


Согласовано


(наименование организации)
«20» 06.2017 г.

Рассмотрено и принято

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБ ПОУ КПСС
Протокол № 127 от «30» 05. 2017 г.

Утверждено

Директор СПб ГБ ПОУ КПСС,
председатель Педагогического Совета
 И.А. Ивилян
Приказ № 123 от "07" 06. 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования -
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Колледж «ПетроСтройСервис»
по профессии
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Сочетание квалификаций в соответствии с ФГОС СПО: повар ↔ кондитер

Квалификации (должности, которые может занимать выпускник в соответствии с профессиональными стандартами, с учетом которых разработан ФГОС СПО):

ОКПР 16675 Повар 4 разряд

ОКПР 12901 Кондитер 3 разряд

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Режим работы: 5-ти дневная учебная неделя

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	34	7	-	-	-	11	52
II курс	24	5	11	1	-	11	52
III курс	29	6	3	3	-	11	52
IV курс	17	9	12	1	2	2	43
Всего	104	27	26	5	2	35	199

2. Рабочий учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы, в академических часах					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)										
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, в т.ч			Самостоятельная работа	1 курс			2 курс		3 курс		4 курс				
			всего	Обучение по дисциплинам и МДК, в том числе			Практики	1	2	3	4	5	6	7	8			
				теоретические занятия по дисциплинам/ МДК	лабораторных занятий и практических занятий											учебная и производственная практика		
О.00	Общеобразовательный цикл	2/8/4	2052	1254	798	0	0	357	399	105	323	228	238	357	45	0	0	
ОД.01	Русский язык	-, -, -, -, Э	105	51	54	0	0	1/17	1/19	1/5	1/17	1/12	1/14	1/21	0	0	0	
ОД.02	Литература	-, -, -, ДЗ	210	150	60	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	2/28	2/42	0	0	0	
ОД.03	Иностранный язык	-, -, -, -, ДЗ	210	102	108	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	2/28	2/42	0	0	0	
ОД.04	История	-, -, -, ДЗ	140	128	12	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	0	0	0	0	0	
ОД.05	Обществознание, включая экономику и право	-, -, -, -, Э	146	116	30	0	0	2/34	2/38	2/10	2/17	2/12	2/14	2/21	0	0	0	
ОД.06	Химия	-, -, -, -, Э	140	90	50	0	0	1/17	1/19	1/5	1/17	1/12	2/28	2/42	0	0	0	
ОД.07	Физика	-, -, -, -, ДЗ ^к	140	100	40	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	0	0	0	0	0	
ОД.08	Астрономия		35	29	6	0	0	0	0	0	0	0	0	1/17	1/18	0	0	0
ОД.09	Биология	-, -, -, ДЗ	99	79	20	0	0	1/17	1/19	1/5	2/34	2/24	0	0	0	0	0	
ОД.10	География	-, ДЗ	70	60	10	0	0	0	0	0	0	0	2/28	2/42	0	0	0	
ОД.11	Математика	-, -, -, -, Э	280	185	95	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	4/56	4/84	0	0	0	
ОД.12	Информатика и ИКТ	-, -, -, ДЗ	70	19	51	0	0	1/17	1/19	1/5	1/17	1/12	0	0	0	0	0	
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, -, ДЗ	70	30	40	0	0	1/17	1/19	1/5	1/17	1/12	0	0	0	0	0	
ОД.14	Физическая культура	-, 3, -, 3, -, ДЗ	210	6	204	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	2/28	2/42	0	0	0	
ОД.15	Искусство (МХК)	3	45	37	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3/45	0	0	

