

Приложение 1 к ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденной Приказом № 213-о от 05.06.2020 г.
(с внесением изменений по Пр. № 319-о от 15.06.2021)

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
бюджетного учреждения профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Мегионский политехнический колледж»

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар <-> кондитер

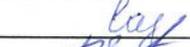
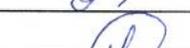
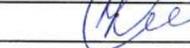
Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

на базе основного общего образования

Пояснения		
1. Нормативная база:		
Настоящий учебный план бюджетного учреждения профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Мегионский политехнический колледж»: разработан на основе - федерального государственного образовательного стандарта 43.01.09 Повар, кондитер по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1569, (зарегистрированного Министерством юстиции 22.12.2016 N 44898), – федерального государственного образовательного стандарта среднего полного общего образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413; - Приказом Минобрнауки России от 14.06. 2013 N 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; - Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; - Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"; - Письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 "О направлении доработанных 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".		
2. Организация учебного процесса и режим занятий		
2.1. Учебный год начинается 1 сентября. Срок получения СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в очной форме обучения составляет на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев. Присваиваемая квалификация – повар->кондитер.		
2.2. Нормы учебной нагрузки обучающихся:		
Продолжительность 1 часа учебных занятий составляет 45 мин.; Занятия проводятся парами.		
Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебной нагрузки (во взаимодействии с Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусмотрены за счет часов промежуточной аттестации, свободных от проведения экзаменов, а также во время самостоятельной работы. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.		
самостоятельная работа запланирована в объеме 187 часов		
2.3. При реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ПККРС) предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практики. Все виды практик проводятся в рамках профессиональных модулей и направлены на формирование у обучающихся видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.		
Общий объем практики 46 недель		
Учебная практика – 19 недель, из них на 1 курсе - 4 неделя, на 2 курсе – 2 недели, на 3 курсе – 7 недель, на 4 курсе - 9 недель		
Производственная практика – 27 недель, из них на 2 курсе – 4 недели, на 3 курсе – 10 недель, на 4 курсе – 13 недель.		
2.4. Каникулы проводятся 40 недель, из которых на 1 курсе – 15 недель, на втором – 12 недель, на третьем – 11 недель, на 4 курсе - 2 недели		
2.5. Государственная итоговая аттестация – 2 недели		
3. Общеобразовательный цикл		
Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован с учетом Разъяснений по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, направленных письмом Минобрнауки России №06-259. В связи с отсутствием ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер в перечне профессий письма Минобрнауки России №06-259, образовательная организация самостоятельно выбрала естественнонаучный профиль общеобразовательной подготовки с учетом значимости для получаемой профессии, который сформирован на основании вышеуказанного письма. Срок освоения ПККРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 2 года. Предметы общеобразовательного цикла изучаются в пределах 1-5 семестров. Расчет продолжительности изучения общеобразовательного цикла произведен исходя из 2052 часов на изучение общеобразовательных предметов и 108 часов на промежуточную аттестацию.		
Профильные предметы: Информатика, Химия, Биология		
Предметы по выбору: Основы проектной деятельности		
Предмет Информатика увеличен на 20 часов, предмет Обществознание увеличен на 58 часов по отношению к примерным программам и методическим рекомендациям МОиН РФ (письмо 06-259)		
Индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно за счет часов самостоятельной работы по дисциплине Основы проектной деятельности и часов промежуточной аттестации общеобразовательного цикла. Индивидуальный проект может выполняться по одному или нескольким предметам, а также быть междисциплинарным. В период промежуточной аттестации могут проводиться консультации по индивидуальному проекту, проводиться его защита. Защита индивидуальных проектов планируется во 2 и/или 4 семестрах в период промежуточной аттестации		
4. Формирование вариативной части ОПОП		
Вариативная часть образовательной программы используется для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций Повар, Кондитер и реализована в объеме 756 часов учебных занятий и 14 недель практики, что составляет 20% от общего объема учебных циклов. За счет часов вариативной части в программу включены адаптационные дисциплины А.1 Коммуникативный практикум/А.2 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		
Теоретические занятия вариативной части в количестве 756 часов распределены на общепрофессиональный цикл (212 часов) и профессиональный цикл (профессиональные модули в количестве 544 часа)		
Вариативная часть общепрофессионального цикла распределена на увеличение дисциплин (ОП.7 Иностранный язык в профессиональной деятельности 40 часов и ОП.9 Физическая культура 36 часов) и ввод новых дисциплин: ОП.10 Рисование и лепка 32 часа (для подготовки формирования вида деятельности "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента) ОП.11/А.1/А.2 Национальная кухня/Коммуникативный практикум/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний 30 часов (расширение основных видов деятельности либо адаптация лиц с ограниченными возможностями к выполнению профессиональной деятельности); ОП.12 Основы предпринимательской деятельности 38 часов (для формирования теоретической базы базы под ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере) ОП.13 Экологические основы природопользования 36 часов (для формирования теоретической базы базы под ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях)		
Вариативная часть в рамках профессионального цикла распределена на увеличение практики (14 недели) и увеличение теоретической части модулей (544 часа), а именно:		
ПМ.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 150 часов, в том числе МДК.1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов 43 часа МДК.1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 107 часов		
ПМ.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 122 часа, в том числе МДК.2.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 16 часов, МДК.2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 106 часов		
ПМ.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 104 часа, в том числе МДК.3.1 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 14 часов, МДК.3.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 90 часов		
ПМ.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 82 часа, в том числе МДК.4.1 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков 12 часов, МДК.4.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков 70 часов		
ПМ.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 186 часов, в том числе МДК.5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 32 часа, МДК.5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 154 часов		
5. Порядок аттестации обучающихся		
Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.		
Оценки по дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, профессиональным модулям выставляются в двухбалльной системе: «зачтен», «незачтен» или в четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».		
На 1 курсе проводится 7 дифференцированных зачетов.		
На 2 курсе проводится 4 экзамена и 10 зачетов, в том числе 2 комплексных зачета		
На 3 курсе проводится 2 экзамена и 10 зачетов, в том числе 2 комплексных зачета		
На 4 курсе проводится 2 экзамена и 10 зачетов.		
Экзамены по итогам освоения профессиональных модулей проводятся на 2 курсе – 1 экз., на третьем курсе - 2 экз, на 4 курсе - 2 экз.		
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, завершается присвоением квалификаций Повар, Кондитер		
Согласовано		
Председатели цикловых методических комиссий:		
Филологических дисциплин		В.А. Сафарова
Гуманитарных дисциплин		Ю.В. Банцева
Естественнонаучных и экономических дисциплин		Д.К. Уразова
Информационных и электротехнических дисциплин		М.М. Минаева
Технических дисциплин		Г.З. Кульниязова
Заместитель директора по учебной работе		О.В. Князева

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена , завершается присвоением квалификаций Повар, Кондитер		
Согласовано		
Председатели цикловых методических комиссий:		
Филологических дисциплин		В.А. Сафарова
Гуманитарных дисциплин		Ю.В. Банцеева
Естественнонаучных и экономических дисциплин		Д.К. Уразова
Информационных и электротехнических дисциплин		М.М. Минаева
Технических дисциплин		Г.З. Кульниязова
Заместитель директора по учебной работе		О.В. Князева