Утверждаю
директор СОГБПОУ "Козловский
многопрофильный аграрный колледж"
_____
Г.В. Терехов
"11" 02 2017 г.
20.06.2018г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
СОГБПОУ "Козловский многопрофильный аграрный колледж"
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации: повар (3-4 разряд);
кондитер (3-4 разряд)
Форма обучения - **очная**
Нормативный срок обучения - **3 года 10 месяцев**
на базе **основного общего** образования с получением среднего общего образования
профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Согласовано:

ПО "Рославльское РАЙПО"_____Л.Я.Кормер

ООО "РК Фабрика"_____В.М.Секачев

ПО "Остерский хлебокомбинат"_____и.о. председателя правления Г.Г.Захарова

ИП Близученко _____А.Л.Близученко

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации.

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» СОГБПОУ «Козловский многопрофильный колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569.

Учебный план составлен на основании:

1.Устава СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж».

2. Федерального Закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

3.Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего общего образования».

4.Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

5. Приказа Министерства образования и науки РФ от 15 декабря 2014г.№1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14-0-13г.№464»;

6.Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 19.12.2014 №06-1225 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования»;

7.Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

8.Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

9.Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г.№292 « Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

10.Приказа Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий специальностей среднего профессионального образования», с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. №518, от 18 ноября 2015г. №1350, и от 25 ноября 2016г. №1477.

11.Переченя профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер"

12. 33.011 Профессиональный стандарт «Повар», утвержденый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г.№610н;

13. 33010 Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г.№597;

14. 33.014Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г.№914н;

15.Методических рекомендаций Минобрнауки России (письмо Минобрнауки России №дл-11/06вн от 20.04.2015г.) « Об актуализации ФГОС СПО и образовательных программ в соответствии с профессиональными стандартами»;

16. Письма Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП СПО»;

17. Письма от 24 апреля 2015г. №06-456 "Об изменениях в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования".

18. Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010г. №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (зарегистрирован в Минюсте РФ от 03.03.2011г. №19993);

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

-начало занятий 01 сентября ежегодно;

- объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ООП в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 6-дневной учебной недели – 36 часов в неделю;

-продолжительность учебной недели составляет 6 учебных дней;

учебные занятия сгруппированы парами, продолжительность учебного часа 45 минут;

-с целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий контроль, оперативный контроль,итоговый контроль;

организована в мастерских образовательного учреждения, производственная проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;

-консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматривается из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные)общая продолжительность каникул составляет 35 недель.

1.3. Общеобразовательный цикл.

В соответствии со спецификой ООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» определен естественнонаучный профиль.

Учебное время, отведенное на изучение общеобразовательных дисциплин 2052 часа, распределено следующим образом:

1872часа – на изучение общеобразовательных дисциплин.
180 часов -на изучение дополнительных дисциплин по выбору:
Православная культура земли Смоленской - 34 часа;
Основы проектной деятельности – 100 часов;
Эффективное поведение на рынке труда- 46 часов;

-внеаудиторная работа под руководством преподавателя:

Индивидуальный проект относится к учебно-исследовательской работе и является одной из форм обязательной внеаудиторной работы обучающегося, получающего среднее общее образование в пределах ООП. Индивидуальные проекты выполняются каждым обучающимся в течении года по профильным дисциплинам общеобразовательного цикла, под руководством преподавателя. Темы индивидуальных проектов определяются обучающимися в начале учебного года, в течении первых двух недель обучения.

На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы внеаудиторной работы, что отражается в рабочих программах дисциплин. Оформляется журнал выполнения индивидуальных проектов по каждой профильной дисциплине, где фиксируются: темы проектов, список обучающихся, график проведения консультаций, защиты проектов, результаты защиты.

Защита индивидуальных проектов:

Индивидуальные проекты защищаются обучающимися на уровне группы, курса. График защиты проектов должен быть представлен преподавателем, руководителем проекта в начале учебного года. По итогам защиты, лучшие проекты могут быть рекомендованы для представления на городском и региональном уровне.

Итоги выполнения индивидуальных проектов:

Результаты защиты индивидуальных проектов отмечаются сертификатами, грамотами, дипломами, которые подтверждают освоение обучающимися общих компетенций. Сертификаты, грамоты, дипломы по защите индивидуальных проектов являются составной частью портфолио достижений обучающегося.

1.4. Формирование вариативной части ООП ППКРС.

