



Д.А. Саховский

30 июня 2016 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

№98

Квалификация: *Повар 4 разряда*
Кондитер 4 разряда

Форма обучения: *Очная*

Нормативный срок обучения: *2 года и 10 месяцев*
на базе: *основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального образования: *естественнонаучный*

2. График учебного процесса

| К У Р С Ы | сентябрь | | | | 29 | октябрь | | | | 27 | ноябрь | | | | декабрь | | | | 29 | январь | | | | 26 | февраль | | | | 23 | март | | | | 30 | апрель | | | | 27 | май | | | | июнь | | | | 29 | июль | | | | 27 | август | | | | | | | | | | |
|-----------------------|----------|---|----|----|----|---------|---|----|----|----|--------|---|----|----|---------|---|----|----|----|--------|-----|---|----|----|---------|---|---|---|----|------|----|---|---|----|--------|----|-----|---|----|-----|----|----|---|------|----|----|---|----|------|----|----|----|----|--------|----|----|-----|---|----|----|----|---|---|---|
| | 1 | 8 | 15 | 22 | | IX | 6 | 13 | 20 | | X | 3 | 10 | 17 | 24 | 1 | 8 | 15 | | 22 | XII | 5 | 12 | | 19 | I | 2 | 9 | | 16 | II | 2 | 9 | | 16 | 23 | III | 6 | | 13 | 20 | IV | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | | 8 | 15 | 22 | VI | | 6 | 13 | 20 | VII | 3 | 10 | 17 | 24 | | | |
| I | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | = | = | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У |
| II | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | = | = | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У |
| III | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | :: | = | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У |

Обозначения:

Теоретическое обучение



Учебная практика



Производственная практика



Промежуточная аттестация



Государственная итоговая аттестация



Каникулы



Учебные сборы



I. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| К У Р С Ы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Учебные сборы | Всего (по курсам) |
|-----------------------|--|------------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------------------|----------|---------------|-------------------|
| | | | | | | | | |
| I | 36,2 | 3,8 | | 1 | | 11 | | 52,0 |
| II | 23,1 | 9,9 | 6 | 2 | | 11 | | 52,0 |
| III | 15,7 | 12,3 | 9 | 2 | 2 | 2 | | 43,0 |
| Всего | 75,0 | 26,0 | 15 | 5 | 2 | 24 | | 147 |

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии «Повар, кондитер»

| № | Наименование |
|-----------------|---|
| Кабинеты | |
| 1 | Технологии кулинарного производства |
| 2 | Технологии кондитерского производства |
| 3 | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| 4 | Русского языка и литературы |
| 5 | Иностранного языка |
| 6 | Социально-экономических дисциплин |
| 7 | Математики |
| 8 | Физики |
| 9 | Химии |
| 10 | Биологии |
| | |
| | |
| | |

| № | Наименование |
|----------------------------|---|
| Лаборатории | |
| 1 | Микробиологии, санитарии и гигиены |
| 2 | Товароведения продовольственных товаров |
| 3 | Технического оснащения и организации рабочего места |
| | Информатики и ИКТ |
| | Учебный кулинарный цех |
| | Учебный кондитерский цех |
| Спортивный комплекс | |
| 1 | Спортивный зал |
| 2 | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
| 3 | Стрелковый тир |
| | Залы |
| 1 | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 2 | Актный зал |

5. Пояснительная записка

5.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) ГБПОУ «Георгиевский региональный колледж «Интеграл» (далее колледж) разработан **на основе:**

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Перечня профессий среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрированного в Минюст России 26 декабря 2013 года, рег. № 30861);
- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013 года);
- приказа Минобрнауки России от 09 апреля 2015 года № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. №610н;

- профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07 июня 2012 года) в редакции приказов Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645, от 31 декабря 2015 года № 1578;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464 (зарегистрированного в Минюст России 30 июля 2013 года, рег. № 29200) в редакции приказов Минобрнауки России от 22 января 2014 года № 31 и от 15 декабря 2014 г. № 1580;

- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 года № 291 (зарегистрированного в Минюст России 14 июня 2013 года, рег. № 28785);

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (зарегистрированного в Минюст России 01 ноября 2013 года, рег. № 30306);

- Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866;

- выписки из протокола заседания Правительства Ставропольского края от 20 января 2016 г. № 1 «По вопросу: О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года»;

- Устава колледжа;

- локальных актов колледжа;

с учетом:

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС - Режим доступа: http://www.firo.ru/?page_id=774 - Загл. с экрана;

- Рекомендаций 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 и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г. исх. № 06-259);

- Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

- письма департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения;

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план ППКРС по профессии вводится в действие с 01 сентября 2016 года и предусматривает обучение лиц на базе основного общего образования.

