

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ ТО
«Щекинский политехнический колледж»

_____ / О.В.Зябрева

30 августа 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

*государственного профессионального образовательного учреждения
Тульской области
«Щекинский политехнический колледж»*

Квалификация:
Повар, кондитер

Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения ППКРС–3 года и
10 мес. на базе основного общего
образования

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Щекинский политехнический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ №1569 от 09.12. 2016 г. (зарегистрирован Министерством юстиции рег №44898 от 22.12.2016 г.) Устава ГПОУ ТО «Щекинский политехнический колледж», нормативных документов с учетом требований стандартов WSR.

1.1. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год в колледже начинается 1 сентября. Объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Колледж работает по пятидневной учебной неделе. Продолжительность учебных занятий отделения СПО составляет 45 мин. Занятия сгруппированы в пары и составляют 90 минут.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости знаний, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию.

Текущий контроль успеваемости студентов осуществляется с помощью организации и проведения тестирования (в том числе компьютерного), защиты рефератов, выполнения индивидуальных заданий, зачета выполнения практических и лабораторных работ, устного опроса на лекциях, практических и семинарских занятиях, проверки выполнения письменных домашних заданий, практических и расчетно - графических работ, контрольных работ, семинарских занятий и др. По итогам работы за каждый месяц проводится ежемесячная аттестация. Если учебная дисциплина или модуль изучается в течение нескольких семестров и зачет, дифференцированный зачет, экзамен по итогам семестра не предусмотрен, оценка за семестр является накопительной и складывается из ежемесячных аттестаций.

Текущая аттестация осуществляется преподавателями соответствующих дисциплин и междисциплинарных курсов посредством выставления оценок. Рекомендуемая шкала оценок – пятибалльная: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Формами промежуточной аттестации являются: экзамен (в том числе квалификационный), зачет и дифференцированный зачет. При освоении профессиональных модулей формой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный) (проверка сформированности и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности). Он проводится после изучения теоретического материала по профессиональному модулю и завершения практик. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями и доводятся до сведения обучающихся в течение двух месяцев от начала обучения. Для аттестации обучающихся создаются фонды оценочных средств.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями и утверждаются заместителем директора по учебной работе, для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации разрабатываются преподавателями и утверждаются заместителем директора по учебной работе после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (МДК) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин, по профессиональным модулям-работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух направлениях- оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся. При проведении дифференцированного зачета уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике в рамках освоения программ профессиональных модулей осуществляется в форме зачета. Промежуточная аттестация может проводиться с использованием методики и заданий по стандартам WSR. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10

(без учета зачетов по физической культуре).

В период обучения с юношами проводятся военные сборы.

Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. В учебном плане предусмотрены учебная и производственная практики.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная и производственная практики могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

По каждому виду практики обучающиеся выполняют отчет с обязательной характеристикой от работодателя- руководителя практики.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях и других вспомогательных объектах колледжа, на базе предприятий – социальных партнеров колледжа. Учебная практика проводится в организациях в специально оборудованных помещениях. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между колледжем и этими организациями сроком от одного до пяти лет. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом или на основании результатов, подтвержденных документами работодателей, где проводится практика.

В период прохождения практики с момента зачисления студентов на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики составляет 36 академических часов в неделю независимо от возраста студентов.

Каникулы устанавливаются в зимнее время- 2 недели, и в летний период, продолжительностью до 11 недель.

Выделенные часы ФГОС СПО вариативной части ППССЗ использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных и закрепления предусмотренных обязательной частью умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования, следующим образом: 612 часов использованы на увеличение объема времени на профессиональные модули

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения должно предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО. 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 рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Сводные данные по бюджету времени по профессии 43.01.09

Курс обучения	Обучение по междисциплинарным курсам, УД	практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	всего
		учебная	производственная				
1	40	0	-	2	0	11	52
2	23	7	9	1	0	11	52
3	24	8	8	1	0	11	52
4	18	13	7	1	2	2	43
всего	105	28	24	5	2	35	199