Вариативная часть объемом 612 часов распределена следующим образом:

Часы вариативной части направлены на освоение программ общепрофессиональных дисциплин:

- на 344 часа увеличен объем аудиторной нагрузки по дисциплинам общепрофессионального цикла, из них:
- 36 часов на дисциплину «Основы микробиологи, физиологии питания, санитарии и гигиены»;
- 88 часов на дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров»;
- 94 часа на дисциплину «Основы калькуляции и учета»;
- 6 часов на дисциплину «Охрана труда»;

- 36 часов на дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места»;

введены самостоятельные общепрофессиональные дисциплины:

- 36 часов на дисциплину « Экологические основы природопользования»;
- 48 часов на дисциплину «Основы предпринимательской деятельности»;

На увеличение часов по всем основным видам деятельности – 268 часов по профессиональным модулям:

- на ПМ.01 МДК01.02 Процессы приготовления,подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;
- ПМ.02 МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- ПМ.03 МДК03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- ПМ.04 МДК 04.02 Процессы приготовления,подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд,десертов,напитков;
- ПМ.05 МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

Пактикоориентированность учебного плана составляет 71%.

1.5. Порядок аттестации обучающихся.

При освоении ООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, демонстрационный экзамен. Аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы, которая проводится в виде демонстрационного экзамена. Система оценок и процедура итоговой аттестации прописывается в Положении о промежуточной и государственной (итоговой) аттестации обучающихся СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж».

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

на базе основного общего образования								
Курсы	**Обучение по дисциплинам и междисципли-нарным курсам**	**Учебная практика**	**Производственная практика**		**Промежуточная аттестация**	**Государственная итоговая аттестация**	**Каникулы**	**Всего (по курсам)**
			по профилю специальности	**преддипломная**				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	7	**8**	**9**
I курс	37	**2**	**0**		2		11	**52**
II курс	34	1	4		2		11	**52**
III курс	17	9	13		2		11	**52**
IV курс	17	8	13	0	1	2	2	**43**
Всего	**105**	**20**	**30**	**0**	7	**2**	**35**	**199**

3. План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа СПО)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации	объем образовательной программы, час.	Самостоятельная работа	Обязательный аудиторные учебные занятия преподавателем				Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (чса. В семестр)							
					Обучение по дисциплинам и МДК, час				I курс		II курс		III курс		IV курс	
						в том числе			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
									17 нед.	21 нед.	15 нед.	18 нед.	9 нед.	8 нед	9 нед	8 нед
					Всего занятий	теоретических занятий	лабораторных и практических занятий	консультации	612	756	540	648	324	288	324	288
1	2		3	4	5				11	12	13	14	15	16	17	17
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**0з/14дз/3э**	**2454**	**402**	**2052**	**644**	**1408**	**196**	**510**	**592**	**373**	**365**	**120**	**28**	**18**	**46**
ОДБ.00	**Базовые общеобразовательные дисциплины**	**0з/9дз/2э**	**1816**	**292**	**1524**	**416**	**1108**	**145**	**408**	**416**	**320**	**278**	**102**	**0**	**0**	**0**
ОДБ.01	Русский язык и литература: русский язык	-,-,-,Э	136	22	114	0	114	16	34	30	26	24				
ОДБ.02	Русский язык и литература: литература	-,-,-,ДЗ	205	34	171	89	82	15	34	35	57	45				
ОДБ.03	Иностранный язык	-,-,-,-,ДЗ	205	34	171	7	164	17	34	40	30	38	29			
ОДБ.04	Математика	-,ДЗ,-Э	309	45	264	66	198	25	51	86	68	59				
ОДБ.05	История	-,ДЗ	205	34	171	51	120	16	102	69						
ОДБ.06	Физическая культура	-,ДЗ,_ДЗ	205	34	171	3	168	13	51	60	34	26				
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	86	14	72	36	36	7	34	38						
ОДБ.08	Физика	-,-,-,ДЗ	129	21	108	48	60	10	34	20	27	27				
ОДБ.09	Астрономия	-,ДЗ	45	6	39	19	20	3			39					
ОДБ.10	Обществознание (вкл.экономику иправо)	-,-,ДЗ	205	34	171	61	110	16			39	59	73			
ОДБ.11	География	-,ДЗ	86	14	72	36	36	7	34	38						
ОДП.00	**Профильные общеобразовательные дисциплины**	**0з/2дз/1э**	**420**	**69**	**351**	**143**	**208**	**36**	**102**	**142**	**53**	**54**				
ОДП.12	Информатика	-,Э	129	21	108	20	88	12	34	74						
ОДП.13	Химия	-,-,-,ДЗ	205	34	171	87	84	17	34	30	53	54				
ОДП.14	Биология	-,ДЗ	86	14	72	36	36	7	34	38						
УД.00	**Дополнительные дисциплины**	**0з/3дз/0э**	**218**	**41**	**177**	**85**	**92**	**15**	**0**	**34**	**0**	**33**	**18**	**28**	**18**	**46**
УД.15	Православная культура земли Смоленской	ДЗ	40	6	34	22	12	2		34						
УД.16	Психология общения/Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	-,ДЗ	40	7	33	13	20	4				33				
УД.17	Основы проектной деятельности	-,-,-,ДЗ	84	20	64	30	34	4					18	28	18	
УД.18	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ	54	8	46	20	26	5								46
П.00	**Профессиональный цикл**	**0з/22дз/13э**	**2094**	**364**	**1728**	**882**	**846**	**204**	**102**	**164**	**167**	**283**	**204**	**260**	**306**	**242**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**0з/8дз/2э**	**828**	**160**	**666**	**374**	**292**	**75**	**102**	**94**	**66**	**132**	**56**	**79**	**17**	**120**

