

СОГЛАСОВАНО:

Рассмотрено и принято

УТВЕРЖДАЮ:



Педагогическим советом СПб ГПОУ
«Колледж "Красносельский"»

Протокол № 5

«14» 06 2018 г



Г.И. Софина

«26» 06 2018 г. № 65

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования -
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Санкт-Петербургского государственного профессионального образовательного учреждения -

«Колледж «Красносельский»

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации:

ОКПР 16675 повар, 4 разряд

ОКПР 12901 кондитер, 3 разряд

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Режим работы - 5-ти дневная учебная неделя

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)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	34	7	-	-	-	11	52
II курс	24	5	11	1	-	11	52
III курс	29	6	3	3	-	11	52
IV курс	17	9	12	1	2	2	43
Всего	104	27	26	5	2	35	199

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
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	8			408	388	134	56	198	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	336	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6***		42	42	34	8			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6***		168	148	100	48		20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	168	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
УП.04	Учебная практика		6		126	126	0	0	126		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	126	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПП.04	Производственная практика		8***		72	72	0	0	72		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		8		944	934	192	70	672	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	352	22	138	72	360						
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		8***		64	64	54	10			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	64	4	0	0	0	0	0	0	0	0		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		8***		208	198	138	60		10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	96	6	10	10	66	11	36	12	0	0	
УП.05	Учебная практика		8		312	312	0	0	312		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	192	12	12	12	12	12	12	36	12	0	0	
ПП.05	Производственная практика		8***		360	360	0	0	360		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	360
недельная нагрузка			5	35	9	5652	5577	2347	1352	1878	75	612	36	684	36	180	36	612	36	432	36	396	36	504	36	108	36	756	36	576	36	36	216	36	108	432	36	

ПА	Промежуточная аттестация и т.ч. общеобразовательный цикл	в т.ч. профессиональные модули	180	108	72	Семестры								Итого										
						1	2	3	4	5	6	7	8											
ГИА	Государственная итоговая аттестация (ДЗ)		180	108	72	5829	2347	1352	1878	75	612	684	180	612	432	396	504	108	756	576	36	216	108	432
						Всего часов																		

* - комплексный ДЗ ОД.07 Физика и ОД.08 Астрономия
 ** - комплексный ДЗ МДК 01.01 и МДК 01.02
 *** - комплексный ДЗ МДК 03.01 и МДК 03.02
 **** - комплексный ДЗ МДК 04.01 и МДК 04.02
 ***** - комплексный ДЗ МДК 05.01 и МДК 05.02
 * - комплексный ДЗ ПП.04 и ПП.05

Всего часов	Семестры										
	1	2	3	4	5	6	7	8			
Дисциплины и МДК	510	570	510	360	420	630	384	24	144	72	0
Учебной практики	102	114	102	72	84	126	192	12	72	36	0
Противод.практики	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	432
Экзаменов	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
Дифф. Зачетов	37	3	1	8	2	7	1	2	5	2	
Зачетов	5	4	1	2	2	1	1	1	2	2	

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО

Наименование
<p>Кабинеты:</p> <ul style="list-style-type: none"> – социально-экономических дисциплин; – микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; – товароведения продовольственных товаров; – технологии кулинарного и кондитерского производства; – иностранного языка; – безопасности жизнедеятельности и охраны труда; – технического оснащения и организации рабочего места.
<p>Лаборатории:</p> <ul style="list-style-type: none"> – учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков. – учебный кондитерский цех
<p>Спортивный комплекс:</p> <p>спортивный зал;</p> <p>открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;</p> <p>стрельбовый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы;</p>
<p>Залы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – библиотечка, читальный зал с выходом в сеть Интернет; – актовый зал

4. Пояснительная записка

4.1. Общие положения

Настоящий рабочий учебный план основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного в Министерстве образования и науки Российской Федерации (пер. № 22.12.2016 N 44898) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

- Профессиональных стандартов, на основании которых разработан ФГОС СПО (приложение 1 к ФГОС СПО);

- Приложение 12. Макет примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования <http://teestsp.ru>

Учитывая, что в соответствии с ПС выпускники могут занимать должности соответствующими квалификационными требованиями, а также требования при лицензировании указывать разряды, на титульном листе учебного плана, кроме квалификаций по ФГОС, указаны наименования этих должностей с указанием квалификационных разрядов.

4.2. Организация учебного процесса

Настоящий учебный план организует учебный процесс с продолжительностью занятий по 45 минут. Учебный план предназначен для реализации в рамках 6-ти дневной учебной недели

Начало учебного года 1 сентября, окончание – в соответствии с учебным планом. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды занятий: занятия во взаимодействии с преподавателем, практики и самостоятельную работу в течение всего периода обучения.

При проведении практических занятий и лабораторных работ по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам с использованием приборов, оборудования и инструментов возможно деление группы на подгруппы на основании приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Деление на подгруппы осуществляется при изучении иностранного языка, информационно-коммуникационных технологий, физической культуры и других учебных дисциплин в соответствии с Распоряжением Комитета по образованию «О формировании учебных планов государственных образовательных учреждений Санкт-Петербурга, реализующих основные государственные программы на 2017 - 2018 учебный год» № 931-Р от 20.03.2017 г.

Общее каникулярное время составляет 35 недель: 11 недель на 1 курсе, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 2 курсе – 11 недель, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 3 курсе – 11 недель, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 4 курсе – 2 недели зимних каникул.

4.3. Общеобразовательный цикл

При формировании общеобразовательного цикла учебного плана использовались Федеральные компоненты государственного стандарта среднего образования (ФГОС СПО), приказ Министерства образования и науки РФ от 05.03.2004 №1089 (ред. от 23.06.2015) «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»; приказ Минобрнауки РФ от 09.03.2004 N 1312 (ред. от 01.02.2012) «Об утверждении

Наименование дисциплины	Кол-во часов	Общие компетенции/ профессиональные компетенции ФГОС СПО	Разделы дисциплины	Темы
ОД 01 Русский язык	35	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией государственном и иностранном языке.	Русский язык в современном мире национального языка — Функциональные разновидности разговорной речи, функциональные стили, язык художественной литературы. — Разговорная речь, ее особенности.	— Русский литературный язык как высшая форма существования национального языка — Функциональные разновидности разговорной речи, функциональные стили, язык художественной литературы. — Разговорная речь, ее особенности.
			Русский язык в современном мире национального языка — Функциональные разновидности разговорной речи, функциональные стили, язык художественной литературы. — Разговорная речь, ее особенности.	— Русский литературный язык как высшая форма существования национального языка — Функциональные разновидности разговорной речи, функциональные стили, язык художественной литературы. — Разговорная речь, ее особенности.
			Сферы и ситуации речевого общения и пунктуация	— Компоненты речевой ситуации. — Монологическая и диалогическая речь. Совершенствование навыков монологической и диалогической речи в различных сферах и ситуациях

Распределение часов компонента образовательного учреждения

Таблица 1

федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования».
В соответствии с базисным учебным планом (приказ Минобрнауки РФ от 09.03.2004 № 1312 (ред. от 01.02.2012) предельно допустимая аудиторная учебная нагрузка при 6-дневной учебной неделе составляет 2380 часов, в т.ч. 420 часов – компонент образовательного учреждения. В данном учебном плане 2320 часов, включая 360 часов компонента образовательного учреждения, представляемых в сетке учебного плана, а 60 часов из компонента образовательного учреждения, представляемых консультациями в период проведения промежуточной аттестации. Распределение часов консультаций осуществляется с учетом особенностей образовательных дисциплин, выполняемых на консультациях в период проведения промежуточной аттестации. Распределение часов консультаций осуществляется с учетом особенностей образовательных дисциплин, выполняемых на консультациях в период проведения промежуточной аттестации. В соответствии с базисным учебным планом (БУП);
— 1890 часов базовой уровень, в соответствии с базисным учебным планом (БУП);
— 70 часов доплатного отводится на изучение физики, содержание которой, как показывают результаты промежуточной аттестации является сложным для обучающихся;
— 360 часов компонента образовательного учреждения предназначены для профилирования отдельных общеобразовательных дисциплин и требований ФГОС СПО по освоению общих и, в отдельных случаях профессиональных, компетенций (таблица 1).
Образовательное учреждение самостоятельно усиливает профилирование общеобразовательных дисциплин с учетом специфики профессии..

