

Утверждаю
Директор ГБПОУ «КСИБ»
_____ А.А.Зязиков
«20» 07.2019 г.

Учебный план

Основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования

***Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение***

«Колледж сервиса и быта Республики Ингушетия»

По профессии профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация : : Повар 3,4 разряда Кондитер 3,4 разряда

Срок освоения СПО по ППКРС : 1 год 10 месяцев

На базе среднего (полного) общего образования

Форма обучения: очная

приём – 2019 год выпуск-2021 год

Назрань,2019г.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

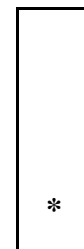
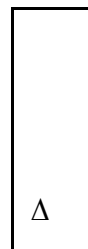
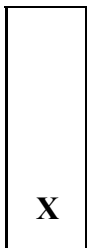
Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы (праздничные дни)	Всего
			по профилю	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	21	18		-	2	-	11	52
2 курс	19	20		-	1	1	2	43
Всего	39	25	14	-	3	1	13	95

2.Календарный учебный график по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 1курс

	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август										
Компоненты программы	0.409-10.09 11.09-15.09 16.09-22.09 23.09-29.09				30.09-06.10 07.10-13.10 14.10-20.10. 21.10-03.11 28.10-03.11				04.11-10.11 11.11-17.11 18.11.-24.11 25.11-01.12				02.12-08.12 09.12-15.12. 16.12-22.12 23.12-29.12				31.12-05.01. 06.01.-12.01. 13.01-19.01. 20.01-26.01 27.01-02.02.				03.02-09.02 10.02-16.02 17.02-23.02 24.02.-01.03-				02.03-08.03 09.03-15.03 16.03-22.03 23.03-29.03				30.03-05.04- 06.04-12.04 13.04-19.04 20.04-26.04 27.04-03.05				04.05-10.05 11.05-17.05 18.05-24.05 25.05-31.05				01.06-07.06 08.06-14.06 13.06-19.06 20.06-26.06				27.06-03.07 04.07-10.07 11.07-17.07 18.07-24.07 25.07-31.08				01.08-07.08 10.08-16.08 17.08-23.08										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51				
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	К	К	К	К				
Основы товароведения продовольственных товаров	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	К	К
Техническое оснащение и организация места.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	К	К
Основы калькуляции и учета	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	К	К	К	К
Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	К	К	К	К				
Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	К	К
МДК.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К																														К	К	К	К				
МДК.01.02.Процессы приготовления.подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	К	К

2 курс

	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август							
Компоненты программы	0.2.09.-08.09				30.09-06.10				28.10-03.11				02.12-08.12				31.12-05.01.				03.02-09.02				02.03-08.03				06.04-12.04				04.05-10.05				22.06-28.06				03.08-09.08											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	
Экономические и правовые основы проф.деятельности.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Безопасность жизнедеятельности																			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
МДК.01.02.Процессы приготов.подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																																																				
Учебная практика	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
ПП.01																																																				
МДК.02.02.Процессы пригот-ния, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Учебная практика	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
ПП.02.																																																				
МДК.03.02Процессы приготовления, подг-ки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изд., закусок	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Учебная практика																	18	18	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12



3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер.**

	Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)				Распределение обязательной нагрузки			
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс	
					Всего занятий	Лаб. работы, практики, вкл.	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем.
							17	18/4	17	16/6
				недель	недель недель	недель	недель			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»		3313	361	2952	547	612	792	612	792
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		733	147	586	275	238	216	68	56
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-,-ДЗ,-,-	65	13	52	16	34	18	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,-ДЗ,-,-	87	17	70	20	34	36	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация места.	-,-Э,-,-	130	26	104	12	68	36	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.	-,-,-ДЗ	43	9	34	8	0	0	34	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,-Э,-,-	133	27	106	30	34	72	0	0
ОП.06	Иностранный язык в профессионально деятельности	-,-ДЗ,-,-	65	13	52	50	34	18	0	0
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,-З	40	8	32	8	0	0	0	32
ФК	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	170	34	136	130	34	36	34	32
П.00	Профессиональный цикл									
ПМ.00	Профессиональные модули		1068	214	854	254	272	216	238	128
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	КЭ	130	26	104	48	68	36	0	0
МДК.01.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	З,-,-,-	40	8	32	18	32	0	0	0
МДК.01.02.	Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-Э,-,-	90	18	72	30	36	36	0	0
<i>УП.01</i>	<i>Учебная практика</i>	-,-,-ДЗ,-	186		186	0	72	48	66	0
<i>ПП.01</i>	<i>Производственная практика</i>		54		54	0		30	0	18
ПМ.02	Приготовление , оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	КЭ	260	52	208	46	68	72	68	0
МДК.02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ,-,-,-	40	8	32	16	32	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,-Э,-	220	44	176	30	36	72	68	0
<i>УП.02</i>	<i>Учебная практика</i>	-,-,-ДЗ,-	222		222	0	30	60	132	
<i>ПП.02</i>	<i>Производственная практика</i>		54		54	0		36		18
ПМ.03	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	КЭ	173	35	138	54	68	36	34	0
МДК.03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд ,кулинарных изделий, закусок	ДЗ,-,-,-	40	8	32	10	32	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд ,кулинарных изделий, закусок	-,-Э,-,-	133	27	106	44	36	36	34	0
<i>УП.03</i>	<i>Учебная практика</i>	-,-,-ДЗ,-	120		120	0	0	36	84	0