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-,ДЗ	86	14	72	40	32	7	34	38							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	86	14	72	40	32	7			26	46					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,Э	148	24	124	84	40	14	68	56							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	43	7	36	28	8	3									36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,Э	150	24	126	66	60	14			40	86					
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	50	8	40	30	10	4						40			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	43	7	36	6	30	8						19	17		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	43	7	36	28	8	4					36				
ОП.09	Физическая культура	-,ДЗ	80	40	40	0	40	4					20	20			
ОП.10 ВЧ	Экологические основы природопользования	ДЗ	43	7	36	28	8	4								36	
ОП.11 ВЧ	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	56	8	48	24	24	6								48	
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**0з/14дз/11э**	**1266**	**204**	**1062**	**508**	**554**	**129**	**0**	**70**	**101**	**151**	**148**	**181**	**289**	**122**	
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимета**	**0з/3дз/2э**			**396**												
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	56	8	48	24	24	5		48							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,Э	114	18	96	40	56	14		22	74						
УП.01	Учебная практика	ДЗ			108					72	36						
ПП.01	Производственная практика	-,ДЗ			144						36	108					
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**0з/3дз/2э**			**754**												
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,ДЗ	78	12	66	34	32	6			27	39					
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	-,Э	220	36	184	86	98	24				112	72				
УП.02	Учебная практика	ДЗ			180								180				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ			324								108	216			
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**0з/3дз/2э**			**506**												
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,ДЗ	78	12	66	30	36	7					18	48			

03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,Э	182	30	152	80	72	18					58	94		
УП.03	Учебная практика	ДЗ			144									144		
ПП. 03	Производственная практика	ДЗ			144									144		
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**0з/3дз/2э**			**416**											
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-,ДЗ	81	13	68	32	36	7						16	52	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э	115	19	96	40	56	14						23	73	
УП.04	Учебная практика	ДЗ			108										108	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ			144										144	
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**0з/2дз/3э**			**790**											
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	88	14	74	40	34	8							35	39
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,Э	254	42	212	102	110	26							129	83
УП.05	Учебная практика	-,ДЗ			180										36	144
ПП.05	Производственная практика	ДЗ			324											324
	Учебная и производственная практики				1800			400								
Всего по циклам:		**0з/36дз/16э**	**4546**	**766**	**5580**	**1526**	**2254**									
	Промежуточная аттестация				**252**											
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**				**72**											72
Всего:		**0з/36дз/16э**			**5904**											
ВК.00	**Время каникул**				**35 нед.**											

Консультации: 4 часа на обного обучающегося на каждый учебный год								
	дисциплин и МДК	**612**	**756**	**540**	**684**	**324**	**288**	**324**	**288**
	Учебной практики	**0**	**72**	36		**180**	**144**	**144**	**144**
	Производственной практики	**0**	**0**	**36**	**108**	**108**	**360**	**144**	**324**
	Экзаменов	0	2	1	4	1	3	3	2
	Дифференцированных зачетов	0	8	1	7	4	6	4	6
	Зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0

Заместитель директора по учебно - методической работе _____ Н.В.Горбунова

Заместитель директора по производственной практике и производственной работе _____ А.Н.Глебов

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки по професии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	социально-экономических дисциплин;
2.	иностранного языка;
.3.	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
4.	информатики;
5.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
6.	экологических основ природопользования;
7.	основ предпринимательской деятельности;
8.	технологии приготовления пищи;
9.	метрологии и стандартизации;
10.	организации хранения и контроля запасов сырья;
11.	товароведение продовольственных товаров;
12.	технического оснащения и организации рабочего места;
13.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
	Лаборатории:
14.	химии;
15.	организации обслуживания;
16.	технического оснащения;
	Мастерские:
17.	Учебный кулинарный цех(учебная лаборатория Повар)
18.	Учебный кондитерский цех (учебная лаборатория Кондитер)
	Спортивный комплекс:
19.	Спортивный зал;
20.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
21.	Стрелковый тир (место для стрельбы).

	Залы:
22.	Библиотечно - информационный центр с выходом в сеть Интернет;
23.	Актовый зал
24.	Помещение для самостоятельной работы обучающихся.