Наименование дисциплины	Кол-во часов	Общие профессиональные компетенции/ ФГОС СПО	Разделы дисциплины	Темы
				<p>общения.</p> <p>– Различные виды чтения и их использование в зависимости от коммуникативной задачи и характера текста.</p> <p>– Информационная переработка текста. Редактирование собственного текста.</p> <p>– Культура речи и ее основные аспекты: нормативный, стилистический, коммуникативный, этический.</p> <p>– Основные коммуникативные качества речи и их оценка. Причины коммуникативных неудач, их предупреждение и преодоление.</p> <p>– Культура научно-научного и делового общения (устная и письменная формы). Составление деловых документов различных жанров (расписки, доверенности, резюме).</p> <p>– Культура публичной речи.</p> <p>– Культура разговорной речи.</p> <p>– Культура письменной речи.</p>
Обществознание (включая экономику и право)	70	<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Введение в философию</p> <p>– Понятие культуры. Многообразие и диалог культур</p> <p>– Мирозрение, его виды и формы. Мораль. Нравственная культура. Духовная жизнь людей. Самосознание и его роль в развитии личности.</p> <p>– Социальная и личностная значимость образования</p>	<p>Введение в социологию</p> <p>– Социализация индивида. Социальное поведение. Социальная роль. Социальные роли в юношеском возрасте.</p> <p>– Социология труда. Семья и брак как социальные институты</p>
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность			<p>Введение в политологию</p> <p>– Гражданское общество.</p> <p>Общественный контроль за деятельностью институтов публичной власти.</p> <p>– Истоки и опасность политического экстремизма в современном обществе</p>	<p>Введение в социальную информатику</p> <p>– Особенности общения в современном обществе</p> <p>– Этическое многообразие</p>

Наименование дисциплины	Кол-во часов	Общие компетенции/ профессиональные компетенции ФГОС СПО	Разделы дисциплины	Темы
Наименование дисциплины	часов	Общие компетенции/ профессиональные компетенции ФГОС СПО	Разделы дисциплины	Темы
Химия	06	Деятельность в профессиональной сфере	психологию	современного мира. Этнология в пенности и традиции. Межличностные отношения в группах — Психология взаимоотношений — Конфликты и пути их решения
Химия	70	ПК 2.11. Осуществлять приторование, и приторование творческое оформление и приторацию к реализации здоровой и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженой калорийностью.	Общая химия	— Дисперсные системы — Углеводы. Моносахариды, дисахариды, полисахариды — Растворы — Реакции ионного обмена — Гидролиз — Окислительно-восстановительные реакции
			Химия и жизнь	— Химические процессы в живых организмах. — Биологически активные вещества. — Химия и здоровье.
Химия	29	ПК 5.6. Осуществлять приторование, и приторацию к реализации здоровой и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженой калорийностью.	Химия и пища	— Основные химические вещества пищи. Классификация, свойства. Превращение при технологических процессах. — Пищевые добавки. — Природные токсиканты и загрязнители. — Основы рационального питания.
			Учение о клетке	— Химическая организация клетки — Строение и функции клетки. — Обмен веществ и превращение энергии в клетке
Биология	08	ПК 2.10. Осуществлять приторование, и приторацию к реализации горячих блюд здорового питания, и детского питания и диетических (лечебных) блюд различного асортимента.	Основы	— Основы учения о наследственности

Наименование дисциплины	Кол-во часов	Общие компетенции/ профессиональные компетенции ФГОС СПО	Разделы дисциплины	Темы
Информатика и ИКТ	35	<p>ПК 2.10. Осуществлять подготовку, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд различного асортимента. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Информационная деятельность человека</p> <p>Информационная деятельность человека</p> <p>Информационные процессы</p>	<p>– Виды информационных процессов. Процесс передачи информации – Модель в деятельности человека. Описание (информационной модели) в процессе общения, практической деятельности, исследования</p> <p>– Виды информационных процессов. – Роль информации в современном обществе и его структуре – Образовательные информационные ресурсы – Информационная этика и право</p>
			<p>Средства и технологии преобразования информации объектных объектов</p> <p>Средства и технологии создания информации объектов</p>	<p>– Текст как информационный объект (электронные) – Таблицы как информационные объекты – Графические объекты – Базы данных – Поисквые информационные системы – Организация поиска информации (сетевые компьютерные сети)</p>

* конкретное содержание учебного материала приведено в рабочих программах учебных дисциплин

Темп изучения общеобразовательных дисциплин определяется образовательной организацией самостоятельно.