ОД.16	Технология	-,3	82	72	10	0	0	2/34	2/38	2/10	0	0	0	0	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2/9/0	528	262	266	0	0	51	57	0	34	24	42	42	150	20	108
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-,ДЗ	36	24	12	0	0	1/17	1/19	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	36	20	16	0	0	1/17	1/19	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,ДЗ	36	24	12	0	0	1/17	1/19	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-,ДЗ	76	60	16	0	0	0	0	0	0	0	0	2/42	2/30	2/4	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	34	22	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2/30	2/4	0
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36	26	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4/36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4/36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-	ДЗ	36	18	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4/36
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	51	1	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3/45	3/6	0
ОП.10	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-,ДЗ	42	12	30	0	0	0	0	0	0	0	3/42	0	0	0	0
ОП.11	Основы профессиональной этики	-,3	58	44	14	0	0	0	0	0	2/34	2/24	0	0	0	0	0
ОП.12	Рисование и лепка	3	51	22	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3/45	3/6	0
П 00	Профессиональный цикл	0/13/4	3072	757	286	1878	93	204	209	70	238	576	304	315	336	21	648
ПМ. 00	Профессиональные модули	0/13/4	3072	757	286	1878	93	204	209	70	238	576	304	315	336	21	648
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0/3(2*)/1*	276	54	48	174	0	204	0	0	0	72	0	0	0	0	0
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ ¹	32	14	18	0	0	2/32	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		70	40	30	0	0	4/70	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП. 01	Учебная практика	ДЗ	102	0	0	102	0	102	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП. 01	Производственная практика	ДЗ ³	72	0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0

ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	0/3(2*)/1*	1062	301	78	642	41	0	209	70	238	504	0	0	0	0	0
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	-, -, -, ДЗ ²	32	17	12	0	3	0	1/19	1/10	0	0	0	0	0	0	0
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч		388	284	66	0	38	0	4/76	6/30	8/136	9/108	0	0	0	0	0
УП. 02	Учебная практика	-, -, -, ДЗ	318	0	0	318	0	0	114	30	102	72	0	0	0	0	0
ПП. 02	Производственная практика	ДЗ ³	324	0	0	324	0	0	0	0	0	324	0	0	0	0	0
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	0/3(1*)/1	332	68	58	192	14	0	0	0	0	0	318	0	0	0	0
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	ДЗ ⁴	32	18	10	0	4	0	0	0	0	0	2/28	0	0	0	0
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч		108	50	48	0	10	0	0	0	0	0	7/98	0	0	0	0
УП. 03	Учебная практика	ДЗ	84	0	0	84	0	0	0	0	0	0	84	0	0	0	0
ПП. 03	Производственная практика	ДЗ	108	0	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0/3(2*)/1	429	154	56	198	21	0	0	0	0	0	0	336	0	0	72
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ ⁵	42	34	8	0	0	0	0	0	0	0	0	2/42	0	0	0
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		189	120	48	0	21	0	0	0	0	0	0	8/168	0	0	0
УП. 04	Учебная практика	ДЗ	126	0	0	126	0	0	0	0	0	0	0	126	0	0	0
ПП. 04	Производственная практика	ДЗ ⁷	72	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
ПМ 05	Приготовление, оформление	0/3(2*)/1	973	214	70	672	17	0	0	0	0	0	0	0	330	50	576

	и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																	
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, ДЗ ⁶	34	24	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2/32	2/2	0
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		267	190	60	0	17	0	0	0	0	0	0	0	0	8/120	11/22	12/108
УП. 05	Учебная практика	-, ДЗ	312	0	0	312	0	0	0	0	0	0	0	0	180	24	12/108	
ПП. 05	Производственная практика	ДЗ ⁷	360	0	0	360	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	360	
ВСЕГО			5652	2307	1374	1878	93	612	665	175	595	828	598	735	525	70	756	
ПА	Промежуточная аттестация		180															
в том числе	общеобразовательный цикл		108											108				
	профессиональные модули		72									36					36	
ГИА	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)		72														72	
ИТОГО			5904	2354	1327	1878	93	612	665	175	595	864	598	843	525	70	864	
На промежуточную аттестацию по общеобразовательному циклу отводится 108 часов, в том числе 60 часов на консультации, 24 часа на экзамены, 24 часа - на самостоятельную подготовку.			МДК и дисциплин				3681	510	551	145	493	360	406	609	345	46	216	
			<i>самостоятельная работа</i>				93		19	5	17	0	14	21	15	2	0	
			учебной практики				942	102	114	30	102	72	84	126	180	24	108	
			производственной практики				936	0	0	0	0	396	108	0	0	0	432	
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена			экзаменов				8	0	0	0	0	1	0	4	0	0	3	
			дифзачетов				31	2	0	3	0	7	4	6	0	2	6	
			зачетов				3	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО

№	Наименование
1	<p><u>Кабинеты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – социально-экономических дисциплин; – микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; – товароведения продовольственных товаров; – технологии кулинарного и кондитерского производства; – иностранного языка; – безопасности жизнедеятельности и охраны труда; – технического оснащения и организации рабочего места.
2	<p><u>Лаборатории:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков. – учебный кондитерский цех
3	<p><u>Спортивный комплекс:</u></p> <p>спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы;</p>
5	<p><u>Залы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; – актовый зал

