

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация

"Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко"



Утверждено

Директор ГБОУ ПОО МТК

О.А.Пундикова

"21" августа 2017г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования

ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им.В.П.Омельченко»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: **специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения- очная

Срок получения образования – **3 года и 10 мес.**

на базе основного общего образования

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)
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	39				2		11	52
II курс	34	2	3		2		11	52
III курс	25	6	9		2		10	52
IV курс	22	7	5	4	1	2	2	43
Всего	120	15	17	4	7	2	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка студентов (час.)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)													
						Нагрузка во взаимодействии с преподавателем								I курс				II курс				III курс				IV курс	
		зачет	текущий контроль самостоятельной работы	экзамен		Самостоятельная работа	Итого по учебным дисциплинам с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК			Практика	Курсовые работы (проекты)	Промежуточная аттестация	1 курс		II курс				III курс				IV курс			
								Теоретическое обучение	Д/з и прак. занятия	Курсовых работ (проектов)				17 нед.	22 нед.	СР	16 нед.	СР	23 нед.	СР	16 нед.	СР	23 нед.	СР	17 нед.	СР	21 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22						
О.00	Общественно-педагогический цикл		0		1404	0	1404	853	551	75	0	55	17	612	792	0	0	0	0	0	0						
ОУДБ.00	Общественно-педагогические дисциплины (общие и по выбору) базовые		0		1122	0	1122	705	417	0	0	37	11	442	680	0	0	0	0	0	0						
ОУДБ.01	Русский язык и литература		0	2	195	0	195	195	0				18	6	85	110	0	0	0	0	0						
	Русский язык		0		78	0	78	78							34	44											
	Литература		0		117	0	117	117							51	66											
ОУДБ.02	Иностранный язык	2	0		117	0	117	0	117						51	66											
ОУДБ.03	Математика		0	2	156	0	156	128	28			19	5	68	88												
ОУДБ.04	История	2	0		103	0	103	83	20						51	52											
ОУДБ.05	Физическая культура	1,2	0		117	0	117	3	114						51	66											
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	2	0		78	0	78	68	10						34	44											
ОУДБ.07	Философия	2	0		90	0	90	68	22						34	56											
ОУДБ.08	Обществознание (вкл. экономику и право)	2	0		110	0	110	44	66						0	110											
	Обществознание		0		44	0	44	44							44												
	Экономика		0		44	0	44	44							44												
	Право		0		22	0	22	22							22												
ОУДБ.09	География	2	0		73	0	73	45	28						51	22											
ОУДБ.10	Экология	2	0		39	0	39	35	4						17	22											
ОУДБ.11	Астрономия	2	0		44	0	44	36	8						44												
ОУДП.00	Общественно-педагогические дисциплины (общие и по выбору) профильные		0		265	0	265	131	134	0	0	18	6	153	112	0	0	0	0	0	0						
ОУДП.01	Информатика	2	0		88	0	88	36	52						34	54											
ОУДП.02	Химия		0	2	104	0	104	38	66			18	6	68	36												
ОУДП.03	Биология	2	0		73	0	73	57	16						51	22											
УДЛ.00	Учебные дисциплины дополнительные		0		17	0	17	17	0	0	0	0	0	17	0	0	0	0	0	0	0						
УДЛ.02	Основы исследовательской деятельности		0		17	0	17	17							17												
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебные циклы		10		450	10	440	58	382	0	0	0	0	0	0	0	112	0	72	0	96						
ОГСЭ.01	Основы философии	5	0		48	0	48	20	28										48								
ОГСЭ.02	История	3	0		48	0	48	20	28								48										
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4,6,8	0		160	0	160	0	160								32		36		24						
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,4,5,6,7,8	0		160	0	160	4	156								32		36		24						
ОГСЭ.05	Психология общения	7	10		34	10	24	14	10												26						
																					34						
																					10						
																					24						
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		44	0	190	44	146	90	56	0	0	0	0	0	18	46	26	100	0	0	0						
ЕН.02	Химия	4	44		154	44	110	64	46							18	46	26	64								
ЕН.03	Экологические основы природопользования	4	0		36	0	36	26	10										36								
П.00	Профессиональный учебный цикл		40	68	3428	40	3388	2034	1354	75	0	100	80	0	0	0	400	0	630	0	480						
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		30	15	652	30	622	296	416	0	0	48	24	0	0	0	208	0	54	0	72						
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		0	3	64	0	64	26	38				12	6			64										
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья		0	4	102	0	102	42	60				12	6			48		54								
ОП.03	Техническое оснащение организации питания		0	3	64	0	64	26	38				12	6			64										
ОП.04	Организация обслуживания		0	5	72	0	72	28	44				12	6					72								
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7	30		102	30	72	12	60												30						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	7	0		34	0	34	14	20												72						
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6	0		104	0	104	44	60												34						
ОП.08	Охрана труда	3	0		32	0	32	14	18								32				104						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6	0		78	0	78	0	78												78						
ПМ.00	Профессиональные модули		10	53	2776	10	2766	1828	938	75	0	52	56	0	0	0	192	0	576	0	408						
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		0	5	408	0	408	252	156	0	0	10	8	0	0	0	0	0	0	408	0						
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5	0		96	0	96	40	56										96								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5	0		168	0	168	68	100										168								
УП.01	Учебная практика		0		72	0	72	72											72								
ПП.01	Производственная практика		0		72	0	72	72											72								
ПМ.01 Эк	Экзамен квалификационный		0	5	0	0	0	0	0				10	8													
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		0	6	346	0	346	270	76	25	0	10	8	0	0	0	0	0	0	0	346						
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6	0		39	0	39	17	22												39						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6	0		91	0	91	37	54	25											91						
УП.02	Учебная практика		0		72	0	72	72													72						
ПП.02	Производственная практика		0		144	0	144	144													144						
ПМ.02 Эк	Экзамен квалификационный		0	6	0	0	0	0	0				10	8													
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		0	6	284																						

3 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование	
Кабинеты:	Учебный кулинарный цех.
1. русского языка и литературы	Учебный кондитерский цех.
2. математики	Спортивный комплекс:
3. иностранного языка	1. спортивный зал
4. истории	2. открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
5. обществознания	3. стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или
6. естествознания	Залы:
7. географии	1. библиотека
8. информатики и ИКТ	2. читальный зал с выходом в сеть Интернет
9. экономики и права	актовый зал
10. технологии кулинарного производства	
11. технологии кондитерского производства	
12. безопасности жизнедеятельности и охраны труда	
Лаборатории:	
1. микробиологии, санитарии и гигиены	
2. товароведения продовольственных товаров	
3. технического оснащения и организации рабочего места	

4 Пояснительная записка

4.1 Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработан на основе Закона «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 N 99-ФЗ, от 23.07.2013 N 203-ФЗ), приказов Минобрнауки России: №1199 от 29 октября 2013 года «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», от 17 марта 2015 года № 247 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», №464 от 14 июня 2013г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», от 15 декабря 2014 года № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464», от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», писем Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России: №06-259 от 17 марта 2015 г. «Рекомендации 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» и №06-456 от 24 апреля 2015 г. «Об изменениях в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 2 августа 2013г., зарегистрированного в Минюсте России (рег.№29749 от 20 августа 2013 года).

4.2 Организация учебного процесса и режим занятий

1. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.
2. Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий в период теоретического обучения не превышает 36 часов в неделю.
3. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Продолжительность академического часа 45 мин. с переменной 10 минут.
4. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 8–11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.
5. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий и 3 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).
6. В соответствии со ст.13 п.1 Федерального закона от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» в период обучения граждане мужского пола проходят подготовку по основам военной службы в образовательном учреждении в течение двух последних лет обучения в рамках изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». В период обучения с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на предпоследнем курсе. На учебные сборы отводится 35 часов.
7. Для подгрупп девушек 70% учебного времени учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, используется на освоение основ медицинских знаний.
8. Учебная практика реализуется в профессиональном цикле в процессе изучения профессиональных модулей, и проводится рассредоточено. Производственная практика проводится концентрированно (в учебных мастерских и на промышленных предприятиях и организациях города).
9. При прохождении учебной и производственной практики реализуются подходы дуального обучения (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России №06-456 от 24 апреля 2015 г. «Об изменениях в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»)
10. В учебном плане предусмотрена реализация индивидуального проекта. Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект), который выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

4.3 Общеобразовательный цикл

1. Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 (ред. от 29.12.2014) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" и реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования по техническому профилю получаемого образования соответствующей профессии.
2. Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих осуществляется в течение 1- 4 семестра.
3. Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

4. Экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин, которая выбирается обучающимся или образовательным учреждением. По русскому языку и математике – в письменной форме, по профильной дисциплине – в устной форме.

4.4 Формирование вариативной части ОПОП

1. Предлагаемая в ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** вариативная часть - 144 часа направлена на профессиональный цикл.

4.5 Формы проведения консультаций

1. Консультации распределяются из расчета 4 часа на одного обучающего на каждый учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные т.д.

4.6 Формы проведения промежуточной аттестации

1. Промежуточная аттестация проводится в нескольких формах: зачет, экзамен, экзамен (квалификационный).

Формы промежуточной аттестации и их количество определены на основании “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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. №06-259).

2. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

3. После изучения каждого профессионального модуля предусматривается проведение экзамена (квалификационного).

4. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

5. Для оценки результатов освоения учебных дисциплин, которые не охвачены формами промежуточной аттестации, используется рейтинговая система оценивания.

6. По окончании 1 курса предусмотрен экзамен по учебной дисциплине “Техническое оснащение и организация рабочего места”, который проводится за счет часов, отведенной на освоение соответствующей дисциплины.

4.7 Формы проведения государственной итоговой аттестации

1. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются локальными актами ГБОУ ПОО МТК.

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

3. Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Согласовано:
Председатель ЦК _____/_____

Заместитель директора по УР _____/_____
Заместитель директора по УПР _____/_____