

Согласовано:
АО «ВОСХОД»



Утверждаю:
Директор ГБПОУ



Уфимский политехнический колледж
М.Г.Султанов

от 30 августа 2017 года

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: 1 год 10 месяцев на базе среднего общего образования

Рассмотрено:

на заседании предметной (цикловой) комиссии

спец. дисциплин

от 29 августа 2017 года

председатель комиссии

ВН М.В.Никишина

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

«30» августа 2017 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.

Иванов И.И.
(должность уполномоченного лица)

[Подпись]

(подпись уполномоченного лица)

Завалова В.А.

(Ф.И.О. уполномоченного лица)

М.П.



СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка	2
1.1	Нормативная база реализации ППКРС ОУ	2
1.2	Организация учебного процесса и режим занятий	3
1.3	Формирование вариативной части ППКРС	5
1.4	Порядок аттестации обучающихся	7
2.	Сводные данные по бюджету времени (в неделях)	8
3.	План учебного процесса	8
4.	Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии	8

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС 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 40 учебных недель на 1 курсе (17 недель в первом полугодии и 23 недели во втором полугодии), 40 учебных недель на 2 курсе (17 недель в первом полугодии и 23 недели во втором полугодии). В течение учебного года учащимся предоставляются зимние каникулы продолжительностью 2 недели и летние каникулы продолжительностью 8 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 3 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 к экзаменам (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 реализа-	15	

	ции и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-	10
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-	10
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-	10
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-	10
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	10
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	10
	Итого за год	60	60
	Итого		

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 3)

Таблица 3.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем по БУП, ч	Объем по вариативной части	Всего
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	324	156	480
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии	36	24	60

	питания, санитарии и гигиены			
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 основы производственной деятельности	36	-	36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	68	4	72
ОП.06	Охрана труда	36	-	36
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	36	-	36
ОП.08	Физическая культура	40	-	40
	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-	-	-
П.00	Профессиональный цикл	1872	456	2328
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	248	76	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	72	36	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	144	36	180
ПП.02	Производственная практика	252	-	252
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	308	36	344
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	4	36
МДК.03.02	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	240	72	312
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	4	36
МДК.04.02	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	72	36	108
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	520	108	628
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	4	36
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	104	232
УП.05	Учебная практика	144	-	144
ПП.05	Производственная практика	216	-	216
Итого			612	

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 усло-

виям 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.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

В таблице 4 представлены сводные данные в неделях по бюджету времени:

Таблица 4.

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Защита выпускной квалификационной работы	Каникулы	Всего
1	26	7	6	1	-	11	51
2	15	8	16	1	1	2	43
Всего	41	15	22	2	1	13	94

3. План учебного процесса

План учебного процесса по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер представлен в таблице 5.

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер срок обучения 1 год 10 месяцев (2017-2019)

Синица

Курс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час)						
						лекционные занятия	семинарские занятия	лабораторные занятия	практические занятия	Обязательная		Факультативная		1 курс		2 курс	
										лекции	семинары	лаборатории	практики	1 семестр	2 семестр	1 семестр	2 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14				
ОП.00	основопрофессиональный цикл	1с	2с	3с	4с	720	240	480	247	233	288	120	408	72	0	72	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		дз			90	30	60	38	22	40	20	60				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		дз			150	50	100	62	38	60	40	100				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		дз			150	50	100	61	39	60	40	100				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		дз			54	18	36	28	8	36		36				
ОП.05	Основы калькуляции и учета				дз	108	36	72	20	52				72		72	
ОП.06	Охрана труда		дз			54	18	36	26	10	36		36				
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности		дз			54	18	36	12	24	36		36				
ОП.08	Физическая культура				дз	60	20	40		40	20	20	40				
Проф.спец.цикл	профессиональный цикл	1с	2с	3с	4с	2826	498	2328	0	0	324	672	996	540	792	1332	
МДК.00	Профессиональные модули																
МДК.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов и блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		з			396	72	324	0	0	144	180	324	0	0	0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		дз			54	18	36			36		36				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					162	54	108			108		108				
УП.01	Учебная практика		дз			72		72				72	72				
ПП.01	Производственная практика		дз			108		108				108	108				
МДК.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				з	864	144	720	0	0	108	468	576	72	72	144	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		дз			54	18	36			36		36				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		дз			378	126	252			72	180	252				
УП.02	Учебная практика				дз	180		180				180	180				
ПП.02	Производственная практика				дз	252		252				108	108	72	72	144	
МДК.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				з	426	82	344	0	0	72	24	96	68	180	248	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				дз	54	18	36			36		36				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				дз	192	64	128			36	24	60	68	180	68	
УП.03	Учебная практика				дз	72		72						72		72	
ПП.03	Производственная практика				дз	108		108						108		108	
МДК.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				з	378	66	312	0	0	0	0	0	132	180	312	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				дз	54	18	36						36		36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				дз	144	48	96						96		96	
УП.04	Учебная практика				дз	72		72						72		72	
ПП.04	Производственная практика				дз	108		108						108		108	
МДК.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				з	762	134	628	0	0	0	0	0	268	360	628	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				дз	54	18	36						36		36	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				дз	348	116	232						232		232	
УП.05	Учебная практика				дз	144		144							144	144	
ПП.05	Производственная практика				дз	216		216							216	216	
	ПА					108		108					36				
	ГИА					36		36									
Всего						3690	738	2952	247	233	612	792	1440	612	792	1440	
						1 курс						2 курс					
						1 семестр		2 семестр		1 семестр		2 семестр		1 семестр		2 семестр	
						17 нед.		23 нед.		17 нед.		23 нед.		17 нед.		23 нед.	
						612		324		540		540		288		288	
						учебной практики		252		252		288		288		288	
						производственной практики /		216		216		72		504		576	
						зачислов		(ПА) 01		(ПА) 02		(ПА) 03		(ПА) 04		(ПА) 05	
						диф. зачетов											
Всего						612		324		540		540		288		288	

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 6.

Таблица 6.

№	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:
	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
	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