Часы на самостоятельную работу в общеобразовательных дисциплинах не предусмотрены.

Наименование дисциплины	Кол-во часов	Общие компетенции/ профессиональные компетенции ФГОС СПО	Разделы дисциплины	Темы
ОД 15 Технология	121	ВПД 3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	Организация питания Оформление и обслуживание посетителей на предприятиях общественного питания Формы обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания Организационная деятельность предприятия общественного питания ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с клиентами, руководителям, партнерами, коллегами, клиентами ПК 5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента	– Типы предприятий общественного питания – Характеристика предприятий общественного питания – Формы обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания – Организация питания – Организация деятельности предприятия общественного питания – Организация питания – Этапы организации обслуживания. Подготовка к обслуживанию. Информационное обеспечение услуг предприятия общественного питания – Расчеты с потребителями по наличному и безналичному расчету – Психические процессы и состояния – Психическая деятельность и этика – Психология труда работников общественного питания – Особенности личности профессиональной деятельности – Психология труда работников общественного питания – Основы рисунка – Орнамент – Цвет в композиции рисунка – Рисование с натуры – Рисование пирожных и тортов – Основы лепки – Изготовление макетов тортов
			технологии	
Всего	360			

4.4 Общепрофессиональные циклы

В соответствии с требованиями профессиональных стандартов, на основе которых разработан ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер», (Регистрационный номер: 43.01.09-170331 Дата регистрации в реестре: 31/03/2017) в общепрофессиональный цикл включены следующие дисциплины:

- ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
- ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
- ОП.05 Основы калькуляции и учета
- ОП.06 Охрана труда
- ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
- ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
- ОП.09 Физическая культура

Послеовательность изучения общепрофессиональных дисциплин определяется образовательным учреждением самостоятельно, с учетом содержания профессионального компонента общеобразовательных дисциплин, а также с учетом последовательности изучения профессиональных модулей.

Количество часов из вариативной части образовательной программы на общепрофессиональные дисциплины не выделяется в соответствии с п.2.1. ФГОС по профессии.

С учетом небольшого объема учебного времени, отведенного на изучение общепрофессиональных дисциплин, в них отступают часы, отведенные на самостоятельную работу.

4.5 Профессиональные циклы

Профессиональный учебный цикл включает в себя профессиональные модули, соответствующие видам деятельности, согласно выбранному сочетанию квалификаций выпускника (п. 3.3 ФГОС), исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, указанного, указанных в пункте 1.12 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Последовательность изучения профессиональных модулей определяется образовательной организацией самостоятельно.

Обучение по модулям проводится следующим образом:

- на первом курсе начинается изучение модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блин, кулинарных изделий и кондитерских изделий»; ПМ.01 заканчивается на втором курсе квалификационным экзаменом.

- на первом курсе начинается и втором курсе заканчивается квалификационным экзаменом модуль ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блин, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента»;

- на третьем курсе начинается изучение модулей ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блин, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента» и ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных горячих сладких блин, десертов, напитков различного ассортимента»; ПМ.03 заканчивается на третьем курсе квалификационным экзаменом.

- на четвертом курсе продолжается изучение ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и начинается изучаться модуль ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента». Изучение ПМ.04 и ПМ.05 заканчивается на четвертом курсе квалификационным экзаменом.

Количество часов на самостоятельную работу определяется образовательной организацией самостоятельно.

В данном учебном плане на самостоятельную работу в профессиональном цикле отведено 75 часа, что соответствует пункту 2.4 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации образовательной программы по профессии СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. На практики отведено 1878 часов (62%), что соответствует пункту 2.7 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (на практики отводится не менее 25% учебного времени профессионального цикла).

