

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Л.М. Бунис

от 11 июня 2018 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

*Государственного Бюджетного профессионального образовательного учреждения
Иркутской области
«Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»*

по профессии

43..01.09 Повар, кондитер

Квалификации:

- Повар;

- Кондитер.

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППКРС –

3 года и 10 мес.

на базе основного общего
образования

Группы: № 2

р.п. Юрты, 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ ПУ № 58 г.п. Юрья
11.06.2018 г. Я.М. Бунин

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА
ППКРС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, группа № 2 (2018 - 2022 уч.гг.)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка																		
				Обязательная			Распределение обязательной нагрузки по курсам и полуторам (час/сем.)															
				самостоятельная	аудиторная	в т.ч. ЛПЗ	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс		6 курс		7 курс		8 курс	
				всего	в т.ч. ЛПЗ		1 семестр (17 недель)	2 семестр (22 недели)	1 семестр (17 недель)	2 семестр (22 недели)	1 семестр (17 недель)	2 семестр (22 недели)	1 семестр (17 недель)	2 семестр (22 недели)	1 семестр (17 недель)	2 семестр (22 недели)	1 семестр (17 недель)	2 семестр (22 недели)	1 семестр (17 недель)	2 семестр (22 недели)	1 семестр (17 недель)	2 семестр (22 недели)
0.00	Общеобразовательный цикл	53/14/3/43	2615	92	2533	859	570	758			528	533			36	0			36	72		1696
ОДБ.00	Базовые общеобразовательные дисциплины	2 Э/12 Д3/6 Э	1836	0	1836	674	410	552			413	461			0	0			0	0		
ОДБ.01	Русский язык	Э	114		114	43	14	22			34	44	10	6								
ОДБ.02	Литература	Д3	171		171	17	42	56			40	33										
ОДБ.03	Иностранный язык	Д3	171		171	67	42	48			25	56										
ОДБ.04	Математика	Э	285		285	180	58	78			69	80	10	6								
ОДБ.05	История	Д3	171		171	47	60	72			39											
ОДБ.06	Физическая культура	3, 3, 3, Д3	171		171	152	34	45			34	58										
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Д3	72		72	16	36	36														
ОДБ.08	Информатика и ИКТ	Д3	108		108	47	64	44														
ОДБ.09	Обществознание	Д3	96		96	21	40	40			16											
ОДБ.10	Экономика	Д3	89		89	19	22				30	37										
ОДБ.11	Естествознание	Д3	180		180	20	55				60	65										
ОДБ.12	Право	Д3	100		100	25					48	52										
ОДБ.13	География	Д3	72		72	12	20	34			18											
ОДБ.14	Астрономия	Д3	36		36	8					36											
ОПД.00	Общепрофессиональный цикл	ЭЭ/4Э/2Д3	741	78	663	173	160	206			81	72			36	0			36	72		36
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Д3	149	14	135	42	80	55											36	72		
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Э	110	10	100	32		50			36	14	6	6								99
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	138	14	124	23	54	70	10	6												64
ОПД.04	Основы калькуляции и учета	Э	138	14	124	60	26	31			45	22	6	6								88
ОПД.05	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Д3	40	4	36	8																92
ОПД.06	Безопасность жизнедеятельности	Э	40	4	36	8					36											36
ОПД.07	Деловая культура	Э	40	4	36																	36
ОПД.08	Физическая культура	3, 3	86	14	72										36				36			36
ОДР.00	Дисциплины регионального компонента	1 Э	38	4	34	12					34											
ОДР.01	История Иркутской области	Э	38	4	34	12					34											34
П.00	Профессиональный цикл	5Э/6Э	3217	170	3047	370	42	70			84	259			576	792			576	648		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, кондитерских изделий	Э	414	20	394	50	42	70			56	226	10	6	0	0			0	0		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		52	10	42	20	32	10	10													10
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		98	10	88	30	10	30	10			20	28									16
УП.01	Учебная практика	Э	108		108			30			36	42										36
ПП.01	Производственная практика	Э	156		156						156											84
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э	912	30	882	100	0	0			28	33			269	552	18	6	0	0		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		90	10	80	30					28	12			40							48
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		210	20	190	70					21				169							62
УП.02	Учебная практика	Э	300		300										60	240						156
ПП.02	Производственная практика	Э	312		312										312							60
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	533	30	503	50	0	0			0	0			81	74			276	72	18	6
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		60	10	50	20									30	20						18
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		125	20	105	30									51	30			24			9
УП.03	Учебная практика	Э	174		174											24			150			102
ПП.03	Производственная практика	Э	174		174														102	72		66
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э	470	32	438	30	0	0			0	0			58	50	24	0	144	186	18	6
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		58	12	46	14									46							14
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		118	20	98	16									12	32			54			36
УП.04	Учебная практика	Э	126		126											18			90	18		54
ПП.04	Производственная практика	Э	168		168														168			96
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э	888	58	830	140	0	0			0	0			168	116	24	0	156	390	18	6
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		72	12	60	30									30	30						28
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		312	46	266	110									90	56			60	60		136
УП.05	Учебная практика	Э	234		234										48	30			96	60		102
ПП.05	Производственная практика	Э	270		270														270			114
	всего		5832	252	5580	1229	612	828	30	6	612	792	42	30	1476	1404	66	6	1476	1332	54	18
ГИА	Государственная итоговая аттестация																					
	Государственная итоговая аттестация: Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена						612	798			576	594	1170		504	168	672		174	132		
							0	30			36	42	78		108	312	420		336	78		
							0	0			0	156	156		0	312	312		102	510		
							0	1			0	5			1	1			1	2		
							0	3			3	7			0	0			0	0		
							0	1			1	3			0	2			2	4		
							612	828			612	792			612	792			612	720		

