



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Л. М. Бунис Л. М. Бунис

Приказ « 63/1 от 02 июня 2020 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 10 мес.
на базе основного общего образования

Группа: № 15

р.п. Юрты, 2020 г.

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	0,8				1	11	51,8
II курс	32,3	2,2	4,5	1,2		1	11	52,2
III курс	20,66	11,67	7,67	1		1	11	53
IV курс	8,5	11,5	17	1	2	1	2	43
Всего	100,46	26,17	28,17	3,2	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 Иркутской области «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 и частично III курсы обучения. При изучении учебных дисциплин 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 дисциплинам общеобразовательного цикла производится по окончании изучения дисциплин 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 дисциплинам от двух до четырех академических часов по каждому.

Промежуточная аттестация (ПА) проводится в форме экзамена, дифференцированного зачета, зачета. Если в учебном плане 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) в виде демонстрационного экзамена. 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	24
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	1554

Введены дисциплины за счет вариативной части:

ОДБ.14	Астрономия	36
ОДБ.15	Индивидуальный проект	32
ОПД.07	Деловая культура	36
ОПД.09	Основы проектной деятельности	36
ОДР.01	История Иркутской области	34
		ВСЕГО 174

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБПОУ ПУ № 58
р.п. Юрты



Л. М Бунис