

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ РХ
«Профессиональное училище №13»



Д.К. Закатов

« 17 » 06 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
ГБПОУ РХ «Профессиональное училище №13»
по профессии среднего профессионального образования
Повар, кондитер

Квалификация: Повар 2-4 разряда; Кондитер 2-4 разряда
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года 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
			по профилю специальности	преддипломная			
I курс	31,9	4	4	-	1	-	11
II курс	31,9	4	2		2	1	11
III курс	14,9	4	12		2	-	11
IV курс	11,8	8	10		2	1	2
Всего	89,9	20	28		7	2	35

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	16	32	16				32				
П.00	Профессиональный цикл		1324	246	1078	366	44	70	50	158	202	194	200	160
ПМ.00	Профессиональные модули													
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЭ	138	24	114	40	44	70						
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э	54	10	44	12	44							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		72	14	58	16		58						
УП.01	Учебная практика	ДЗ,-	144		144		72	72						
ПП.01	Производственная практика	-, ДЗ, -	144		144			144						
ДЭ	Демонстрационный экзамен		12		12	12		12						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЭ	408	78	330	118			50	158	122			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	196	38	158	58			50	108				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		200	40	160	48				50	110			
УП.02		ДЗ,-	144		144			72	72					
ПП.02		-, ДЗ, -	252		252				72	180				
ДЭ			12		12	12				12				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЭ	252	48	204	68					80	124		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	100	20	80	24					80			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		140	28	112	32						112		
УП.03		ДЗ,-	144		144						72	72		
ПП.03		-, ДЗ, -	252		252							252		
ДЭ			12		12	12						12		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к	ДЭ	294	54	240	78						70	170	

	реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента														
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	124	24	100	30						70	30		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		158	30	128	36							128		
УП.04		ДЗ,-	144		144								144		
ПП.04		-, ДЗ, -	144		144								144		
ДЭ			12		12	12							12		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ДЭ	232	42	190	62							30	160	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	92	18	74	20							30	44	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		128	24	104	30								104	
УП.05		ДЗ,-	144		144									144	
ПП.05		-, ДЗ, -	216		216									216	
ДЭ			12		12	12								12	
ФК.00	Физическая культура	-, -, -, 3, ДЗ	54	18	36	36						19	17		
	Всего		4423	1191	3232	867	598	837	560	779	335	597	488	586	
ПА	Промежуточная аттестация		144				18	18	18	18	18	18	18	18	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация		36		36										
Государственная (итоговая) аттестация:						Всего									
Выполнение дипломного проекта (работы) с 16 мая по 12 июня (всего 4 нед.)							дисциплин и МДК	526	621	488	635	263	273	200	226
Защита дипломного проекта (работы) с 13 июня по 30 июня (всего 2 нед.)							учебной практики	72	72	72	72	72	72	144	144
							производств . практики		144		72		252	144	216
							экзаменов		12		12		12		48
							дифф. зачетов								
						зачетов									

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии Повар, кондитер

№	Наименование
	Кабинеты
1.	Технологии кулинарного производства;
2.	Технологии кондитерского производства;
3.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории и тренинговые кабинеты
1.	Микробиологии, санитарии и гигиены;
2.	Товароведения продовольственных товаров;
3.	Технического оснащения и организации рабочего места.
	Мастерские
1.	Учебный кулинарный цех.
2.	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс
1.	Спортивный зал;
	Залы
1.	Актовый зал

Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ РХ «Профессиональное училище №13» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии Повар, кондитер утвержденного приказом Министерством образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г..

Нормативно-производственная документация:

- Закон «Об образовании» № 273 от 21.12.2012 г.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования
- Устав Государственного бюджетного образовательного учреждения Республики Хакасия начального профессионального образования «Профессиональное училище №13»
- Письмо № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана»
- Положение о производственной практике Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291
- Санитарные правила и нормы СанПиН 2.4.3.1186-03.

1.2 Организация учебного процесса

- начало занятий с 1 сентября;
- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- продолжительность занятий – 45 минут;
- обязательная часть ППКРС по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение.
- максимальный объём учебной нагрузки студента составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.
 - максимальный объём аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю;
- общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.
- консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 10 % от объема нагрузки по экзаменационному предмету, в том числе в период реализации среднего общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.
- дисциплина «Физическая культура» реализуется еженедельно по 3 часа обязательных аудиторных занятий и по 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).
 - Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определённых видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено, а производственная практика реализуется концентрировано в несколько периодов.

Производственная практика направлена на формировании обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей, предусмотренных ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, проверку готовности обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы. Результаты практики определяются программами практики. Аттестации по итогам практики проводится с учетом результатов подтверждаемых документами организации. Практика завершается дифференцированным зачетом в форме проверочной работы для обучающихся при освоении общих и профессиональных компетенций.

1.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС формируется в соответствии с Рекомендациями по реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах ППКРС, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Сроки получения СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в очной форме обучения и соответствующие квалификации для лиц, обучающихся на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев.

Учебное время, отводимое на теоретическое обучение, используется на изучение базовых и профильных общих образовательных дисциплин в соответствии с Рекомендациями от 2011 г. Промежуточная аттестация при освоении программы среднего (полного) общего образования проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Завершающим этапом итоговой аттестации являются итоговые экзамены по дисциплинам «Математика», «Русский язык» в письменной форме, а профильная общеобразовательная дисциплина на усмотрение ОУ «Химия».

1.4 Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть 144 часов распределена профессиональный цикл для изучения дополнительных дисциплин по профессии с целью получения дополнительных компетенций необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника:

ОПД.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» 1 курс-64 часа;

ОПД.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» 1 курс -27 час; 2 курс 43 часа

ОПД.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности» 3 курс -10 часов

1.5 Порядок аттестации

Включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) Тематика письменной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной (итоговой) аттестации выпускников ГБОУ РХ НПО «Профессиональное училище №13». Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы,

разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается директором ГБОУ РХ НПО «Профессиональное училище №13» после предварительного положительного заключения работодателей и доводится до сведения студентов не позднее двух месяцев с начала обучения. К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и т.д.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утверждёнными ГБОУ РХ НПО «Профессиональное училище №13» после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию. Текущий контроль знаний предусматривает систематическую проверку качества полученных обучающимися компетенций по всем изучаемым в полугодии дисциплинам и профессиональным модулям.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
- ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для

обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.