

Утверждаю

И.о. директора ГБПОУ

"Альметьевский профессиональный колледж"



А.Ф. Шарипова

2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Альметьевский профессиональный колледж"**

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

(из перечня ТОП-50)

Квалификация: повар-кондитер

(повар 3-4 разряд, кондитер 3-4 разряд)

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:

естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам, в т.ч. консультации и промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
1 курс	41				11	52
2 курс	36	2	3		11	52
3 курс	20	11	10		11	52
4 курс	16	3	20	2	2	43
Всего	113	16	33	2	35	199

1.1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август							
	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	48	49	50	51	52
	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26				
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	К	К	К	К
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	К	К	К	К
4	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т/П	Т/П	П/П	П/П	П/П	П/П	П/П	П/П	П/П	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т/П	Т/П	Т/П	Т/П	П/П	П/П	П/П	П/П	П/П	П/П	П/П	П/П	П/П	П/П	П/П	П/П	П/П	П/П	П/П	П/П	П/П	П/П	П/П	П/П	ГИА	ГИА		

Т- теоретическое обучение

П/П - производственная практика

К - каникулы

Т/П - учебная практика

ГИА - государственная итоговая аттестация

2. План учебного процесса по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер" (2021-2025 учебный год)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы (академические часы)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.)								
		Зачеты	Дифференцированные зачеты	Экзамены	Всего	Самостоятельная учебная нагрузка	Учебная нагрузка во взаимодействии с						I курс		II курс		III курс		IV курс		
							Всего учебных занятий	в том числе		Учебная и производственная практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
								Теоретическое обучение	Лаб. и практические занятия				17 нед. (17 нед. Т/О+П/ А)	24 нед. (24 нед. Т/О+ П/А)	17 нед. (17 нед. Т/О+П /А)	24 нед. (19 нед. Т/О+2 нед. У/П+3 нед. П/П+ П/А)	17 нед. (11 нед. Т/О+6 нед. У/П+П /А)	24 нед. (9 нед. Т/О+5 нед. У/П+10 нед. П/П+ П/А)	17 нед. (10 нед. Т/О+1 нед. У/П+6 нед. П/П+П /А)	24 нед. (6 нед. Т/О+2 нед. У/П+14 нед. П/П+2 нед. ГИА)	
14	15	16	17	18	19	20	21														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	5	10	6	2160		2160	1078	974		78	30	524	680	470	432	54				
	<i>Общие дисциплины</i>																				
ОУД .01	Русский язык		2	4	162		162	84	60		12	6	36	50	32	44					
ОУД .02	Литература		2,4		230		230	164	60		6		34	48	60	88					
ОУД .03	Иностранный язык		2, 4		228		228		224		4		34	48	62	84					
ОУД .04	Математика		2	4	322		322	152	152		12	6	68	106	64	84					
ОУД .05	История			3	204		204	144	50		4	6	68	82	54						
ОУД .06	Физическая культура	1, 2, 3, 4	5		194		194		194				34	46	30	30	54				
ОУД .07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		112		112	80	28		4		68	44							
ОУД .08	Астрономия		4		40		40	30	6		4					40					
	<i>По выбору из обязательных предметных областей</i>																				
ОУД.09	Информатика			4	198		198	100	94		4			80	56	62					
ОУД.10	Химия	2		3	212		212	154	40		12	6	68	62	82						
ОУД.11	Биология			2	144		144	100	26		12	6	74	70							
ОУД.12	Родная литература		3		114		114	70	40		4		40	44	30						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	7	10	1	744	132	612	242	362		2	6	88	140	72	98	84	66	110	86	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2		60		60	32	28				30	30							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2		60	10	50	22	28				30	30							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		60	10	50	22	28				28	32							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		3		36	6	30	18	12						36						
ОП.05	Основы калькуляции и учета	7			38	8	30	12	18											38	
ОП.06	Охрана труда		3		36	6	30	12	18						36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		36	6	30		30									36			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		7		36	6	30	16	14											36	
ОП.09	Физическая культура	6, 7	8		80	40	40		40									30	36		14
ОП.10	Организация обслуживания		5		36	6	30	14	16								36				
ОП.11	Технология планирования профессиональной карьеры			5	76	4	72	28	36		2	6				28	48				

