УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ СО «КПЛ»
_____ М.Ю. Зинченко
«30» 01 2019 г.
Рег. №_____

Учебный план
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Саратовской области
«Краснокутский политехнический лицей»
по профессии среднего профессионального образования
подготовки квалифицированных рабочих
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар↔ Кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения – 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ

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..

Нормативные документы:

-Устав ГБПОУ СО «Краснокутский политехнический лицей»;

-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.);

- Приказа Министерства образования № 506 «О внесении изменения в Федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего и среднего полного общего образования, утвержденных приказом Минобрнауки России от 5 марта 2004 года №1089».

-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;

- Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям

- 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. №597;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- дата начала занятий – 1 сентября 2019г.;

- объем обязательной аудиторной учебной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего общего образования, для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в соответствии с СанПиН 2.4.3.1186-03 на первом году обучения составляет 36 часов в неделю; учебная нагрузка на обучающегося на 2,3 курсах обучения составляет 6 часов в день, 36 часов в неделю и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;

- продолжительность учебной недели согласно Устава ГБПОУ СО «КПЛ» составляет 6 учебных дней.

- продолжительность учебных занятий – 45 минут.

Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов учебного плана. Организация самостоятельной работы обучающихся относится к свободе образовательной организации, а ее конкретизация фиксируется в локальным акте образовательной организации.
Объем образовательной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 90% (от объема, отводимого на учебные циклы образовательной программы СПО).
На 2 курсе в летний период с юношами проводятся 5-дневные учебные сборы.

Контроль и оценка результатов освоения ОПОП ведется согласно рабочим программам учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик, утвержденным в установленном порядке. Применяются зачеты (в том числе дифференцированные), экзамены (в том числе экзамены квалификационные по каждому профессиональному модулю).

Учебная и производственная практики планируются в рамках реализации профессиональных модулей и могут быть организованы как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

На учебную и производственную практики в соответствии с ФГОС СПО по новым, наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям выделяется не менее 25 процентов от объема времени, отводимого на освоение профессионального цикла

Занятия во время учебной практики проводятся по 6 часов в мастерских, лабораториях, на учебных полигонах, в учебных хозяйствах.

Учебная практика может также проводиться в организациях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров.

время и сроки проведения каникул – 1 курс – зимние с 30.12.2019 г. по 12.01.2020 г., летние с 01.07.2020 г. по 31.08.2020 г.; 2 курс – зимние с 28.12.2020 г. по 10.01.2021 г., летние с 01.07.2021 г. по 31.08.2021 г.; 3 курс – зимние с 29.12.2021 г. по 11.01.2022 г.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС сформирован 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 или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259);
- Разъяснениями ФГАУ ФИРО по формированию учебного плана ОПОП и реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ профессионального образования с уточнениями и дополнениями

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, составляет 2052 ч. Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется рассредоточено одновременно с освоением ППКРС.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Итоговый контроль учебных достижений обучающихся проводят по завершению второго курса обучения.

Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки. Предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального (ых) проекта (ов).

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1368 часов распределен следующим образом:
- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- на общепрофессиональный цикл - 190 часа;
- на междисциплинарные курсы – 746 часа;
- на учебную и производственную практику – 432 часов.
Расчет вариативной части:

5904-2052(общеобр.цикл)-108(ПА324 (ОП по ФГОС)-1980(ПМ по ФГОС=МДК+УП+ПП+ПА)-72(ГИА)=1368

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практик. Количество экзаменов в учебном году не должно превышать 8, а зачетов -10 (без учета зачетов по физической культуре). Периодичность проведения промежуточной аттестации определяется согласно учебному плану, формы и порядок проведения определяются согласно Положению «О порядке проведения промежуточной аттестации учащихся ГБПОУ СО «КПЛ».

Государственная итоговая аттестация (ГИА) включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

1.6. Формы проведения консультаций

В период теоретического обучения планируются тематические консультации, форма проведения которых определяется рабочими программами дисциплин: письменные, устные, групповые, индивидуальные. Объем нагрузки на консультации предусматривается из расчета не более 100 часов консультаций на группу обучающихся. Время, отводимое на консультации, рассчитывается за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию.