4. Пояснительная записка

4.1. Общие положения

Настоящий учебный план примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 22.12.2016 N 44898) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- Профессиональных стандартов, на основании которых разработан ФГОС (приложение 1 к ФГОС СПО);
- Приложения 12. Макет примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования <http://reestrspo.ru>

Учитывая, что в соответствии с ПС выпускники могут занимать должности с соответствующими квалификационными разрядами, а также требованием при лицензировании указывать разряды, на титульном листе учебного плана, кроме квалификаций по ФГОС, указаны наименования этих должностей с указанием квалификационных разрядов.

4.2. Организация учебного процесса

Настоящий учебный план организует учебный процесс с продолжительностью занятий по 45 минут. Учебный план предназначен для реализации в рамках 5-ти дневной учебной недели

Начало учебного года 1 сентября, окончание – в соответствии с учебным планом.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды занятий: занятия во взаимодействии с преподавателем, практики и самостоятельную работу в течение всего периода обучения.

При проведении практических занятий и лабораторных работ по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам с использованием приборов, оборудования и инструментов возможно деление групп на подгруппы на основании Приказа Минобрнауки от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Деление на подгруппы осуществляется при изучении иностранного языка, информационно-коммуникационных технологий, физической культуры и других учебных дисциплин в соответствии с Распоряжением Комитета по образованию «О формировании учебных планов государственных образовательных учреждений Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы на 2017 - 2018 учебный год» № 931-Р от 20.03.2017 г.

Общее каникулярное время составляет 35 недель: 11 недель на 1 курсе, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 2 курсе – 11 недель, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 3 курсе – 11 недель, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 4 курсе – 2 недели зимних каникул.

4.3 Общеобразовательный цикл

При формировании общеобразовательного цикла учебного плана использовался Федеральный компонент государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФК ГОС СОО), приказ Министерства образования и науки РФ от 05.03.2004 №1089 (ред. От 23.06.2015) «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования». Учебный план разрабатывался на основе:

- приказа Минобрнауки РФ от 09.03.2004 N 1312 (ред. от 01.02.2012) «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
 - распоряжения Комитета по образованию от 20.03.2017 № 931-р «О формировании учебных планов государственных образовательных учреждений Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы, на 2017/2018 учебный год», с изменениями от 19.06.2017 № 2063-р;
- с учетом рекомендаций инструктивно-методического письма (ИМП) от 24.03.2017 № 03-28-1493/17-0-0, с изменениями от 30.06.2017 № 03-28-3674/17-0-0.

На основании информационно-методического письма Комитета по образованию Санкт-Петербурга № 03-12-142/17-0-2 от 10.08.17 по ППКРС на базе основного общего образования на общеобразовательную составляющую выделено 57 недель, что составляет 2052 часа, из расчета 36 часов в неделю.

В соответствии с рекомендациями ИМП Комитета по образованию от 24.03.2017 № 03-28-1493/17-0-0, с изменениями от 30.06.2017 № 03-28-3674/17-0-0 определены базовые и профильные дисциплины общеобразовательного цикла профессиональной образовательной программы с учетом особенностей профессии с увеличением количества часов на профильные дисциплины. Профильными дисциплинами являются химия и биология. В программы дисциплин в целях профилирования введены разделы и темы:

- химия: Химические процессы в живых организмах. Биологически активные вещества. Химия и здоровье. Основные химические вещества пищи. Классификация, свойства. Превращение при технологических процессах. Пищевые добавки. Природные токсиканты и загрязнители.
- биология: Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Индивидуальное развитие организма. Репродуктивное здоровье. Основы учения о наследственности и изменчивости. Основы селекции растений, животных и микроорганизмов. Основы рационального питания.

В соответствии с рекомендациями ИМП Комитета по образованию определены дополнительные часы на изучение предмета «Русский язык».

На основании приказа № 506 от 7.06.2017 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования», утвержденного приказом Министерства

образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. N 1089 и ИМП Комитета по образованию от 24.03.2017 с изменениями от 30.06.2017 в учебный план вводится как отдельный предмет дисциплина «Астрономия».

