

Согласовано:

АО «ВОСХОД»

*менеджер по персоналу
Заваткина В.А.*



Утверждаю:

Директор И.И.Султанов

Уфимский политехнический колледж

М.П. Султанов

от 3 августа 2018 года

Приказ № 35/01-18 » августа 2018г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

Уфимский политехнический колледж

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:

Повар

Кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 1год 10 месяцев на базе среднего общего образования

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ПШКРС ГБПОУ Уфимский политехнический колледж

Профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – программа СПО) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Программа определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

Программа СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ПООП.

1.2. При составлении настоящего учебного плана учитывалась следующая нормативная база:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации

30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

- Письмо МО РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»

1.3. Организация учебного процесса и режим занятий

Образовательный процесс включает теоретическое обучение, учебную и производственную практику, воспитательную работу с обучающимися. Учебный год начинается с 1 сентября. Учебный год состоит из 41 учебной недели (17 недель в первом полугодии и 24 недели во втором полугодии). В течение учебного года обучающимся предоставляются зимние каникулы продолжительностью 2 недели и летние каникулы продолжительностью 9 недель. Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность уроков по теоретическому обучению устанавливаются 45 минут с перерывом 10 минут после каждого урока. Продолжительность уроков производственного обучения 50 минут с перерывом 10 минут. После 4 урока устанавливается перерыв для питания 45 минут. Последовательность и чередование уроков в каждой учебной группе определяется расписанием занятий.

Консультации для обучающихся предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год. Формы проведения консультаций – групповые.

Распределение академических часов, отведенных на консультации, показано в таблице 1:

Таблица 1

Распределение консультаций (в часах)

Индекс	Наименование предмета	1 курс	2 курс
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	15	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	15	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	15	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	15	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-	5
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-	5
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-	5
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-	5
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	5

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	5
Консультации к ВКР			30
Итого за год		60	60
Итого			120

Обучающиеся объединяются по профессии в учебные группы. Теоретическое обучение проводится в группах с числом обучающихся не менее 15 человек.

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

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика и производственная практика реализуется концентрированно в несколько периодов, в рамках профессиональных модулей. Учебная практика осуществляется в учебно-производственных мастерских, лабораториях. Производственная практика проводится по договорам в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

На основании акта-согласия и запроса работодателя связанные с результатом освоения ППКРС, с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника, часы вариативной части были распределены по следующим профессиональным модулям и учебным дисциплинам: (Таблица 2)

Таблица 2.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем по БУП, ч	Объем по вариативной части	Всего
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	324	228	516
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	24	60
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	64	100
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	64	100
ОП.04	Экономические и правовые осно-	36	-	36

	вы производственной деятельности			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32	4	36
ОП.06	Охрана труда	36	-	36
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	36	-	36
ОП.08	Физическая культура	40	-	40
	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	-	-
	<i>Дополнительные</i>			
ОП.09	<i>Адаптивные информационные и коммуникационные технологии</i>	-	36	36
ОП.10	<i>Психология личности и профессиональное самоопределение</i>	-	36	36
П.00	Профессиональный цикл	1980	312	2292
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	284	40	324
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	4	36
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	36	108
УП.01	Учебная практика	72	-	72
ПП.01	Производственная практика	108	-	108
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	556	164	720
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	4	36
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	124	252
УП.02	Учебная практика	180	-	180
ПП.02	Производственная практика	216	36	252
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холод-	308	36	344

	ных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
МДК.03.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	4	36
МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	32	128
УП.03	Учебная практика	72	-	72
ПП.03	Производственная практика	108	-	108
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	276	36	312
МДК.04.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	4	36
МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	32	96
УП.04	Учебная практика	72	-	72
ПП.04	Производственная практика	108	-	108
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	556	36	592
МДК.05.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	4	36
МДК.05.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	164	32	196
УП.05	Учебная практика	144	-	144

ПП.05	Производственная практика	216	-	216
Итого			540	

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю, разработанные ГБПОУ Уфимский политехнический колледж, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Промежуточная аттестация осуществляется в конце каждого курса обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются ГБПОУ Уфимский политехнический колледж, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются ГБПОУ Уфимский политехнический колледж после предварительного положительного заключения работодателей. Для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям будущей профессиональной деятельности, в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

В таблице 3 представлены сводные данные в неделях по бюджету времени:

Таблица 3.

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Защита выпускной квалификационной работы	Каникулы	Всего
1	25	7	7	1	-	11	51
2	16	8	15	2	1	2	44
Всего	41	15	22	3	1	13	95

3. План учебного процесса

План учебного процесса по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер представлен в таблице 4.

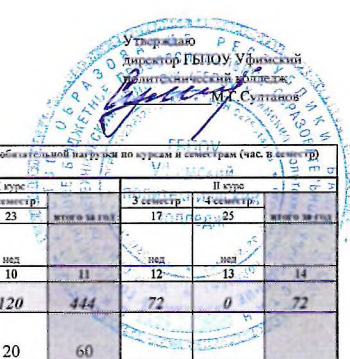
4.Перечень кабинетов, мастерских, лабораторий и др.для подготовки по профессии

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, используемых для подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер представлен в таблице 5.

Таблица 5.

