

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
бюджетного учреждения профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа –Югры
«Нижневартовский политехнический колледж»
по специальности среднего профессионального образования

43.01.09. Повар, Кондитер
по программе базовой подготовки

Квалификация:

Повар ↔ Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

приказ от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

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)
			по профилю профессии				
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	36	2	2	1	0	11	52
II курс	29	5	6	1	0	11	52
III курс	24	6	9	1	0	11	51
IV курс	15	5	17	1	2	2	42
Всего	101	18	34	4	2	35	194

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной учебной нагрузки							
				самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
						Теоретического обучения	практ. занятий	лаб. занятий											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
0.00	Общеобразовательный учебный цикл	1з/8дз/3э	2148	61	2087	1054	859	74	0	64	36	374	456	336	408	220	210	48	0
Общие																			
ОУД.01 (б)	Русский язык	-, -, -, -, Э	90		90	40	44			3	3	28	22	18	16	0	0	0	0
ОУД.02 (б)	Литература		217		217	166	45			3	3	23	35	18	18	33	84	0	0
ОУД.03 (б)	Иностранный язык	-, -, -, -, ДЗ	180		180	24	156					34	38	24	34	22	28	0	0
ОУД.04 (б)	Математика	-, -, -, -, Э	244		244	92	140			6	6	34	38	48	34	22	56	0	0
ОУД.05 (б)	История	-, -, -, ДЗ	171		171	141	30					34	38	48	51	0	0	0	0
ОУД.06 (б)	Физическая культура	3,3,3,3,3, ДЗ	180		180	9	171					34	38	24	34	22	28	0	0
ОУД.07 (б)	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	72		72	32	40					34	38	0	0	0	0	0	0
ОУД.08 (б)	Астрономия	-, -, -, -, ДЗ	36		36	19	17					0	0	0	0	22	14	0	0
*	Индивидуальный проект	-, -, ДЗ	65	61	4	0				4		17	19	12	17	0	0	0	0
По выбору из обязательных предметных областей																			
ОУД.09 (п)	Информатика	-, -, ДЗ	108		108	19	49	40				34	38	36	0	0	0	0	0
ОУД.10 (б)	Физика	-, ДЗ	72		72	42	18	12				34	38	0	0	0	0	0	0
ОУД.11 (п)	Химия	-, -, -, Э	199		199	151	18	12		12	6	34	38	24	85	0	0	0	0
ОУД.12 (б)	Обществознание	-, -, -, Э	168		168	110	40			12	6	0	0	0	51	99	0	0	0
ОУД.13 (п)	Биология	-, Э	90		90	42	30			12	6	34	38	0	0	0	0	0	0
ОУД.14 (б)	География	-, ДЗ	62		62	40	22					0	38	24	0	0	0	0	0
ОУД.15 (б)	Экология	-, ДЗ	70		70	70						0	0	36	34	0	0	0	0
Дополнительные																			
УД.16	Основы предпринимательской деятельности	-, ДЗ	58		58	42	16					0	0	24	34	0	0	0	0
УД.17	Технология	-, Э	66		66	15	23	10		12	6	0	0	0	0	0	0	48	0
Обязательная часть учебных циклов ППКРС включая раздел "Физическая культура", и вариативную часть ППКРС		8з/8дз/4э	3768	0	3768	868	726	110	1872	66	126	238	372	276	420	356	618	528	828
П.00	Профессиональный учебный цикл	3з/16дз/19э	3696	0	3696	868	726	110	1872	66	54	238	372	276	420	356	618	528	756
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	3з/9дз/5э	848	0	848	398	408	30	0	6	6	204	114	36	68	22	86	264	42
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	дз	51		51	31	20					51							