На промежуточную аттестацию по общеобразовательному циклу отводится 108 часов, из которых 24 часа – на 4 экзамена по 6 часов, 24 часа – на самостоятельную подготовку к экзаменам и 60 часов – на консультации. Распределение часов консультаций осуществляется с учетом номенклатуры общеобразовательных дисциплин, выносимых на промежуточную аттестацию.

На промежуточную аттестацию выносятся две обязательных дисциплины: русский язык и математика и две дисциплины по выбору образовательного учреждения.

Темп изучения общеобразовательных дисциплин определяется образовательной организацией самостоятельно.

Часы на самостоятельную работу в общеобразовательных дисциплинах не предусмотрены.

4.4 Общепрофессиональный цикл

В соответствии с требованиями профессиональных стандартов, на основе которых разработан ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», а также требований работодателей Санкт-Петербурга, и с учетом примерной основной образовательной программы 43.01.09 «Повар, кондитер», (Регистрационный номер: 43.01.09-170331 Дата регистрации в реестре: 31/03/2017) в общепрофессиональный цикл включены следующие дисциплины:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

ОП.05 Основы калькуляции и учета

ОП.06 Охрана труда

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности-

ОП.09 Физическая культура

ОП 10 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Дисциплина вводится для углубления знаний, полученных при изучении общеобразовательной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии», формирования профессионально направленных умений в использовании информационно-коммуникационных технологий и развития общих компетенций:

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОП 11 Основы профессиональной этики, Дисциплина вводится для углубления знаний по общеобразовательной дисциплине

«Обществознание» с целью практикоориентированности знаний по темам: Мораль. Нравственная культура. Самосознание и его роль в развитии личности. Социальная роль. Социология труда. Социальная и личностная значимость образования. Особенности общения в информационном обществе. Этническое многообразие современного мира. Этнокультурные ценности и традиции. Межличностные отношения в группах. Психология взаимоотношений. Конфликты и пути их решения и для формирования общих компетенций: ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОП 12 Рисование и лепка. Дисциплина соотносится с общеобразовательной дисциплиной «Искусство (МХК)», знания по которой используются на практических занятиях по отработке навыков и трудовых действий по разработке концепций и выполнения эскизных проектов оформления блюд и кондитерских изделий.

Часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 2772 часа (для программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих). Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой профессии (специальности). Данный объем может предусматривать изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС.

Последовательность изучения общепрофессиональных дисциплин определяется образовательным учреждением самостоятельно, с учетом содержания профильного компонента общеобразовательных дисциплин, а также с учетом последовательности изучения профессиональных модулей.

С учетом небольшого объема учебного времени, отведенного на изучение общепрофессиональных дисциплин, возможно отсутствие в них часов, отведенных на самостоятельную работу.

4.5 Профессиональный цикл

Профессиональный учебный цикл включает в себя профессиональные модули, соответствующие видам деятельности, согласно выбранным сочетаниям квалификаций выпускника (п. 3.3 ФГОС), исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в пункте 1.12 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Последовательность изучения профессиональных модулей определяется образовательной организацией самостоятельно.

Обучение по модулям проводится следующим образом:

- на первом курсе в первом семестре изучается модуль ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»;

- на первом курсе (второй семестр) и втором курсе (третий и четвертый семестры) изучается модуль ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»;
- на третьем курсе в пятом семестре изучается модуль ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»;
- на третьем курсе в шестом семестре изучается модуль ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»,
- на четвертом курсе (в седьмом и восьмом семестрах) изучается модуль ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Количество часов на самостоятельную работу определяется образовательной организацией самостоятельно.

В данном учебном плане на самостоятельную работу в профессиональном цикле отведено 93 часа, что соответствует пункту 2.4 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Практика является обязательным разделом образовательной программы ППКРС. Она 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. При реализации образовательной программы по профессии СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. На практики отведено 1878 часов, что соответствует пункту 2.7 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с данным учебным планом учебная практика (942 часов) по модулям проводится:

- по ПМ 01 рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей в первом семестре по 1 дню в неделю по 6 часов в объеме 102 часа;
- по ПМ 02 рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей во втором семестре 1 курса, в третьем – четвертом семестрах 2 курса по 1 дню в неделю по 6 часов в объеме 318 часов;
- по ПМ 03 рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, в пятом семестре 3 курса по 1 дню в неделю по 6 часов, в объеме 84 часа;
- по ПМ 04 рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, в шестом семестре 3 курса по 1 дню в неделю по 6 часов в объеме 126 часов;
- по ПМ 05 рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей в седьмом и восьмом семестрах 4 курса по 2 дня в неделю по 12 часов в объеме 312 часов;

Учебная практика может проводиться концентрированно, в зависимости от условий образовательной организации.