№	Наименование
	Кабинеты:
13	Социально-экономических дисциплин
12	Основы безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Информатики и ИКТ
10	Информатики и информационных технологий
3	Технологии кулинарного и кондитерского производства
3	Товароведения продовольственных товаров
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
3	Технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории:
4	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
4	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
	Спортивный зал
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Электронный стрелковый тир
	Залы:
	Библиотека, читальный зал выходом в сеть Интернет
	Актовый зал

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер срок обучения 1 год 10 месяцев (2018-2020)



Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						
						наименование	Специализация	исполнитель	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс	
									в т.ч.	1 семестр	2 семестр	итого за год	3 семестр	4 семестр	итого за год		
																Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий УП, ПП
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1с	2с	3с	4с	774	258	516	285	231	324	120	444	72	0	72	
П1.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		дз			90	30	60	38	22	40	20	60				
П1.02	Основы товароведения продовольственных товаров		дз			150	50	100	62	38	60	40	100				
П1.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		дз			150	50	100	61	39	60	40	100				
П1.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дз				54	18	36	28	8	36		36				
П1.05	Основы калькуляции и учета			дз		54	18	36	20	16			36			36	
П1.06	Охрана труда	дз				54	18	36	36		36		36				
П1.07	Безопасность жизнедеятельности	дз				54	18	36	12	24	36		36				
П1.08	Физическая культура		дз			60	20	40		40	20	20	40				
	<i>Дополнительные</i>																
П1.09	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	дз				54	18	36		36	36		36				
П1.10	Психология личности и профессиональное самоопределение			дз		54	18	36	28	8			36			36	
С.00	Профессиональный цикл	1с	2с	3с	4с	2772	480	2292	667	1625	288	672	960	540	792	1332	
М.00	Профессиональные модули																
М.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					396	72	324	104	220	144	180	324	0	0	0	
ДР.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		дз			54	18	36	22	14	36		36				
ДР.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		дз			162	54	108	82	26	108		108				
П1.01	Учебная практика		дз			72		72		72		72					
П1.01	Производственная практика		дз			108		108		108		108					
М.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусюсок разнообразного ассортимента					864	144	720	208	512	144	468	612	36	72	108	
МДР.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусюсок	дз				54	18	36	22	14	36		36				
МДР.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусюсок		дз			378	126	252	186	66	108	144	252				
П1.02	Учебная практика		дз			180		180		180		180					
П1.02	Производственная практика			дз		252		252		252		144	144	36	72	108	
М.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заусюсок разнообразного ассортимента					426	82	344	110	234	0	24	24	140	180	320	
ДР.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, заусюсок		дз			54	18	36	26	10		24	24	12		12	
ДР.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, заусюсок		дз			192	64	128	84	44			128			128	
П1.03	Учебная практика			дз		72		72		72					72	72	
П1.03	Производственная практика			дз		108		108		108					108	108	
М.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					378	66	312	94	218	0	0	0	132	180	312	
ДР.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		дз			54	18	36	28	8				36		36	
ДР.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		дз			144	48	96	66	30				96		96	
П1.04	Учебная практика			дз		72		72		72					72	72	
П1.04	Производственная практика			дз		108		108		108					108	108	
М.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					708	116	592	151	441	0	0	0	232	360	592	
ДР.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		дз			54	18	36	29	7				36		36	
ДР.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		дз			294	98	196	122	74				196		196	
П1.05	Учебная практика			дз		144		144		144					144	144	
П1.05	Производственная практика			дз		216		216		216					216	216	
	ПА					108		108				36	36		72	72	
	ГИА					36		36							36	36	
	Всего					3690	738	2952	952	1856	612	828	1440	612	900	1512	

	I курс			II курс		
	1 семестр	2 семестр	итого за год	3 семестр	4 семестр	итого за год
	17 нед	23 нед		17 нед	25 нед	
Дисциплины и МДК учебной практики	612	288	900	576	288	864
производст. практики /		252	252	36	504	540
экзаменов		1	1		4	4
дифф. зачетов	5	10	15	8	7	15

сд заработанная итоговая аттестация - 1 неделя

Промежуточная аттестация - 3

Всего

Приложение №1
к программе подготовки
квалифицированных рабочих,
служащих ГБПОУ Уфимский
политехнический колледж
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
и выдаче акта о согласовании
часов вариативной части рабочих
программ профессиональных
модулей и учебных дисциплин
установленным требованиям

АКТ - СОГЛАСОВАНИЕ

«31» августа 2018 г.

Настоящее заключение предоставлено

Акционерное общество «Уфимское хлебообъединение «ВОСХОД»
служба по работе с персоналом по адресу: 450096, Республика Башкортостан,
г.Уфа, ул. Комсомольская, 122,а.

Часы вариативной части, рабочие программы профессиональных
модулей и учебных дисциплин для образовательных программ подготовки
квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар,
кондитер в образовательном учреждении ГБПОУ Уфимский
политехнический колледж по адресу: 450076, Республика Башкортостан,
Г.Уфа, ул.Зенцова, 81а, соответствуют установленным требованиям ФГОС и
отвечают потребностям работодателя.

менеджер по персоналу
(должность уполномоченного лица)

М.П.



[Signature]
(подпись уполномоченного лица)

Завалова В.А.
(Ф.И.О. уполномоченного лица)