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	38,6	2	0		0,4		11	52
II курс	34,7	0	4		2,3		11	52
III курс	21,4	6	13		0,6		11	52
IV курс	20,3	6	12		0,7	2	2	43
Всего	115	14	29		4	2	35	199

3. План учебного процесса для ППКРС по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
				Объем образовательной нагрузки	самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
							По учебным дисциплинам и МДК												
						всего во взаимодействии с преподавателем[1]	Теоретическое обучение	в т. ч. лаб. и практ. занятий	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 16,8 нед. 606	2 сем. 21,8 нед. 786	3 сем. 12,7 нед. 456	4 сем. 22 нед. 792	5 сем. 6,7 нед. 240	6 сем. 14,7 нед. 528	7сем. 9,7 нед. 348	8 сем. 10,6 нед. 384
		зачет	экзамен																

1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Общеобразовательный цикл			**2268**	**96**	**2052**	**1328**	**724**	**0**	**120**	**72**	**512**	**509**	**427**	**475**	**109**	**135**	**63**	**38**
	Базовые дисциплины			**1432**	**57509**	**1260**	795	500		**120**	**72**	**360**	**345**	**258**	**278**	**60**	**95**	**38**	
ОДБ.01.	Русский язык			160	6	114	114	-		40	24	44	47	33	36				
ОДБ.02.	Литература	4		177	6	171	171	-				51	45	33	48				
ОДБ.03	Иностранный язык	5		177	6	171	-	171				34	50	26	32	20	15		
ОДБ.04	Математика			294	6	224	164	60		40	24	95	67	69	39				
ОДБ.05	История	4 К		177	6	171	171	-				49	45	35	48				
ОДБ.06	Физика			114	6	108	58	50				34	28	25	27				
ОДБ.07	Физическая культура	1,2,3,4		199	6	193	-	193				51	63	37	48				
ОДБ.08	Основы безопасности жизнедеятельности	2		78	6	72	62	10								40	38		
ОДБ.09	Астрономия			42	6	36	20	16									42		
ОДБ.10	Родная литература			38	3	35	35											38	
ОДП	**Профильные дисциплины**			**598**	**18**	**540**	**350**	**190**				**134**	**142**	**137**	**185**				
ОДП.01	Информатика	3		153	6	147	77	70				32	40	36	45				
ОДП.02	Химия		4Э	267	6	221	161	60		40	24	51	51	63	102				
ОДП.03	Биология	3		178	6	172	112	60				51	51	38	38				
ПОО	**Предлагаемые ОО**			**238**	**21**	**252**	**183**	**34**				**20**	**22**	**32**	**12**	**49**	**40**	**25**	**38**
ПОО.01	Обществознание/Право	2		114	6	108	108	-								49	40	25	
ПОО.02	Индивидуальный проект	2		42	6	36	36	-				20	22						
ПОО.03	Рисование и лепка/Техническое рисование	3		44	6	38	4	34						32	12				
ПОО.04	История родного			38	3	35	35	-											38

	края/История мировой культуры																		
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**			**474 (ВЧ 190)**	**42**	**432**	**227**	**205**	**0**	**40**	**12**	**54**	**151**	**29**	**60**	**80**	**49**	**31**	**60**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1Э	54 (ВЧ 24)	6	38	22	16		10	6	54							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2		60 (ВЧ 24)	6	54	38	16					60						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2Э	54 (ВЧ 18)	6	38	22	16		10	6		54						
ОП 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8		60 (ВЧ 24)	6	54	38	16											60
ОП.05	Основы калькуляции и учета	3		66 (ВЧ 28)	8	48	31	17		10			37	29					
ОП.06	Охрана труда	7		60 (ВЧ 24)	6	54	38	16									29	31	
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	5		60 (ВЧ 24)	0	50	0	50		10						60			
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	4		60 (ВЧ 24)	4	56	38	18							60				
ОП.09.	Физическая культура	6		40	0	40	0	40								20	20		
ПМ.00	**Профессиональный цикл**			**1370 (ВЧ 746)+ (ВЧпрак 432)**	**114**	**1004**	**653**	**351**		**240**	**60**	**40**	**126**		**257**	**51**	**344**	**254**	**286**
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для		**4 Эм**	**166 (ВЧ74)**	**16**	**102**	**55**	**47**		**48**	**12**	**40**	**126**						

	блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2		108	8	66	33	33		34		40	68						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2		58	8	36	22	14		14			58						
УП.01	Учебная практика	3							72/ 2 н				72/ 2 н						
ПП.01	Производственная практика	4							144/ 4 н					144/ 4 н					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**6 Эм**	**308 (ВЧ 140)**	**26**	**234**	**152**	**82**		**48**	**12**				**257**	**51**			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4		94	8	72	44	28		14					94				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5		214	18	162	108	54		34					163	51			
УП.02	Учебная практика	5							108/ 3 н							108/ 3 н			

ПП.02	Производственная практика	6							252/ 7н							252/ 7 н			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**6 Эм**	**270 (ВЧ 196)**	**22**	**200**	**132**	**68**		**48**	**12**						**270**		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6		98	8	76	52	24		14							98		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6		172	14	124	80	44		34							172		
УП.03	Учебная практика	6							108/ 3 н								108 / 3 н		
ПП.04	Производственная практика	6							216/ 6 н								216 / 6н		
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		**7Эм**	**178 (ВЧ 82)**	**14**	**104**	**60**	**44**		**48**	**12**						**74**	**92**	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих	6		74	6	44	26	18		24							74		

	сладких блюд, десертов, напитков																		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	7		104	8	60	34	26		24								92	
УП.04	Учебная практика	7							108/ 3 н									108/ 3 н	
ПП.04	Производственная практика	7							144/ 4 н									144/ 4 н	
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		**8Эм**	**448 (ВЧ 254)**	**36**	**364**	**254**	**110**		**48**	**12**							**162**	**286**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	7		126	10	92	62	30		24								126	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	8		322	26	272	192	80		24								36	286
УП.05	Учебная практика	8							108/ 3 н										108/ 3 н
ПП.05	Производственная практика	8							288/ 8 н										288/ 8 н
Промежуточная аттестация						**144/4 нед**						**6 0,2н**	**6 0,2 н**	**12 0,3н**	**72 2 н**	**12 0,3н**	**12 0,3 н**	**12 0,3 н**	**12 0,4 н**
ГИА	**Государственная (итоговая) аттестация**					**72/2 нед**													**72/ 2 н**
		44	11	**5904**	156	4140		1209	1548	400	144	**606**	**786**	**456**	**792**	**240**	**528**	**348**	**384**

	ВСЕГО:																	
Консультации на учебную группу из расчета 100 часов **Государственная (итоговая) аттестация:** выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена						**Всего**	дисциплин и МДК				**16,8**	**21,8**	**12,7**	**22**	**6,7**	**14,7**	**9,7**	**10,6**
							учебной практики				**0**	**2**	**0**	**0**	**3**	**3**	**3**	**3**
							производственной практики				**0**	**0**	**4**	**0**	**7**	**6**	**4**	**8**
							экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных)				[1]	**1**	**1**	**4**	**1**	**2**	**1**	**1**
							зачетов				0	**4**	**4**	**6**	**3**	**7**	**5**	**4**

Перечень учебных лабораторий и мастерских по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Кабинеты
Кабинет русского языка и литературы
Кабинет иностранного языка
Кабинет математики, физики
Кабинет истории, обществознания
Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Кабинет информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности
Кабинет социально-экономических дисциплин
Кабинет биологии, химии
Кабинет основ микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
Кабинет основ товароведения продовольственных товаров
Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
Кабинет основ калькуляции и учета
Лаборатории
Учебный кондитерский цех.
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
Спортивный комплекс
Спортивный зал
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Стрелковый тир
Залы
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет