

Утверждаю
И.о.Директор ГБПОУ «Гусиноозерский
энергетический техникум»

 Т.В.Славко

«31» августа 2018 г.

Приказ №39/1-а от «31» августа 2018 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы
среднего профессионального образования
ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации: Повар
Кондитер

Форма обучения - очная

Срок получения образования – 3года 10мес.
на базе основного общего образовании

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам, в т.ч. часы СРС и консультаций	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная	Производственная				
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	40	-	-	1	-	11	52
II курс	27,5	4	7	2,5	-	11	52
III курс	20	9	11	1	-	11	52
IV курс	16,5	7	14	1,5	2	2	43
Всего	104	20	32	6	2	35	199

ОДП.13	Информатика	2		108		108	18	90				46	62						
ОДП.14	Химия		3	207		207	93	78		18	18	52	79	76					
ОДП.15	Биология	2		72		72	52	20					72						
ДД	Дополнительные учебные дисциплины																		
ДД.01	Рисование и лепка/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	6		46		46	14	32							20	26			
ДД.02	История родного края/ Бурятский язык	8		38		38	28	10									10	28	
ДД.03	Деловая культура/ Информационно-коммуникативные технологии	6		32		32	20	12									32		
ДД.04	Учебно-проектная деятельность/Эффективное поведение на рынке труда	2		50	18	32	22	10				50							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	7	1	678	30	648	170	454		6	18	140	124	-	42	146	92	110	24
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1		76	4	72	22	50				76							
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1		64	4	60	22	38				64							
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2		64	4	60	16	44				64							
ОПД.04	Основы калькуляции и учета	2		60	4	56	20	36				60							
ОПД.05	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	7		74	2	72	28	44									30	44	
ОПД.06	Охрана труда	5		74	2	72	30	42						42	32				
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7		76	4	72	12	60							18	22	36		
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности		5	64	4	60	10	26		6	18				64				
ОПД.09	Физическая культура	5,6,7,8		126	2	124	10	114							32	40	30	24	
П.00	Профессиональный цикл																		
ПМ.00	Профессиональные модули	17	5	2976	50	2926	504	420	1872	40	90			87	497	446	714	492	740

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3	1	584	10	574	56	96	396	8	18			87	497				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3		60	4	56	24	32						60					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		102	6	96	32	64						27	75				
УП.01	Учебная практика			144		144			144						144				
ПП.01	Производственная практика	4 (комп.)		252		252			252						252				
	Экзамен по модулю		Эм 4 сем.	26		26				8	18				26				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	1	724	10	714	86	134	468	8	18				446	278			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5		60	4	56	24	32							60				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5		170	6	164	62	102							170				
УП.02	Учебная практика	5		216		216			216						216				
ПП.02	Производственная	6		252		252			252							252			

экзамена	уч. практ					-	-	-	144	216	108	108	144
	произв. практ								252	-	396	180	324
	Экзамен.					-	1	1	2	1	1	1	2
	зачетов					2	7	3	7	4	6	5	5

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии / специальности СПО

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
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 1

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актальный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 года, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44898 от 22 декабря 2016г.) 43.01.09 Повар, кондитер,

Нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию учебного процесса:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования", утвержденный приказом МО и Н РФ от 17.05.2012г. № 413;
- Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. N 1645 «О внесении изменений в приказ МО и Н РФ от 17.05.2012г. № 413;
- Приказ Минобрнауки России от 31 декабря 2015 г. N 1578 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования", утвержденный приказом МО и Н РФ от 17.05.2012г. № 413;
- Приказ Минобрнауки России от 29.06.2017 № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;
- Приказ Минтруда России №832 от 2 ноября 2015 г. «Об утверждении справочника востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, в том числе требующих среднего профессионального образования»
- 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);
- 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).

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. N 06-259 "О рекомендациях 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, для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования "

Дата начала занятий: 1 сентября 2018 г.;

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе не превышает 36 академических часов, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;

Продолжительность учебной недели – шестидневная;

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, группировка занятий по одной учебной дисциплине и профессиональному модулю парами;

На промежуточную аттестацию выделено 6 недель, в том числе на общеобразовательный цикл 3 недели (108 часов), 54 часа (1,5 недели) из которых предусмотрены на проведение консультаций по общеобразовательным дисциплинам.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Объем времени на практики составляет 1872 часа, т.е 62,9% от профессионального цикла образовательной программы.

Производственная практика проводится в организациях г. Гусиноозерска и Селенгинского района, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: МУЗ «Гусиноозерская ЦРБ», столовые МДОУ и МОУ СОШ Селенгинского РУО, ООО «Стройсервис», ИП «Петрова Н.Е.», ИП «Конечных Т.Н.», ИП «Захарова О.И.», ИП «Цыренов Н.Е.», ООО «Встреча», ООО «Лотос», ООО «Вечный зов» и др. Производственная практика проводится при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, согласно календарного учебного графика, реализуется концентрированно и предусмотрена после изучения междисциплинарных курсов профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05. Учебная

практика, предусмотренная при изучении ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05 реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей.

4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл разработан в соответствии с ФГОС Среднего общего образования и 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, для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. N 06-259 "О рекомендациях")

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.) распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла: общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся, предложенные ОУ, которые учитывают специфику и возможности ОУ.

На физическую культуру отводится 171ч. (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889) на весь период обучения, за исключением периода прохождения производственной практики, которая реализуется концентрированно. Дисциплина «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла и дисциплина «Физическая культура» из раздела имеют разные программы и реализуются последовательно.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется одновременно с изучением дисциплин профессионального цикла. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Для реализации требований ФГОС среднего (полного) общего образования используют примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных учреждений, одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованных для реализации ПООП СПО на базе основного общего

образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21.07.2015 г.)

На основе примерных программ общеобразовательных дисциплин разработаны рабочие программы, содержание, которых определено «Положением о рабочих программах» ОУ.

ОУ предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых предметов, за счет часов, выделяемых на самостоятельную работу студентов. Порядок организации выполнения обучающимися индивидуального проекта определен «Положением об выполнении индивидуального проекта» ОУ. На СРС по выполнению индивидуального проекта выделено 18 часов.

4.2. Формирование вариативной части ПООП

Вариативная часть использована на распределение времени по профессиональным модулям, указанным в ФГОС. Основанием для распределения вариативной части является запрос работодателя на результаты освоения программы и фактический уровень подготовленности обучающихся. Собранием преподавателей, мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и представителей объединений работодателей было решено:

1. Распределить вариативную часть по профессии «Повар, кондитер» 1368 часов (720+36 пром. аттестация + 612) следующим образом:

На общеобразовательный цикл 18 часов, на общепрофессиональный цикл 354 часа, на профессиональный цикл - 996 часов.

индекс	Наименование дисциплин, МДК.	Обязательная учебная нагрузка	Распределение вариативной части	Итого
	Общепрофессиональный цикл	324	354	678
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	40	76
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	28	64
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	28	64
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	38	74
ОПД.05	Основы калькуляции и учета	32	28	60
ОПД.06	Охрана труда	36	38	74

ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	40	76
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности	36	4	40
ОПД.09	Физическая культура (для профессий СПО)	40	86	126
	Промеж. аттестация по общепроф. циклу, консультации	-	24	24
	Профессиональные модули	1980	996	2976
МДК.01.02	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	28	60
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	30	102
УП.01	Учебная практика	72	72	144
ПП.01	Производственная практика	72	180	252
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	28	60
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	42	170
УП.02	Учебная практика	144	72	216
ПП.02	Производственная практика	252	-	252
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	28	60
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	28	124
УП.03	Учебная практика	72	36	108
ПП.03	Производственная практика	108	144	252
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	28	60
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	54	118
УП.04	Учебная практика	72	36	108

ПП.04	Производственная практика	72	72	144
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	32	64
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	28	156
УП.05	Учебная практика	144	-	144
ПП.05	Производственная практика	216	36	252
	Промеж. аттестация по модулям, конс.	108	22	130
	Самостоятельная работа по общеобразовательному циклу	-	18	18
	ИТОГО:	2304	1368	3672

4.3. Формы проведения консультаций

Консультации для обучающихся предусмотрены в объеме 100 часов и выделяются на экзаменационные дисциплины. Формы проведения консультаций: индивидуальные, групповые.

	Наименование предмета	Количество часов
ОДБ.01	Русский язык	18
ОДБ.04	Математика	18
ОДП.14	Химия	18
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности	6
	Экзамен по ПМ.01	8
	Экзамен по ПМ.02	8
	Экзамен по ПМ.03	8
	Экзамен по ПМ.04	8
	Экзамен по ПМ.05	8
	ИТОГО:	100

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Учебные дисциплины и профессиональные модули являются обязательными для аттестации элементами, их освоение завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла формой промежуточной аттестации является зачет и экзамены по русскому языку, математике – в письменной форме, по одной из профильных дисциплин (химии) – в устной;
- по дисциплинам общепрофессионального цикла - зачет; по безопасности жизнедеятельности – экзамен.
- при освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является экзамен по модулю. В ОУ предусмотрено проведение 5 экзаменов по модулю, которые проводятся после изучения профессиональных модулей. Экзамен представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам выпускнику присваиваются соответствующие квалификации: 16675 Повар, 12901 Кондитер. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

ОУ предусмотрено проведение промежуточной аттестации по учебной и производственной практике в форме зачетов, по междисциплинарным курсам - зачет.

Промежуточная аттестация в условиях реализации модульно-компетентностного подхода проводится непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей или учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины (предмета) или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, время на подготовку к экзамену не выделяется, и экзамен проводится на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т. ч. для проведения консультаций, предусмотрено не менее 2 дней.

4.5. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о ГИА техникума.

Демонстрационный экзамен направлен на моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности. Задание демонстрационного экзамена доводится до обучающегося в начале проведения экзамена.

К Государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования