

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

3. План учебного процесса

Индекс	Компоненты образовательной программы	Распределение по семестрам			Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе									Распределение образовательной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)							
		Промежуточная аттестация			Контрольные работы	Всего объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов				Занятия по дисциплинам и МДК		учебная и производственная	консультации	промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
								всего занятий	в том числе				Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	
									уроков												лаборат. и практич.
														612	828	612	792	612	792	612	720
0.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	6	11	2	32	2052	0	2052	1543	509	0	0	108	340	449	337	381	294	146	105	0
ОУД	Общие дисциплины	4	4	2	22	1170	0	1170	841	329	0		54	222	288	271	180	137	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	5			1,2,3,4	114	0	114	97	17			18	18	22	18	32	24			
ОУД.02	Литература		5		1,2,3,4	171	0	171	171					34	44	34	34	25			
ОУД.03	Иностранный язык	5			1,2,3,4	171	0	171	119	52				34	44	34	34	25			
ОУД.04	Математика	5			1,2,3,4	228	0	228	177	51			18	34	42	68	48	36			
ОУД.05	История	5			1,2,3,4	171	0	171	155	16			18	34	44	34	32	27			
ОУД.06	Физическая культура		3	1,2		171	0	171	6	165				51	69	51					
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		3		1.2	72	0	72	64	8				17	23	32					
ОУД.08	Астрономия		6			72	0	72	52	20								72			
ОУД	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	2	2	0	8	558	0	558	438	120	0	0	36	118	161	66	42	64	59	48	0
ОУД.09	Информатика		2		1	108	0	108	38	70				50	58						
ОУД.10	Физика		3		1.2	108	0	108	93	15				34	42	32					
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)	7			5.6	171	0	171	156	15			18					64	59	48	
ОУД.12	Химия	4			1,2,3	171	0	171	151	20			18	34	61	34	42				
ОУД	Дополнительные дисциплины	0	5	0	2	324	0	324	264	60	0	0	18	0	0	0	159	93	15	57	0
ОУД.13	Технология (индивидуальный проект)		4			36	0	36	16	20			18				36				
ОУД.14	История Донского края		4			72	0	72	62	10							72				
ОУД.15	Экология Донского края		5		4	72	0	72	62	10							51	21			
ОУД.16	Основы предпринимательства		7		6	72	0	72	62	10									15	57	
ОУД.17	Психология		5			72	0	72	62	10								72			

СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК и ГИА по ФГОС СПО	11	20	1	11	3528	349	1523	819	704	1656	0	132	272	379	275	411	318	646	507	720
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1	10	1	3	740	126	614	298	316	0		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			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									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								51			
ОП.11	Этика и психология профессиональной деятельности				6	82	16	66	46	20									82		
ОП.12	Основы финансовой грамотности		6		5	72	14	58	34	24								26	46		
ОП.13	Способы поиска работы, трудоустройства, планирования карьеры, адаптации на рабочем месте				4	36	4	32	12	20							36				

П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	10	10	0	8	2788	223	909	521	388	1656	0	120	98	379	190	319	221	354	507	720
ПМ.00	Профессиональные модули	10	10	0	8	2788	223	909	521	388	1656	0	120	98	379	190	319	221	354	507	720
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	2	0	2	477	37	152	88	64	288		12	98	379						
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2к			1	37	10	27	17	10				37							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				1	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						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	2	0	3	509	44	177	105	72	288		12			190	319				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4к			3	37	10	27	17	10			12			37					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				3	184	34	150	88	62						81	103				
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4		3	144					144					72	72				
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4			144					144						144				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	2	0	3	575	57	230	126	104	288		12					221	354		

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				5	76	15	61	37	24			12					76		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6к			5	211	42	169	89	80								73	138	
УП.03	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6		5	144					144							72	72	
ПП.03	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6			144					144								144	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	2	0	0	557	38	159	95	64	360	0	12						413	144
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7к				64	12	52	32	20			12						64	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков					133	26	107	63	44									133	
УП.04	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		7			216					216								216	
ПП.04	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		8			144					144									144
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2	2	0	0	670	47	191	107	84	432		12						94	576
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8к				48	9	39	27	12			12						48	0

МДК.05.02	процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					190	38	152	80	72									46	144	
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		8			216					216									216	
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		8			216					216									216	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация					72															
ВСЕГО		17	31	3	43	5580	349	3575	2372	1203	1656	0	240	612	828	612	792	612	792	612	720

[illegible]

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	спортивна площадка с элементами полосы препятствий
	Залы:
1	Актный зал
2	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

6. Пояснения

Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413, с учетом рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259), Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464; Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610-н (зарегистрирован в Минюсте Российской Федерации от 10 ноября 2015 г. № 100-Р/2015/1100).

Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610Н (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