ПП.03	Производственная практика				72	0		36		36
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	КЭ	170	34	136	36	34	36	34	32
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ,-,-,-	40	8	34	8	34	0	0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-,-,-,Э	130	26	102	28	0	36	34	32
УП.04	Учебная практика	-,-,-,ДЗ	222		222	0	0	72	24	126
ПП.04	Производственная практика		72		72		0	36	0	36
ПМ.05	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	КЭ	335	67	268	70	34	36	102	96
МДК.05.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ,-,-,-	40	8	34	10	34	0	0	0
МДК.05.02	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,-,-,Э	295	59	236	60	0	36	102	96
УП.05	Учебная практика	-,-,-,ДЗ	258		258	0	0	0	0	258
ПП.05	Производственная практика	-,-,-,ДЗ	108		108	0	0	0	0	108
ПА	Промежуточная аттестация				108					
Вариативная часть образовательной программы					612					
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация – 1 неделя				36					
итого					2952		612	792	612	792
Консультации из расчета 4 часов на одного обучающегося в год Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.				Дисциплин и МДК			408	423	408	192
				УП			102	216	306	384
				ПП			0	144	0	216
				Экзаменов			0	4	1	2
				Диф.зачет.			3	7	2	4
		Зачётов			2	1	1	1		

5.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Кабинеты:	
1	Технологии кулинарного производства
2	Технологии кондитерского производства
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории:	
4	Микробиологии, санитарии и гигиены
5	Товароведения продовольственных товаров
6	Технического оснащения и организации рабочего места
Спортивный комплекс: открытый стадион	
Залы: библиотека.	

4. Пояснительная записка.

4.1. Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования:

устав образовательного учреждения.

федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898), и федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, реализуемый в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования;

приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

приказ Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. № 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355";

разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (направлены для практического использования Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12- 696);

разъяснения по реализации федерального государственного образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10апреля 2014 года;

- рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» от 25 февраля 2015 года;

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

- начало занятий 01 сентября ежегодно;
- обязательная учебная нагрузка обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО - 36 часов в неделю;
- продолжительность учебной недели - пятидневная;
- продолжительность занятий - группировка парами;
- формы и процедуры текущего контроля знаний: контрольные работы и задания, отчеты по практическим, лабораторным, творческим работам, технические диктанты, отчеты по урокам на производстве, тестирование и др., результаты которых используются для накопительных систем оценивания за семестр по отдельным дисциплинам и профессиональным модулям, где не предусматривается промежуточная аттестация;
- консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования;
- формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, письменные и устные;

- учебная практика организована в учебных мастерских лица, производственная практика проводится на предприятиях и в организациях на основе заключенных договоров с предприятиями-работодателями;
- общая продолжительность каникул составляет 13 недели, в том числе на первом году обучения 11 недель (из них 2 недели в зимний период), на втором году обучения 2 недели
- при проведении лабораторных и практических занятий по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебных занятий по иностранному языку и физической культуре, практическом обучении (учебной и производственной практик) учебная группа может делиться на подгруппы не менее 8 человек.

4.3. Формирование вариативной части образовательной программы

Образовательная программа включает вариативную часть в объеме 612 часов.

На вариативную часть по согласованию с работодателями выделено 612 часов, что составляет 20 % от общего объема времени, отведенного на освоение программы. С целью углубления подготовки по учебным дисциплинам, профессиональным модулям на овладение профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности, данные часы распределены на следующим образом:

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы калькуляции и учет» с целью формирования у обучающихся умения оперативно решать актуальные социально-профессиональные задачи;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций; на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве»;

на изучение профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»; на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных

изделий, закусок разнообразного ассортимента»; на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов лица. В соответствии с Письмом Департамента профессионального образования от 20.10.2010 г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО», разъяснениями ФИРО по организации промежуточной аттестации; по общеобразовательному циклу - примерным положением по итоговому контролю учебных достижений обучающихся при реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах образовательной

программы НПО/СПО (одобрено научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО, протокол № 1 от 15 февраля 2012 г) формами аттестации приняты зачет, дифференцированный зачет, экзамен и экзамен (квалификационный).

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Форма аттестации по учебной практике – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК – ДЗ (дифференцированный зачет), по производственной практике - отчет.

4.5. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России

22.12.2016 N 44898). Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

4.6. Параметры практикоориентированности.

В учебном плане выделено 670 часов на лабораторные и практические занятия по обязательной части циклов ОПОП. Практикоориентированность учебного плана составляет 71 %.