

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Ростовское профессиональное училище № 5»

РЕКОМЕНДОВАНО

Педагогическим Советом ГБПОУ РО ПУ № 5
(протокол № 8 от «05» июля 2021 г.)

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ РО ПУ №
_____ Н.А. Антонова
«05» июля 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

квалификация: **повар 3-4 разряд, кондитер 3-4 разряд**

форма обучения: **очная**

нормативный срок получения образования: **3 года 10 месяцев** на базе основного общего образования

с освоением среднего общего образования

профиль получаемого профессионального образования: **естественнонаучный**

приказ об утверждении ФГОС СПО Повар, кондитер: **№ 1569 от 09.12.2016 г.**

год начала подготовки по учебному плану **2018 год**

1. График учебного процесса

КУРСЫ	сентябрь				27	октябрь				25	ноябрь				29	декабрь				27	январь				24	февраль				21	март				28	апрель				25	май				30	июнь				27	июль				25	август			
	1	6	13	20	IX	4	11	18	X	1	8	15	22	XI	6	13	20	XII	3	10	17	1	1	7	14	II	1	7	14	21	III	4	11	18	IV	2	9	16	23	V	6	13	20	VI	4	11	18	VII	1	8	15	22							
	5	12	19	26	3 X	10	17	24	31 XI	7	14	21	28	5 XII	12	19	26	2 I	9	16	23	31 I	6	13	20	28 II	6	13	20	27	3 IV	10	17	24	1 V	8	15	22	29	5	12	19	26	3 VII	10	17	24	31 VIII	7	14	21	28							
I	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	к	к	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	п	п	п	п	п	п	п	п	п	А	к	к	к	к	к	к	к						
II	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	к	к	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	А	к	к	к	к	к	к	к		
III	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	А	к	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т						
IV	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	А	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п		

Теоретическое обучение

Учебная практика

Производственная практика

Промежуточная аттестация

Государственная итоговая аттестация

Каникулы

Т

У

П

А

И

К

2. 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)
I	32	4	4	1	0	11	52
II	31	4	4	2	0	11	52
III	31	4	4	2	0	11	52
IV	15	12	10	2	2	2	43
Всего	109	24	22	7	2	35	199

СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК и ГИА по ФГОС СПО	12	25	1	1	3528	349	1523	819	704	1656	43	144	272	379	275	411	336	646	507	720	
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1	12	1	1	740	126	614	298	316	0	15	12	174		85	92	97	292	0	0	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1			58	11	47	23	24				58								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1			58	11	47	27	20				58								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1			58	12	46	30	16				58								
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6				82	16	66	50	16		4	12						82			
ОП.05	Основы калькуляции и учета		3			51	10	41	25	16						51						
ОП.06	Охрана труда		3			34	2	32	24	8						34						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6			82	16	66	4	62		7							82			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4			36	4	32	6	26							36					
ОП.09	Физическая культура		5	4		40	0	40	0	40							20	20				
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности		5			51	10	41	17	24		4							51			
ОП.11	Этика и психология профессиональной деятельности				5.6	82	16	66	46	20									26	56		
ОП.12	Основы финансовой грамотности		6			72	14	58	34	24									72			
ОП.13	Способы поиска работы, трудоустройства, планирования карьеры, адаптации на рабочем месте				4	36	4	32	12	20							36					
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	11	13	0	0	2788	223	909	521	388	1656	38	132	98	379	190	319	251	324	507	720	
ПМ.00	Профессиональные модули					2788	223	909	521	388	1656	38	132	98	379	190	319	251	324	507	720	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2				477	37	152	88	64	288	38	12	98	379							
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2к				37	10	27	17	10			12	37								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					152	27	125	71	54				61	91							
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		2			144					144				144							
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		2			144					144				144							

4. Учебная и производственная практика

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя
УП.00	Учебная практика	2,3,4,5,6,7,8	24
ПП.00	Производственная практика	2,4,6,7,8	22
Всего:			46

5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№ пп	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Математики
4	Физики
5	Истории
6	Информатики
7	Социально-экономических дисциплин (калькуляции и учета, экономических и правовых основ профессиональной деятельности, психологии и этики профессиональной деятельности)
8	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда, технологии
9	Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
10	Технического оснащения и организации рабочего места
11	Химии, биологии, экологии
12	Технологии кулинарного и кондитерского производства
13	Товароведения продовольственных товаров
	Лаборатории:
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
2	Учебный кондитерский цех
	Мастерские:
1	Кухня организации питания
2	Кондитерский цех организации питания
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	
	Залы:
1	Актный зал
2	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 010Н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональным стандартом "Кондитер", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессиональным стандартом "Пекарь", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з) и рекомендованных для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 2 от 26.03. 2015 г.), письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 19.12.2014 № 06-1225, приказом Минобрнауки России от 29.06.2017г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. № 413» (Зарегистрировано Минюсте России 26.07.2017 № 47532), письмом Минобрнауки РФ от 20.06.2017 № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» и локальных актов ГБПОУ РО ПУ № 5.

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

Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Общеобразовательный учебный цикл реализуется по естественнонаучному профилю, и включает в себя:

- общие учебные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Физическая культура», «Астрономия»
- учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: «Информатика», «Физика», «Обществознание (включая экономику и право)», «Химия», из них профильные: «Информатика», «Химия»
- дополнительные дисциплины: «Технология» (индивидуальный проект), «Основы предпринимательства», «История Донского края», «Экология Донского Края», «Психология»

Учебная дисциплина «Технология» (индивидуальный 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 методической комиссией общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой профессии. Занятия по учебной дисциплине «Технология» (индивидуальный проект) проводятся в учебных кабинетах и лабораториях общеобразовательных дисциплин и дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла.

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", "Этика и психология профессиональной деятельности", «Основы финансовой грамотности», «Способы поиска работы, трудоустройства, планирования карьеры, адаптации на рабочем месте» на формирование дополнительных профессиональных компетенций в рамках дополнительного профессионального модуля ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда.

Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (171 час), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 40 часов.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 академических часов.

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. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формы промежуточной аттестации указаны в Плане учебного процесса (раздел 3) учебного плана.

Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 24 недели (864 часа), объем производственной практики составляет 22 недели (792 часа), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл.

Учебная практика в объеме 24 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 - 4 недели

3 семестр ПМ.02 - 2 недели

4 семестр ПМ.02 - 2 недели

5 семестр ПМ 03 - 2 недели

6 семестр ПМ 03 - 2 недели

7 семестр ПМ 04 - 4 недели

8 семестр ПМ 05 - 4 недели, ПМ 06 - 4 недели.

Производственная практика в объеме 22 недели реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей концентрированно по семестрам:

2 семестр ПМ. 01 - 4 недели

4 семестр ПМ.02 - 4 недели

6 семестр ПМ 03 - 4 недели

7 семестр ПМ 04 - 2 недели

8 семестр ПМ 05 - 6 недель, ПМ 06 - 2 недели.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Содержание заданий выпускной квалификационной работы должны соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Согласовано:

Зам. директора по УПР

Н.А. Антонова