Производственная практика в общем объеме 936 часа реализуется концентрированно в четвертом семестре по ПМ 01 – ПМ 02 – 11 недель, в пятом семестре – 3 недели по ПМ 03, в восьмом семестре по ПМ 04 – ПМ 05 – 12 недель.

Производственная практика организуется на рабочих местах предприятий любой формы собственности, при условии соответствия направления их деятельности профилю подготовки обучающихся.

По окончании изучения МДК и практик проводятся дифференцированные зачёты, а по окончании всех элементов модуля проводится экзамен (квалификационный) по каждому модулю.

В процессе прохождения производственной практики, обучающиеся подтверждают результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности.

4.6 Формирование вариативной части ООП

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, при формировании образовательной программы образовательное учреждение имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов, для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, указанных в пункте 1.12 ФГОС СПО, а также получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Распределение часов вариативной части осуществлено в соответствии с запросами работодателей.

Количество часов вариативной части не определено во ФГОС СПО, но в соответствии с п. 2.1. количество часов, определенных на вариативную часть не должно составлять менее 20% от объема времени программы подготовки квалифицированных рабочих служащих $2952 * 20\% = 590$ часов, то есть вариативная часть должна быть не менее 590 часов. В ПООП, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, имеющей правовой статус, прошедшей экспертизу и внесенной в реестр ПООП, который ведется на сайте <http://reestrspo.ru> на вариативную часть отведено 612 часов.

Часы распределяются на дополнительные ПК по модулям следующим образом:

Таблица распределения вариатива

Таблица 1

Наименование профессиональных модулей	Дополнительные профессиональные компетенции	Количество часов на ПМ по учебному плану				
		Количество часов на профессиональный модуль	в том числе вариативная часть			
			Всего вариативной части	Междисциплинарный курс	Учебная практика	Производственная практика
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Часы отведены дополнительно в соответствии с профессиональными стандартами Повар и ТО WSR «Поварское дело» для расширения основного вида деятельности с целью получения дополнительных компетенций: <ul style="list-style-type: none"> • ПК 2.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд национальных кухонь разнообразного ассортимента. • ПК 2.10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента. • ПК 2.11. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд с помощью инновационных технологий. 	1062	430	172	156	102
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	Часы отведены дополнительно в соответствии с профессиональными стандартами Повар и ТО WSR «Поварское дело» для расширения основного вида деятельности с целью получения дополнительных компетенций: <ul style="list-style-type: none"> • ПК 3.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента 	318	36	12	18	6

Наименование профессиональных модулей	Дополнительные профессиональные компетенции	Количество часов на ПМ по учебному плану				
		Количество часов на профессиональный модуль	в том числе вариативная часть			
			Всего вариативной части	Междисциплинарный курс	Учебная практика	Производственная практика
ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> ПК 3.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий 					
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>Часы отведены дополнительно в соответствии с профессиональными стандартами «Повар», «Кондитер» и ТО WSR «Поварское дело», ТО WSR «Кондитерское дело» для расширения основного вида деятельности с целью получения дополнительных компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> ПК 4.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции. ПК 4.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий. 	418	94	32	54	6
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	<p>Часы отведены дополнительно в соответствии с профессиональным стандартом Кондитер: и ТО WSR «Кондитерское дело» для расширения освоения основного вида деятельности с целью освоения дополнительных компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> 5.6. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью. 	973	484	148	198	138

Наименование профессиональных модулей	Дополнительные профессиональные компетенции	Количество часов на ПМ по учебному плану			
		Количество часов на профессиональный модуль	в том числе вариативная часть		
			Всего вариативной части	Междисциплинарный курс	Учебная практика
кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> ПК 5.7. Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и т.п. ПК 5.8. Осуществлять изготовление, моделирование, творческое оформление, подготовку к реализации продукции из шоколада и других материалов 				

4.7 Формы проведения консультаций

В связи с отсутствием времени, выделенным ФГОС на консультации, они могут проводиться в период промежуточной и Государственной итоговой аттестации, исходя из общего количества часов, выделенных на промежуточную и Государственную итоговую аттестацию в виде групповых консультаций.

Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным образовательным учреждением.

4.8 Текущий контроль знаний

Формы и процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме: тестовых заданий; практических занятий; лабораторных работ; контрольных работ (по дисциплинам); деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, семинаров, тренингов, групповых дискуссий (по

дисциплинам и МДК); оценки результатов самостоятельной работы; других формах, предусмотренных локальными актами образовательного учреждения.

4.9 Формы проведения промежуточной аттестации

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно. На промежуточную аттестацию выделены 5 недель:

по профессиональному циклу 2 недели: 1 неделя в четвертом семестре, 1 неделя в восьмом семестре;

по общеобразовательному циклу 3 недели в шестом семестре;

Промежуточная аттестация по УД, МДК и практикам проводится в счет часов, отведенных на дисциплину, МДК или практику.

В соответствии Приказом Министерства образования и науки РФ от 20.20.2013 № 1185 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» возможны следующие формы промежуточной аттестации:

- зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ),
- экзамен (Э), в т.ч. экзамен по модулю (квалификационный экзамен),

Количество экзаменов в учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать восьми, а зачетов и дифференцированных зачетов – десяти. В связи с чем, по ряду дисциплин, МДК и практикам проводятся комплексные дифференцированные зачеты. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре (Приказ Минобрнауки от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»).

Содержание и порядок проведения промежуточной аттестации в той или иной форме определяется образовательным учреждением.

В данном примерном рабочем плане промежуточная аттестация представлена следующим образом

На первом курсе предусмотрены 6 дифференцированных зачета (ДЗ), из них - 1 комплексный, в том числе:

- ДЗ по ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- ДЗ по ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
- ДЗ по ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места;
- ДЗ по ОД 16 Технология (Организация обслуживания на предприятиях питания)
- ДЗ по учебной практике (УП) ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
- ДЗ комплексный по МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов и МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

На втором курсе предусмотрены 8 дифференцированных зачетов, 2 из них – комплексные, 1 экзамен (Э) по модулю (комплексный):

- 3 по ОП 11 Основы профессиональной этики
- ДЗ по ОД 04 История;
- ДЗ по ОД 09 Биология;
- ДЗ по ОД 12 Информатика и ИКТ;
- ДЗ по ОД 13 Основы безопасности жизнедеятельности;
- ДЗ по УП ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- ДЗ комплексный по МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- ДЗ комплексный по ПП ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и ПП ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- Экзамен (комплексный) по модулю ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

На третьем курсе предусмотрены 10 дифференцированных зачетов, 3 из них – комплексные, 4 экзамена:

- ДЗ по ОД 02 Литература;
- ДЗ по ОД 03 Иностранный язык;
- ДЗ по ОД 07 Физика и ОД 08 Астрономия;
- ДЗ по ОД 09 География;
- ДЗ по УП ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (пятый семестр);
- ДЗ по УП ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (шестой семестр);
- ДЗ по производственной практике по ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (пятый семестр);

– ДЗ комплексный по МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

– ДЗ комплексный по МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков и МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

– Э по ОД 01 Русский язык;

– Э по ОД 05 Обществознанию, включая экономику и право;

– Э по ОД 06 Химия;

– Э по ОД 11 Математика;

На четвертом курсе предусмотрены 2 зачета, 8 дифференцированных зачетов из которых 2 - комплексные. 3 экзамена по модулям:

– 3 по ОД 15 Искусство (МХК)

– 3 по ОП 12 Рисование и лепка;

– ДЗ по ОП 08 Безопасность жизнедеятельности

– ДЗ по ОП 05 Основы калькуляции и учета

– ДЗ по ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности;

– ДЗ по ОП 06 Охрана труда

– ДЗ по ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности;

– ДЗ по УП ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»;

– ДЗ комплексный по МДК 05.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»;

– ДЗ комплексный по ПП ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и ПП ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»;

– экзамен по модулю по ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»;

– экзамен по модулю по ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»;

– экзамен по модулю по ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»;

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

4.10 Форма проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с ФГОС по ТОП 50 Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Порядок подготовки и проведения ГИА определяется в соответствии с нормативными документами органов управления образованием и Положением о ГИА, Локальным актом ПОУ.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности.