СОГЛАСОВАНО
Кафе-бистро «Три апельсина»
_____ ИП Дмитриева Т.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МАК
_____ В.Т.Байбулатов

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Мишкинский агропромышленный колледж
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2020-2024 учебный год

Квалификация: повар, кондитер
Профиль: естественнонаучный
Форма обучения: очная
Срок обучения: 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования

Пояснительная записка

Учебный план разработан на основе:

-Устава ГБПОУ Мишкинский агропромышленный колледж;

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

- Приказа 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);

- Приказа 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);

- Приказа 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);

- Приказа Министерства науки высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. № 885/390 «Об утверждении Положения о практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778).

- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

Организация учебного процесса

Максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы; максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 часов в неделю;

Продолжительность учебной недели ГБПОУ Мишкинский агропромышленный колледж составляет 5 учебных дней;

Продолжительность занятий – 1 академический час (45 мин);

-консультации предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные;

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5724 часа.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность академического часа 45 минут, предусмотрено группирование

учебных занятий парами.

В процессе освоения ППКРС обучающимся предоставляются каникулы. Продолжительность каникул составляет не менее десяти недель в учебном году, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматриватет освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 60 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 2052 часа

Промежуточная аттестация обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по ТОП-50 включается в учебные циклы образовательной программы и осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения результатов обучения, запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам. Экзамены, консультации для обучающихся на базе основного общего образования по очной форме обучения проводятся за счет времени, отведенного в учебном плане на промежуточную аттестацию.

В период обучения проводятся учебные сборы с юношами (приказ Министерства обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. № 96/134)

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Общий объем учебной и производственной практики составляет 46 недель (1656 часов), из них: 19 недели - учебной и 27 - производственной практики.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций реализовывается как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - в объеме 5 недель (108 ч.);
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 4 недель (144 ч.);
- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 6 недель (144 ч.);
- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - в объеме 3 недель (108 ч.);
- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - в объеме 7 недель (180 ч.).

Производственная практика проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся при освоении профессиональных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - в объеме 4 недель (180 ч.);
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 5 недель (252 ч.);
- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 7 недель (180 ч.);
- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - в объеме 4 недель (144 ч.);
- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - в объеме 8 недель (216 ч.);

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основе результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

При реализации ППКРС по профессии предусмотрено деление групп на подгруппы при изучении дисциплин «Иностранный язык» и «Информатика».

Общеобразовательный цикл

В состав учебного плана входит общеобразовательный цикл. Согласно п. 7.9 ФГОС СПО получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС.

Согласно п. 23 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования «период изучения общеобразовательных предметов в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется образовательной организацией самостоятельно». Изучение общеобразовательных учебных дисциплин осуществляется на 1-4 курсах, с 1 по 8 семестр.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования реализуется в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с учетом естественнонаучного профиля получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

По дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается.

Формирование вариативной части

При формировании учебного плана был распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ППКРС, включая инвариантную и вариативную части.

Согласно ФГОС СПО образовательная организация имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС (не менее 20%) для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, а также с учетом примерной основной образовательной программы. По результатам исследований потребностей работодателей была окончательно сформирована вариативная часть.

Объем образовательной программы составляет 5724 академических часов, 159 недели.

Вариативная часть программы подготовки кквалифицированных рабочих, служащих составляет 1368 академических часов, 38 недель; 24 %.

Согласно Федеральному государственному образовательному стандарту по профессии 43.01.09 Повар, кондитер конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно.

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС, использован:

- на на увеличение объема времени на освоение дисциплин общепрофессионального цикла обязательной части - 156 часов.
- на увеличение объема времени на освоение профессиональных модулей обязательной части цикла - 1152 часов.

Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация представляет собой форму контроля, в процессе которой оценивается уровень освоения обучающимися знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций и проходит в виде дифференцированных зачётов и экзаменов, дифференцированных зачётов и экзаменов, экзаменов квалификационных.

Общее количество времени, отведенного на промежуточную аттестацию - 108 часа (3 недели). Дифференцированные зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины или междисциплинарного курса, экзамены за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят дифференцированные зачеты по физической культуре (п. 32 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования).

Промежуточная аттестация по ППКРС проводится рассредоточено, по окончании изучения учебных дисциплин, МДК и освоения учебной и производственной практик. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация по общеобразовательному циклу проводится в форме зачетов, дифференцированных зачётов и экзаменов.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный).

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Освоение ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер завершается государственной итоговой аттестацией. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Объем времени, предусмотренный на государственную итоговую аттестацию, составляет 2 недели.

Перечень кабинетов, мастерских

Кабинет русского языка и литературы

Кабинет иностранного языка

Кабинет социально - экономических дисциплин

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства

Кабинет химии, экологических основ природопользования и агрономии

Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены

Лаборатория товароведения продовольственных товаров

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
Учебная кухня ресторана
Учебный кондитерский цех:
Спортивный зал
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Место для стрельбы
Актовый зал
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

1. График учебного процесса

2.

