

1. Пояснительная записка

 1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС.

Нормативные документы:

 -Устав ГБПОУ КО «ТМТ»;

 -273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68; -ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016г. ;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632 «Об установления соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г.№1199( с изменениями и дополнениями);

-Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

 -Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

 -Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;

 - Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н;

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

 -максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы;

-максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 48 - 54 академических часа в неделю;

-объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 36 часов в неделю;

- начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.

-продолжительность занятий – 1 академический час (45 мин);

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

 -при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика.

 Учебная практика (производственное обучение) проводится в мастерских и лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;

 Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 17 недель (612 часов), объем производственной практики составляет 33 недели (1188 часов), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 17 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 3 семестр - ПМ.02 - 4 недель, 4 семестр - ПМ.02 - 1 неделя, 5 семестр - ПМ 03 - 2 недели, 6 семестр - ПМ 05 - 4 недели, 7 семестр - ПМ 04 - 2 недели, 8 семестр - ПМ 06 - 2 недели. Производственная практика в объеме 33 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 4 семестр - ПМ.02 - 6 недель, 5 семестр - ПМ 03 - 3 недели, 6 семестр - ПМ 05 - 5 недель, 7 семестр - ПМ 04 - 2 недели, 8 семестр - ПМ 06 - 15 недель.

 -консультации предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные;

-общая продолжительность каникул составляет 11 недель в год, в последний год обучения -2 недели.

1.3. Общеобразовательный цикл

Срок освоение ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 32-36 часов в неделю) составляет – 57 недель. В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен по социально-экономическому профилю.

1872 часа – на изучение общих дисциплин;

 180 часов - на изучение дополнительных дисциплин

По дополнительным дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя.

Определены учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: «Информатика», «Химия», "Биология" (профильные); «Физика», «Обществознание (вкл. экономку и право)», "География", "Экология" (базовые). Учебная дисциплина "Индивидуальный учебный проект", включенная в общеобразовательный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций, личностных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности. Занятия по учебной дисциплине "Индивидуальный учебный проект" проводятся в учебных кабинетах и лабораториях общеобразовательных дисциплин и дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей, а также на введение общепрофессиональных учебных дисциплин "Информационные технологии в профессиональной деятельности", "Организация обслуживания в ресторане", "Этика и психология профессиональной деятельности", на формирование дополнительных профессиональных компетенций в рамках дополнительного профессионального модуля ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента».

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1296 часов распределен следующим образом:

 - на промежуточную аттестацию – 216 часов;

- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- на общепрофессиональный цикл - 208 часов;

 - на междисциплинарные курсы – 260 часов;

- на учебную и производственную практику – 612 часов.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

 При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные.

 Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций.

 ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы.

|  |
| --- |
| **2. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.** |
| **Наименование** |
| **Кабинеты:** |
| Русского языка и литературы |
| Иностранного языка  |
| Математики: алгебры, начал математического анализа, геометрии |
| Физики |
| Информатики, Информационных технологий в профессиональной деятельности |
| Социально-экономических дисциплин |
| Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| Экологии |
| Технологии кулинарного и кондитерского производства |
| Товароведения продовольственных товаров |
| **Лаборатории:** |
| Химии |
| Организации обслуживания |
| Технического оснащения и организации рабочего места |
| Учебная кухня  |
| Учебный кондитерский цех |
|   |
| **Спортивный зал** |
| **Библиотека, читальный зал** с выходом в сеть Интернет  |
| **Актовый зал** |