1. Сводные данные по бюджету времени в неделях

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Праздничные дни	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	1				1	11	52
II курс	32,5	2,2	4,3	1		1	11	52
III курс	18,66	11,66	8,68	1		1	11	52
IV курс	8,5	11,5	17	1	2	1	2	43
Всего	98,66	26,36	29,98	3	2	4	35	199

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования (ППКРС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты» разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года и Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1897 от 17.12.2010 г.

Нормативный срок обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер по очной форме обучения на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования 3 года 10 месяцев.

Объем учебной нагрузки обучающегося включает все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной, в том числе индивидуальный проект) учебной работы по освоению ППКРС. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность учебной недели составляет 6 дней и не превышает 36 часов обязательной аудиторной нагрузки. Занятия группируются парами продолжительностью 90 минут, а также проводятся уроками продолжительностью 45 минут в случае нечетного количества часов, предусмотренного по отдельным элементам учебного плана. Учебный план предполагает разнообразные формы текущего контроля: индивидуальные, групповые, фронтальные, которые реализуются в ведомостях успеваемости обучающихся. Содержание текущего контроля определяется утвержденными программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. В учебном плане предусмотрено проведение консультаций из расчета 4 часа на каждого обучающегося консультаций на каждый курс. Время, отводимое на консультации, предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию. Консультации могут проводиться по усмотрению преподавателя в форме индивидуальных, групповых, письменных, устных занятий, которые не включаются в основное расписание, а проходят по самостоятельному графику, составляемому на каждый месяц.

Общеобразовательная подготовка проводится параллельно с профессиональной подготовкой обучающихся и охватывает I – II курсы обучения. При изучении предметов общеобразовательной подготовки предусматривается ориентация на профессию, для чего формируются межпредметные связи с элементами общепрофессионального и профессионального цикла. Полученные умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов основной профессиональной образовательной программы СПО. Итоговая аттестация по предметам общеобразовательного цикла производится по окончании изучения дисциплины на II курсе обучения. Экзамены проводят по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика».

Учебная практика проводится рассредоточено по каждому разделу модуля. После прохождения учебной практики, обучающиеся проходят концентрированно производственную практику (по профилю профессии), закрепляя полученные теоретические и практические навыки на предприятиях. Прохождение производственной практики по каждому профессиональному модулю заканчивается квалификационным экзаменом, который сдается в день, освобожденный от других учебных занятий.

Промежуточная аттестация обучающихся производится по семестрам в виде дифференцированных зачетов и в виде зачетов и экзаменов по окончании изучения учебной дисциплины согласно рабочему учебному плану. Для подготовки к экзаменам по учебным дисциплинам обучающимся предоставляется два дня свободных от других учебных занятий непосредственно перед экзаменом. В дни подготовки к экзаменам для обучающихся предусматриваются консультации по экзаменационным предметам от двух до четырех академических часов по каждому.

Промежуточная аттестация (ПА) проводится в форме экзамена, дифференцированного зачета, зачета. Если в УП дисциплина переходит с семестра на семестр, то итоги ПА выставляются по среднему баллу. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Форма итоговой аттестации - защита выпускной квалификационной работы (ВКР). Для выполнения выпускной квалификационной работы отводится время в течение 2 недель с момента окончания производственной практики.

Выполнение курсовых работ не предусмотрено.

Вариативная часть использована на усиление следующих дисциплин:

ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	99
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	64
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	88
ОПД.04	Основы калькуляции и учёта	92
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	10
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	16
УП.01	Учебная практика	36
ПП.01	Производственная практика	84
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	48
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	62
УП.02	Учебная практика	156
ПП.02	Производственная практика	60
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	18
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	9
УП.03	Учебная практика	102
ПП.03	Производственная практика	66
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	14
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36
УП.04	Учебная практика	54
ПП.04	Производственная практика	96
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	28
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	136
УП.05	Учебная практика	102
ПП.05	Производственная практика	114
	ВСЕГО	1590

Введены дисциплины за счет вариативной части:

ОДБ.014	Астрономия	36
---------	------------	----

ОПД.07	Деловая культура	36
ОДР.01	История Иркутской области	34
	ВСЕГО	106

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБПОУ ПУ № 58
р.п. Юрты



Л. М Бунис