	Экзамен по модулю			7	16		16				4	12						16		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	2	2	760	28	732	116	132	468	4	12					144	204	412	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		7		72	10	62	26	36								36	36		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			7	204	18	186	90	96								72	132		
УП.05	Учебная практика	7			72		72			72							36	36		
ПП.05	Производственная практика		8		396		396			396									396	
	Экзамен по модулю			8	16		16				4	12							16	
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции национальной кухни	1	1	2	294	18	276	40	40	180	4	12					0	0	294	
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни разнообразного ассортимента			8	98	18	80	40	40										98	
УП.06	Учебная практика	8			72		72			72									72	
ПП.06	Производственная практика		8		108		108			108									108	
	Экзамен по модулю			8	16		16				4	12							16	
	Всего:				5832	273	5559	1767	1816	1764	104	108	612	864	612	864	612	864	612	792
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				72		72		72										72	
	Защита выпускной квалификационной работы (демонстрационный экзамен)				72		72		72										72	
ИТОГО	ИТОГО:	18	30	20	5904	273	5631	1767	1888	1764	104	108	612	864	612	864	612	864	612	864
Государственная итоговая аттестация										Всего	дисциплин и МДК	612	864	612	684	396	324	360	216	
											учебной практики	0	0	0	72	216	180	36	72	
1. Защита выпускной квалификационной работы, выполняемая в виде демонстрационного экзамена											производственной практики	0	0	0	108	0	360	216	504	
Демонстрационный экзамен с ____ по ____ (всего 2 нед.)											ГИА								72	
											экзаменов	0	1	3	5	2	3	3	3	
											диф.зачетов	0	8	3	5	4	4	3	3	
										зачетов	1	3	1	3	1	3	3	3		

3. Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений для реализации ППКРС по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер"

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Товароведения продовольственных товаров
4	Технологии кулинарного и кондитерского производства
5	Иностранного языка
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории:
8	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
9	Учебный кондитерский цех
	Спортивные комплексы:
10	Спортивный зал
11	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
12	Стрелковый тир в любой модификации включая электронный (или место для стрельбы)
	Залы:
13	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
14	Актный зал

Пояснительная записка

Настоящий учебный план Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Альметьевский профессиональный колледж" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 "Повар,кондитер", утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции РФ №44898 от 22.12.2016 года. Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального и среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации № 12-696 от 20.10.2010 г.). Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования реализован согласно письма Министерства образования и науки Российской Федерации №03-1180 от 20.05.2010 г.

43.01.09 Повар, кондитер

срок обучения

3 года 10 месяцев

Квалификация

Повар, кондитер

Приказ Мин. Обр.РФ от 25.11.2016. № 14776 (по квалификации)

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕМУ ОП

Обязательная часть образовательной программы	не более от ОФВ	80%
Вариативная часть образовательной программы	не более от ОФВ	20%

1 Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах		Физическая культура	БЖД		
				БЖД	БЖД для девочек	Основы мед. Знаний (70%) для девочек
Общепрофессиональный цикл	не менее 324		40	36	10,8	25,2
Профессиональный цикл	не менее 1980					
<i>Государственная итоговая аттестация:</i>						
на базе среднего общего образования	36					
на базе основного общего образования	72					

Общий объем образовательной программы:		
на базе среднего общего образования	1476	
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5724	
Для определения объема образовательной программы образовательной организацией может быть применена система зачетных единиц	1 зачетная единица = 32-36 академ.часов	
ОБЪЕМ РАБОТ в учебных циклах		
работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий	урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар	не менее 80%
Учебная практика	не менее 25 %	
Производственная практика		
самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация		

2

МАТЕРИАЛЬНО - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

	<p>Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.</p>
	<p>Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).</p>
	<p>Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.</p>

	Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет .
	В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).
	Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.
	Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям
	Рекомендации по иному материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы определяются ПООП

3

КАДРЫ

	Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).
	Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

	<p>Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.</p>
	<p>Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.</p>