План учебного процесса по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Форма промежуточной аттестации | Объем образовательной программы | Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр) |
| максимальный | самостоятельной | Обучение по дисциплинами МДК, час | Практика  | Промежуточная аттестация | ГИА | 1 курс | 2 курс | 3 курс | 4 курс |
| Экзамен | Зачет | Занятий на уроках | лаб. и практич. занятий | 1 семестр 17/0 недель | 2 семестр 19/4 недель | 3 семестр 13/4 недель | 4 семестр 16/7 недель | 5 семестр 11/5 недель | 6 семестр 14/9 недель | 7 семестр 12/4 недель | 8 семестр 4/19 недель |
|  | **Объем образовательной программы** | **18** | **43** | **7676** | **1940** | **3852** | **2204** | **1800** | **216** | **72** | **612** | **828** | **612** | **828** | **600** | **828** | **576** | **770** |
|  | **Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам** | **18** | **43** | **6080** | **1940** | **3852** | **2204** | **0** | **216** | **72** | **612** | **684** | **468** | **576** | **420** | **504** | **432** | **158** |
| **ОУД. 00** | **Общеобразовательный учебный цикл** | **10** | **17** | **3076** | **1024** | **2052** | **1170** |  | **108** |  | **408** | **438** | **406** | **352** | **198** | **168** | **86** | **0** |
| ОУД. 01 | Русский язык и литература | 2,6 |  | 426 | 142 | 284 | 162 |  | 24 |  | 48 | 50 | 36 | 40 | 36 | 74 |  |  |
| ОУД. 02 | Иностранный язык | 4 |  | 234 | 78 | 156 | 88 |  | 12 |  | 34 | 38 | 40 | 44 |  |  |  |  |
| ОУД. 03 | Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия | 2,6 |  | 350 | 116 | 234 | 134 |  | 24 |  | 34 | 38 | 36 | 30 | 50 | 46 |  |  |
| ОУД. 04 | История |  | 4 | 278 | 92 | 186 | 50 |  |  |  | 34 | 38 | 56 | 58 |  |  |  |  |
| ОУД .05 | Физическая культура |  | 2,4,6 | 270 | 90 | 180 | 180 |  |  |  | 34 | 38 | 24 | 34 | 22 | 28 |  |  |
| ОУД. 07 | Основы безопасности жизнедеятельности |  | 3 | 108 | 36 | 72 | 36 |  |  |  | 36 |  | 36 |  |  |  |  |  |
| ОУД .08 | Информатика |  | 3 | 162 | 54 | 108 | 54 |  |  |  | 34 | 38 | 36 |  |  |  |  |  |
| ОУД. 09 | Физика |  | 2 | 150 | 50 | 100 | 56 |  |  |  | 50 | 50 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД. 10 | Химия | 2,4 |  | 270 | 90 | 180 | 102 |  | 24 |  | 34 | 38 | 34 | 74 |  |  |  |  |
| ОУД. 11 | Обществознание (вкл. экономику и право)  | 7 |  | 234 | 78 | 156 | 88 |  | 12 |  |  |  |  |  | 50 | 20 | 86 |  |
| ОУД. 12 | Биология |  | 2 | 108 | 36 | 72 | 40 |  |  |  | 34 | 38 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД. 13 | География |  | 3 | 108 | 36 | 72 | 40 |  |  |  |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |
| ОУД. 14 | Экология |  | 4 | 108 | 36 | 72 | 40 |  |  |  |  |  | 36 | 36 |  |  |  |  |
| ОУД.15 | Рисунок и лепка |  | 5 | 54 | 18 | 36 | 20 |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |
| ОУД.16 | Индивидуальный учебный проект | 5 |  | 54 | 18 | 36 | 20 |  | 12 |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |
| ОУД.17 | Башкирский язык |  | 3 | 108 | 36 | 72 | 40 |  |  |  | 36 |  | 36 |  |  |  |  |  |
| ОУД.18 | Культура Башкортостана |  | 2 | 54 | 18 | 36 | 20 |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  |  | **1408** | **482** | **926** | **540** |  | **24** |  | **204** | **146** | **0** | **0** | **88** | **150** | **238** | **102** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |  | 2 | 152 | 50 | 102 | 58 |  |  |  | 68 | 34 |  |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров |  | 2 | 158 | 52 | 106 | 60 |  |  |  | 68 | 38 |  |  |  |  |  |  |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |  | 2 | 160 | 54 | 106 | 60 |  |  |  | 68 | 38 |  |  |  |  |  |  |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 7 |  | 150 | 50 | 100 | 56 |  | 12 |  |  |  |  |  |  | 30 | 70 |  |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета |  | 7 | 120 | 40 | 80 | 46 |  |  |  |  |  |  |  |  | 30 | 50 |  |
| ОП.06 | Охрана труда |  | 2 | 54 | 18 | 36 | 20 |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 8 | 6 | 168 | 56 | 112 | 64 |  | 12 |  |  |  |  |  |  | 36 | 28 | 48 |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности- |  | 6 | 54 | 18 | 36 | 20 |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 18 |  |  |
| ОП.09 | Физическая культура  |  | 8 | 80 | 40 | 40 | 38 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 24 |
| ОП.10 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |  | 6 | 160 | 54 | 106 | 60 |  |  |  |  |  |  |  | 70 | 36 |  |  |
| ОП.11 | Организация обслуживания в ресторане |  | 8 | 90 | 30 | 60 | 34 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 30 | 30 |