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной учебной нагрузки							
				самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
						Теоретического обучения	практ. занятий	лаб. занятий											
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	- , дз	89		89	52	37					51	38						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	- , дз	140		140	90	50					102	38						
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	- , Дз	56		56	36	20									56			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	- , дз	84		84	54	30											84	
ОП.06	Охрана труда	дз	38		38	28	10						38						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	- , Э	84		84		72			6	6							48	24
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	дз	36		36	10	26							36					
ОП.09	Физическая культура	- , дз	42		42		42											24	18
ОП.10 ВЧ/ ОП.11 ВЧ	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	- ,дз	52		52	22		30							22	30			
ОП.12 ВЧ	Эстетика и дизайн оформления кулинарных и кондитерских изделий	з	68		68	20	48								68				
ОП.13 ВЧ	Организация обслуживания в ресторане	дз	72		72	37	35											72	
ОП.14 ВЧ/ ОП.15 ВЧ	Этика и психология профессиональной деятельности/ Психология личности и профессиональное самоопределение	дз	36		36	18	18											36	
П.00	Профессиональный учебный цикл	1з/11дз/10э	2848	0	2848	470	318	80	1872	60	48	34	258	240	352	334	532	264	714
ПМ.00	Профессиональные модули	0з/10дз/10э	2848	0	2848	470	318	80	1872	60	48	34	258	240	352	334	532	264	714
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для б/под, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0з/4ДЗ/1Э	310	0	310	82	56	10	144	12	6	34	258	0	0	0	0	0	0
ПМ.01	Экзамен квалификационный	- ,экв	18		18					12	6								
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	- ,ДЗ	72		72	42	30					34	38	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	76		76	40	26	10				0	76	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72		72				72			0	72	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72		72				72			0	72	0	0	0	0	0	0

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной учебной нагрузки									
				самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс			
					всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
						Теоретического обучения	практ. занятий	лаб. занятий												
	Всего	9э/30 _{ДЗ} /23э	5724	61	5663							612	828	612	828	576	828	576	756	
Государственная (итоговая) аттестация (демонстрационный экзамен)					Всего	дисциплин и МДК				612	684	432	612	396	468	432	108			
						учебной практики				0	72	180	0	72	144	144	36			
						производств. практики				0	72	0	216	108	216	0	612			
						экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))					2		2	2	3	2	2			
						дифф. зачетов				1	9	4	5	4	6	7	3			
						зачетов							1							

4. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№ п/п	Наименование
Кабинеты:	
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Математики: алгебры, начал математического анализа, геометрии
4	Физики
5	Информатики, Информационных технологий в профессиональной
6	Экологии
7	Химии
8	Социально-экономических дисциплин
9	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
10	Товароведения продовольственных товаров
11	Технологии кулинарного и кондитерского производства
12	Иностранного языка
13	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
14	Технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатории:	
1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих
2	учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
	Образовательная организация для реализации учебной дисциплины "Физическая культура" должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

5. Пояснения к учебному плану

1. 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 специальности 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. № 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).
2. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.
3. 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, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.
4. 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.
5. Общеобразовательный учебный цикл реализуется по естественнонаучный профилю. Определены учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: «Информатика», «Химия», «Биология» (профильные); «Физика», «Обществознание (вкл. экономику и право)», «География», «Экология» (базовые). Учебная дисциплина "Индивидуальный учебный 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 предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности.
6. 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/ Адаптивные информационные и коммуникационные технологии, Эстетика и дизайн оформления кулинарных и кондитерских изделий "Организация обслуживания в ресторане", "Этика и психология профессиональной деятельности/ Психология личности и профессиональное самоопределение, на формирование дополнительных профессиональных компетенций в рамках дополнительного профессионального модуля ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
7. 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.
8. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (180 часов), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 42 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.
9. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей), основ медицинских знаний для подгрупп девушек направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.
10. 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. 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.
11. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 18 недель (648 часов), объем производственной практики составляет 34 недели (1224 часа), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 17 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 - 2 недели, 3 семестр - ПМ.02 - 5 недель, 5 семестр - ПМ 03 - 2 недели, 6 семестр - ПМ 05 - 4 недели, 7 семестр - ПМ 04 - 4 недели, 8 семестр - ПМ 06 - 1 неделя. Производственная практика в объеме 34 недели 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 - 2 недели, 4 семестр - ПМ.02 - 6 недель, 5 семестр - ПМ 03 - 3 недели, 6 семестр - ПМ 05 - 6 недель, 8 семестр - ПМ 04 - 15 недель, 8 семестр - ПМ 06 - 2 недели.
14. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