Рабочий учебный план 43.01.09

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МД К, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка студента (в часах)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам в часах (час. в семестр)							
			ВСЕГО	ВСНГО по УД и ПМ	самостоятельная	обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
						во взаимодействии с преподавателем лаб. и практ. зан	в т.ч.		1 сем. 17 нед	2 сем. 23 нед	3 сем. 14/2 нед	4 сем. 9/5 нед	5 сем. 14/3 нед	6 сем. 10/5 нед	7 сем. 11/6 нед	8 сем. 7/7 нед
							курсовых работ (проектов)	проматтестация								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
то.00	Теоретическое обучение															
ОД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	4/14/3	2100	2052		1224	828	48								
ОУД	Базовые дисциплины		1557	1521		854	667	36								
ОУД.01	Русский язык и литература Русский язык		132	114		75	39	18	34	46	34					
ОУД.02	Русский язык и литература Литература		171	171		171	0	0	51	46	48	26				
ОУД.03	Иностранный язык		171	171		0	171	0	34	46	32	28	15	16		
ОУД.04	Математика		246	228		149	79	18	51	92	48	37				
ОУД.05	История		171	171		84	87	0	34	69	32	36				
ОУД.06	Физическая культура		171	171		3	168	0	51	46	32	14	28			
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		72	72		52	20	0	51	21						
ОУД.08	Физика		108	108		70	38	0	34	74						
ОУД.09	Обществознание (включая экономику и право)		171	171		128	43	0	51	46	32	28	14			
ОУД.10	География		72	72		54	18	0	34	38						
ОУД.11	Астрономия		72	72		68	4	0	34	38						
	Профильные дисциплины		363	351		254	97	12								
ОУД.12	Информатика		108	108		56	52	0	34	23	32	19				
ОУД.13	Химия		171	171		139	32	12	34	61	48	28				
ОУД.14	Биология		84	72		59	13	0	51	21						
	Дополнительные дисциплины		180	180		116	64	0								
УД.01	Основы предпринимательства		60	60		50	10	0							34	26
УД.02	Основы эстетики		64	64		20	44	0					34	30		
УД.3	Деловая культура и психология общения		56	56		46	10	0					34	22		

	Индивидуальный проект							0								
	Общепрофессиональный учебный цикл	2/9/2	757	594		349	245	24								
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э	75	51		41	10	12	17	46						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	63	51		33	30	0	17	46						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	81	57		44	13	12		69						
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	62	50		42	8	0							34	28
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	60	48		36	12	0						60		
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	51	41		31	10	0					51			
ОП.07	Иностранный язык (профессиональный)	ДЗ	48	40		0	40	0							34	14
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	51	41		23	18	0					51			
ОП.09	Физическая культура	3 3 ДЗ	68	56		0	56	0						37	17	14
ОП.10	Основы организации диетического и детского питания	ДЗ	147	118		64	54	0					68	45	34	
ОП.11	Основы рисования и лепка	ДЗ	51	41		31	10	0							51	
ПЦ	Профессиональный учебный цикл							108								
ПМ.00	Профессиональные модули	0/0/6	2975	2679		501	306	18								
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0/0/1	272	236		44	48	0								
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		36	32		14	18	0				36				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		74	60		30	30	0				74				
УП.01	Учебная практика		72					0				72				
ПП.01	Производственная практика		72					0				72				
ПМ.02	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0/0/1	614	568		28	18	18								
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	36	32			0	0				36				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	128	104		4	0	0				20	108			
УП.02.01	Учебная практика	-	180			24		0				180				

ПП.02.01	Производственная практика	-	252					0				252			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/0/1	443	385			40	18	18						
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		51	41			10	0	0				51		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		158	128			30	0	0				158		
УП.03.01	Учебная практика		108						0				108		
ПП.03.01	Производственная практика		108						0				108		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0/0/1	528	480			30	18	18						
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		45	36			28	8	0					45	
МДК.04.012	Процессы приготовления подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		105	84			56	28	0					105	
УП.04.01	Учебная практика								0					180	
ПП.04.01	Производственная практика								0					180	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/0/1	805	735			137	70	18						
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		51	41			31	10	0					51	
МДК.05.02	Процесс приготовления, оформление подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		208	166			106	60	0					96	112
УП.05.01	Учебная практика		276						0					108	168
ПП.05.01	Производственная практика		252						0						252
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к презентации кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни разнообразного ассортимента согласно требованиям WorldSkills	0/0/1	313	275			63	20	18						
МДК.06.01	Процессы приготовления, подготовки к презентации кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни согласно требованиям WorldSkills		103	83			63	20	0					45	58
УП.06.01	Учебная практика		192						0					108	84

ГИА	Государственная итоговая аттестация		72					0								72	
	всего	6/23/11	5904	5325		2074	1379	180	612	328	504	324	504	360	396	252	
	Государственная итоговая аттестация: защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена								Практика учебная			72	180	108	180	216	252
									Практика производственная			72	252	108	180	0	252
								0	32	2	1	1	0	2			
								0	50	4	4	4	2	4			
								1	11	1	0	1	1	0			

3. Перечень кабинетов, лабораторий

№ п\п	Наименование кабинетов, лабораторий
1.	Социально –экономических дисциплин
2.	Математики
3.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
4.	Химии, физики .микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
5.	Русского языка и литературы
6.	Иностранного языка
7.	товароведения продовольственных товаров
8.	Истории, обществознания
9.	Технического оснащения и организации рабочего места
10.	Технологии кулинарного и кондитерского производства
11.	Учебная кухня ресторана»
12.	Учебный кондитерский цех»
13.	Спортивный зал
14.	Актный зал
15.	Читальный зал с выходом в интернет, библиотека