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин (далее УД), профессиональных модулей (далее ПМ), входящих в них междисциплинарных курсов (далее МДК), учебной и производственной практики, время государственной (итоговой) аттестации и каникул.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с рабочими программами УД и ПМ и расписанием учебных занятий. Рабочие программы УД и ПМ разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе ФГОС по профессии.

В колледже устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная практика (производственное обучение, производственное обучение в условиях предприятия), производственная практика, а также могут проводиться другие виды учебных занятий.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий. При выполнении лабораторных и практических занятий по УД общепрофессионального цикла и МДК профессионального цикла предусматривается разделение учебных групп на подгруппы наполняемостью не менее 8 человек и количество часов для оплаты, указанное в соответствующей ячейке, увеличивается пропорционально числу подгрупп.

Объем обязательных учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной и преддипломной практики составляет – 36 часов в неделю. Объем максимальной учебной нагрузки в переводе на теоретическое обучение – 54 часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

В конце второго курса в каникулярное время с юношами проводятся учебные сборы на базе соединений и воинских частей Вооруженных сил Российской Федерации. Продолжительность учебных сборов – 5 дней, т.е. 35 часов.

Настоящим учебным планом предусмотрено на дисциплину «Физическая культура» еженедельно по 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, которая реализуется за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях, клубах.

При реализации каждого ПМ предусмотрена УП и (или) ПП, которая организуется в соответствии с Положением, указанным в пп. 5.1. УП, как правило, проводится в мастерских, лабораториях, на учебных полигонах и в других подразделениях колледжа, ПП, как правило, проводится в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм. УП и ПП могут также проводиться в организациях (предприятиях и учреждениях) на основе договоров между организацией и колледжем.

МДК и УП всех ПМ во всех семестрах реализуются последовательно друг за другом в порядке их нумерации в учебном плане. При этом все УД реализуются рассредоточено. УП проводится рассредоточено.

ПП для ПМ проводится концентрированно в конце 4 и 6 семестров в любой последовательности.

Практикоориентированность настоящей ОПОП по профессии составляет 80,89%.

5.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ОПОП СПО по профессии сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, а также 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 и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, указанными в пп.5.1.

В соответствии со спецификой ОПОП СПО по профессии выбран естественнонаучный профиль получаемого профессионального образования.

Обязательным условием освоения среднего (полного) общего образования является выполнение в течение первого и второго курсов каждым обучающимся индивидуального проекта по одной или нескольким общеобразовательным дисциплинам. Дисциплины и темы для выполнения индивидуального проекта обучающиеся выбирают по желанию. Для руководства индивидуальными проектами обучающихся на всю группу выделяются консультации, указанные в учебном плане. В случае если руководство проектом осуществляют разные преподаватели, то часы консультаций делятся пропорционально количеству обучающихся у преподавателей.

В конце второго курса проводится публичная защита индивидуальных проектов обучающихся.

Экзамен по дисциплине Русский язык проводится после дифференцированного зачета по дисциплине Литература, который является допуском к экзамену по дисциплине Русский язык. Дифференцированный зачет по дисциплине Литература проводится в форме обязательного сочинения.

5.4. Формирование вариативной части ОПОП

ФГОС СПО по профессии предусматривает 144 часа вариативной части циклов, которая распределена на общепрофессиональный и профессиональный циклы. Основанием для распределения вариативной части ОПОП являются опрос работодателей по результатам освоения ОПОП и протоколы согласования, а также фактический уровень подготовленности обучающихся.

Учебное время, отведенное на вариативную часть, распределено следующим образом:

| № п /п | Требование работодателей | Дисциплины, МДК, введенные в план (дополненные темами) | Темы, введенные в дисциплину или МДК | Объем часов, на который увеличены УД и МДК |
|--------|---|--|---|--|
| 1 | Уметь производить органолептическую оценку пищевых продуктов при приемке на ПОП | Дополнена дисциплина ОПД. 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | Дополнена тема по органолептической оценке пищевых продуктов при приемке на ПОП | 2 |
| 2 | Уметь производить органолептическую оценку используемых продуктов, разби- | Дополнена дисциплина ОПД.02. Физиология питания с | Расширена тема «Нормы и принципы рационального питания» Введена лабораторная работа по изучению ассортимента и каче- | 2 |