| ОП.12 | Этика и психология в профессиональной деятельности |  | 7 | 62 | 20 | 42 | 24 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 42 |  |
| **П.00** | **Профессиональный учебный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  |  | **3192** | **434** | **874** | **494** | **1800** | **84** |  |  | **244** | **206** | **476** | **318** | **510** | **252** | **668** |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | 2 | 2 | **306** | **50** | **100** | **56** | **144** | **12** |  |  | **244** |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  | 2 | 54 | 18 | 36 | 20 |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, полготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  | 2 | 96 | 32 | 64 | 36 |  |  |  |  | 64 |  |  |  |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика  |  | 2\* | 72 |  |  |  | 72 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика  |  | 2\* | 72 |  |  |  | 72 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **4** | **3** | **836** | **142** | **286** | **162** | **396** | **12** |  |  |  | **206** | **476** |  |  |  |  |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  |  | 3 | 54 | 18 | 36 | 20 |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |  | 4 | 374 | 124 | 250 | 142 |  |  |  |  |  | 26 | 224 |  |  |  |  |
| УП.02 | Учебная практика  |  | 4\* | 180 |  |  |  | 180 |  |  |  |  | 144 | 36 |  |  |  |  |
| ПП.02 | Производственная практика  |  | 4\* | 216 |  |  |  | 216 |  |  |  |  |  | 216 |  |  |  |  |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | 5 |  | **398** | **68** | **138** | **78** | **180** | **12** |  |  |  |  |  | **318** |  |  |  |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  |  | 5 | 54 | 18 | 36 | 20 |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |  | 5 | 152 | 50 | 102 | 58 |  |  |  |  |  |  |  | 102 |  |  |  |
| УП.03 | Учебная практика  |  | 5\* | 72 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |
| ПП.03 | Производственная практика  |  | 5\* | 108 |  |  |  | 108 |  |  |  |  |  |  | 108 |  |  |  |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | 7 |  | **318** | **54** | **108** | **60** | **144** | **12** |  |  |  |  |  |  |  | **252** |  |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков  |  | 7 | 54 | 18 | 36 | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |  | 7 | 108 | 36 | 72 | 40 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |
| УП.04 | Учебная практика  |  | 7\* | 72 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |
| ПП.04 | Производственная практика  |  | 7\* | 72 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | 6 |  | **614** | **92** | **186** | **106** | **324** | **12** |  |  |  |  |  |  | **510** |  |  |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  |  | 6 | 54 | 18 | 36 | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  | 6 | 224 | 74 | 150 | 86 |  |  |  |  |  |  |  |  | 150 |  |  |
| УП.05 | Учебная практика  |  | 6\* | 144 |  |  |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  | 144 |  |  |
| ПП.05 | Производственная практика  |  | 6\* | 180 |  |  |  | 180 |  |  |  |  |  |  |  | 180 |  |  |
| **ПМ.06**  | **Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни** | 8 |  | **720** | **28** | **56** | **32** | **612** | **24** |  |  |  |  |  |  |  |  | **668** |
| МДК.06.01 | Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента |  | 8 | 84 | 28 | 56 | 32 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 56 |
| УП.06 | Учебная практика  |  | 8\* | 72 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| ПП.06 | Производственная практика |  | 8\* | 540 |  |  |  | 540 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 540 |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** |  |  | **72** |  |  |  |  |  | **72** |  |  |  |  |  |  |  | **72** |
| ГИА.01 | Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (с 15.06 по 28.06) |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| Консультации ежегодно на одного обучающегося 4 часа.\*Не входит в общее количество зачетов и экзаменов |  |  | Дисциплин и МДК | **14** | **17** | **13** | **9** | **9** | **11** | **8** | **4** |
| Промежуточной аттестации |  | 36 |  | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |
| Учебной практики |  | 72 | 144 | 36 | 72 | 144 | 72 | 72 |
| Производственной практики |  | 72 |  | 216 | 108 | 180 | 72 | 540 |
| Экзаменов |  | 4 |  | 3 | 2 | 3 | 3 | 2 |
| Зачетов |  | 10 | 5 | 4 | 3 | 6 | 4 | 3 |