.К.Мухаметшина

Председатель ПЦК
информатики, экономических
и естественнонаучных дисциплин



Л.А.Яужева

Председатель ПЦК
электротехнических
и технических дисциплин



Ю.М.Караськин