| | | | | |
|---|---|--|---|-----------|
| | раться в нормах и принципах рационального питания | основами товароведения продовольственных товаров | ства мороженого | |
| 3 | Знать организацию работы основных производственных цехов предприятий общественного питания Знать правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании и уметь безопасно пользоваться основным производственным оборудованием и инвентарем Уметь обслуживать оборудование, осуществлять мелкий ремонт некоторых видов оборудования, организовывать рабочее место в соответствии с необходимой технологической операцией | Дополнена дисциплина ОПД.03. Техническое оснащение и организация рабочего места | Углублено изучение организации рабочих мест производства на предприятии общественного питания и правил эксплуатации оборудования, применяемых на предприятиях общественного питания | 20 |
| 4 | Выписка из протокола заседания Правительства Ставропольского края от 20 января 2016 г. № 1 «По вопросу: О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года». Письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения | введена дисциплина ОП.06 Основы предпринимательства | | 32 |
| | | | Итого по общепрофессиональному циклу | 56 |
| | Уметь приготавливать сложные блюда из овощей и грибов, в т.ч. из экзотических продуктов | Дополнен МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | Дополнены занятия по приготовлению сложных блюд из овощей и грибов, в т.ч. из экзотических продуктов | 14 |
| | Уметь готовить и оформлять сложные и национальные блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | Дополнен МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | Введены практические занятия по приготовлению и оформлению блюд национальной кухни, сложных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | 14 |
| | Уметь приготавливать сложные, национальные супы и соусы | Дополнен МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов | Дополнены темы по приготовлению национальные супов, сложные соусов, соусов национальной кухни, приправ и салсы | 20 |

| | | | |
|--|--|--|------------|
| Уметь готовить сложные блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных | Дополнен МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | Дополнены темы по приготовлению сложных блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных | 8 |
| Уметь готовить и оформлять сложные блюда, национальные блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы | Дополнен МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | Дополнены темы по приготовлению сложных блюд, национальных блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы | 24 |
| Уметь готовить и оформлять сложные холодные блюда и закуски, холодные рыбные и мясные блюда | Дополнен МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | Дополнены темы по приготовлению сложных холодных блюд и закусок, холодных рыбных и мясных блюд | 4 |
| Уметь готовить и оформлять сложные сладкие блюда и напитки | Дополнен МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков | Дополнены темы по приготовлению и оформлению сложных сладких блюд и напитков | 4 |
| Уметь готовить и оформлять национальные хлебобулочные и кондитерские изделия, сложные кондитерские изделия и полуфабрикаты | Дополнен МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | Дополнены темы по приготовлению и оформлению сложных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов, национальных кондитерских, хлебобулочных изделий | 0 |
| | | Итого по профессиональному циклу | 88 |
| | | ВСЕГО | 144 |

5.5. Формы проведения консультаций

Консультации по всем УД и МДК проводятся в форме устных групповых по мере необходимости по заявке заведующему отделением, который устанавливает расписание консультаций (вне расписания обязательных занятий). Если по УД, МДК, ПМ предусмотрен экзамен, то перед каждым экзаменом проводится групповая устная консультация объемом 2 часа.

5.6. Формы проведения промежуточной аттестации

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения УД и МДК в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. По каждому ПМ при его завершении проводится экзамен (квалификационный). Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой УД, МДК и ПМ указаны в учебном плане, рабочих программах и контрольно-оценочных средствах, которые доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяются на экзаменах и дифференцированных зачетах отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», на зачетах – «зачтено», «незачтено». На каждый экзамен по УД, МДК и ПМ выделяется 12 часов для оплаты. Все зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов УД, МДК, УП, ПП.

Аттестация по итогам ПП проводится с учетом отзыва руководителя практики от организации, предприятия, учреждения и дневника практики обучающегося.

Экзамены по УД и МДК проводятся в конце семестра в форме сессии. Промежуток времени между двумя экзаменами не менее двух дней.

В колледже для текущей аттестации учебной деятельности студентов может применяться многобалльная, рейтинговая система оценки знаний и умений, которая при окончании УД и МДК переводится в отметки промежуточной аттестации.

Оценка подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения УД, МДК;

оценка компетенций обучающихся.

После завершения последнего этапа ПП каждого ПМ в освобожденный день за счет дней промежуточной аттестации проводится экзамен (квалификационный), на котором представители работодателей и колледжа проверяют готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС по профессии. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой / не освоен». При этом может быть присвоена соответствующая квалификация по профессии.

5.7. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о государственной (итоговой) аттестации выпускников колледжа, утвержденным директором колледжа.

Государственная (итоговая) аттестация состоит из:

- выполнения выпускной практической квалификационной работы по профессии в пределах требований ФГОС;
- защита письменной экзаменационной работы, выполненной выпускником по теме, определяемой колледжем.

Обязательное требование – соответствие тематики письменной экзаменационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре письменной экзаменационной работы определяются колледжем на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, указанного в пп. 5.1.

На руководство письменной экзаменационной работой выделяется по 2 часа на человека (50 часов на учебную группу 25 человек). На защиту одной письменной экзаменационной работы выделяется 0,5 часа каждому члену ГАК (всего не более 2,5 часа).