Курс	Сентябрь				Октябрь				27	Ноябрь			30 24	Декабрь				Январь				1 26	Февраль			1 23	Март			29 23	Апрель				27	Май			31 25	Июнь			28 22	Июль				27
	7 1	14 8	21 15	28 22	5 29	12 6	19 13	26 20		9 3	16 10	23 17		7 1	14 8	21 15	28 22	4 29	11 5	18 12	25 19		8 2	15 9	22 16		8 2	15 9	22 16		5 30	12 6	19 13	26 20		10 4	17 11	24 18		7 1	14 8	21 15		5 29	12 6	19 13	26 20	
	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	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	
1																		К	К																									К	К	К	К	
2							У					У				У		К	К		Т	Т	Т	Т																А	А	А		К	К	К	К	
3							У	У	У	У	У	Т	Т				А	К	К	Т	Т	Т	Т							У	У	У	У	Т	Т	Т	Т	Т		У		А	К	К	К	К	
4					У	У	Т	Т	Т	Т							А	К	К									У	У	У	У	У	У	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	И	И	*	*	*	*	

А- промежуточная аттестация

У – учебная практика

Т- производственная практика

К – каникулы

П – подготовка к государственной итоговой аттестации

И – государственная итоговая аттестация

3. 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	41	0	0				11	52
II курс	31	3	5		1		11	50
III курс	20	8	12		1		11	51
IV курс	16	8	10		1	2	2	41
Всего	108	19	27		3	2	35	194

4. План учебного процесса для ППКРС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер 1 курс 4 гр

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ								Распределение нагрузки							
			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 24 нед.	7сем. 17 нед.	8сем. 24 нед.
						Теоретическое обучение	В т.ч. лабораторно-практические занятия											
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**
	Общеобразовательный цикл		**2052**	**0**	**2052**	1322	730		174	108	**550**	**568**	**438**	**440**	**56**	**0**		
ОУД.00	**Общие учебные дисциплины**		**1920**	**0**	**1920**	*1230*	*690*		*54*	*18*	**518**	**540**	**434**	**372**	**56**			
ОУД.01.01	Русский язык	Э	114	0	114	90	24		18	6	26	30	22	36				
ОУД.01.02	Литература	ДЗ	171	0	171	141	30				42	44	26	59				
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	171	0	171	0	171				34	34	26	57	20			
ОУД.03	Математика	Э	228	0	228	192	36		18	6	64	56	49	59				
ОУД.04	История	ДЗ	171	0	171	171	0				52	42	35	42				
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ	171	0	171	0	171				51	63	32	25				
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	72	0	72	72	0				34	38						
ОУД.07	Информатика	ДЗ	108	0	108	38	70				32	40	36					
ОУД.08	Физика	ДЗ	120	0	120	80	40				34	42	44					
ОУД.09	Химия	Э	171	0	171	101	70		18	6	31	31	43	66				
ОУД.10	Обществознание	ДЗ	171	0	171	171	0				18	30	95	28				
ОУД.11	Астрономия	ДЗ	36	0	36	26	10								36			
ОУД.12	Биология	ДЗ	72	0	72	54	18				26	20	26					
ОУД.13	География	ДЗ	72	0	72	52	20				36	36						
ОУД.14	Экология	ДЗ	72	0	72	42	30				38	34						
	Дисциплины по выбору		**132**	0	**132**	*92*	*40*				**32**	**28**	**4**	**68**				
УД.01	Башкирский язык	ДЗ	60	0	60	40	20				32	28						
УД.02	Родной язык/родная литература	ДЗ	72	0	72	52	20						4	68				
ОП.00	**Общепрофессиональный**		**622**	**56**	**566**	224	342	0	0	0	**30**	**150**	**66**	**60**	**138**	**22**	**96**	**60**

	цикл																	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	60	8	52	28	24				26+*4*	26+*4*						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	60	8	52	28	24					52+*8*						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	60	8	52	28	24					52+*8*						
ОП 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	60	8	52	28	24											60
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	66	8	58	32	26						58+*8*					
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	60	8	52	28	24										60	
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	60	8	52	0	52								60			
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	60	0	60	32	28							60				
ОП.09.	Физическая культура	ДЗ	40	0	40	0	40								18	22		
ОП.10	Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	З	36	0	36	0	36										36	
ОП.11	Организация проектной деятельности	ДЗ	60	0	60	20	40								60			
ПМ.00	**Профессиональный цикл**		**2870**	**92**	**1122**	423	699	**1656**	120	90	**32**	**126**	**108**	**268**	**418**	**756**	**474**	**688**
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э(к)	**446**	**20**	**138**	48	90	**288**	12	12	32	126	108	180	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э	60	10	50	18	32		12	6		60						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		98	10	88	30	58				32	66						
УП.01	Учебная практика	ДЗ	108					108					108					

ПП.01	Производственная практика	ДЗ	180					180						180				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э(к)	**636**	**20**	**220**	96	124	**396**	12	12	0	0	0	88	286	262		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	60	10	50	16	34		12	6				16+34 *+10*				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		180	10	170	80	90							18+10	48+60 *+10*	14+20		
УП.02	Учебная практика	ДЗ	144					144							72	72		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	252					252							96	156		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э(к)	**626**	**20**	**282**	106	176	**324**	12	12	0	0	0	0	132	494	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	132	10	122	46	76		12	6					46+76 *+10*			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		170	10	160	60	100									60+100+ *10*		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	144					144								144		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	180					180								180		
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э(к)	**410**	**20**	**138**	49	89	**252**	12	12	0	0	0	0	0	0	410	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Э	64	10	54	15	39		12	6							15+39 *+10*	

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		94	10	84	34	50										34+50 *+10*	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	108					108									108	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	144					144									144	
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э(к)	**752**	**12**	**344**	124	220	**396**	12	12	0	0	0	0	0	0	64	688
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	108	6	102	39	63		12	6							64	44
																	39+63+*6*	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		248	6	242	85	157											85+157 *+6*
УП.05	Учебная практика	ДЗ	180					180										180
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	216					216										216
	Промежуточная аттестация		**108**							**108**		6		30		36	18	18
	Консультации											12		66		48	24	24
ГИА	**Государственная (итоговая) аттестация**		**72**															**72**
											612	**862**	**612**	**864**	**612**	**862**	**612**	**862**
	Всего		**5724**	**148**	**3740**	1973	1767	**1656**	174	**108**								