В соответствии с данным учебным планом учебная практика (942 часов) по модулям проводится:

- по ПМ 01 распределено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей в первом семестре по 1 дню в неделю по 6 часов в объеме 102 часа;
- по ПМ 02 распределено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей во втором семестре 1 курса, в третьем – четвертом семестрах 2 курса по 1 дню в неделю по 6 часов в объеме 318 часов;
- по ПМ 03 распределено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, в пятом семестре 3 курса по 1 дню в неделю по 6 часов, в объеме 84 часа;
- по ПМ 04 распределено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, в шестом семестре 3 курса по 1 дню в неделю по 6 часов в объеме 126 часов;
- по ПМ 05 распределено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей в седьмом и восьмом семестрах 4 курса по 2 дня в неделю по 12 часов в объеме 312 часов;

Производственная практика организуется на рабочих местах предприятий любой формы собственности, при условии соответствия направления их деятельности профилю подготовки обучающихся.

По окончании изучения ПМ и практик проводятся дифференцированные зачеты, а по окончании всех элементов модуля проводится экзамен (квалификационный) по каждому модулю.

В процессе прохождения производственной практики, обучающиеся подтверждают результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности.

4.6 Формирование вариативной части ООП

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, при формировании образовательной программы учреждение имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов, для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, указанных в пункте 1.12 ФГОС СПО, а также получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Распределение часов вариативной части осуществлено в соответствии с запросами работодателей.

На изучение профессиональных модулей отводится 3008 часов, из которых 1028 (33%) часов – часы вариативной части, что соответствует пункту 2.1 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (вариативная часть должна быть не менее 20%).

Количество часов вариативной части не определено во ФГОС СПО, поэтому вариативная часть определяется путем расчета:

из общего объема образовательной программы отнимаются часы общеобразовательной подготовки, часы промежуточной аттестации по общеобразовательному циклу, часы итоговой аттестации, часы общепрофессионального и профессионального циклов (определенные ФГОС СПО): 5904 (общий объем образовательной программы) – (2320 часы общеобразовательной подготовки + 108 часы промежуточной аттестации по общеобразовательным дисциплинам + 72 часа промежуточной аттестации по профессиональным циклам + 72 часа ИА + 324 часа ОП + 1980 часов ПМ) = 1028 часов, что соответствует требованию п.2.1. ФГОС СПО.

Эти часы распределяются на дополнительные ПК по модулям следующим образом:

Таблица распределения вариативной части

Наименование профессиональных модулей		Дополнительные профессиональные компетенции	
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Часы отведены дополнительно в соответствии с профессиональными стандартами Повар и ТО WSR «Поварское дело» для расширения основного вида деятельности с целью получения дополнительных компетенций: • ПК 2.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд национальных кухонь разнообразного ассортимента. • ПК 2.10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	
102	156	172	430
Пронзводительная практика	Учебная практика	МДК	Всего
Количество часов на ПМ по учебному плану		На ПМ	Всего
в том числе вариативная часть			

Таблица 1

Количество часов на ПМ по учебному плану		в том числе вариативная часть				Наименование профессиональных модулей	Дополнительные профессиональные компетенции	
На ПМ	Всего	МДК	Учебная практика	Производственная практика				
								<p>реализации горячих блюд здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд различного ассортимента.</p> <ul style="list-style-type: none"> ПК 2.11. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд с реализацией горячих блюд с помощью инновационных технологий.
ПМ.03	36	12	18	6	<p>формление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента</p>			<p>Часть отведены дополнительно в соответствии с профессиональными стандартами Повар и TO WSR «Поварское дело» для расширения основного вида деятельности с целью получения дополнительных компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> ПК 3.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд различного ассортимента ПК 3.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий
ПМ.04	78	18	54	6	<p>формление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента</p>			<p>Часть отведены дополнительно в соответствии с профессиональными стандартами «Повар», «Кондитер» и TO WSR «Поварское дело», «Кондитер» для расширения основного вида деятельности с целью получения дополнительных компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> ПК 4.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов, десертов пониженной калорийности; диетической продукции.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме: тестовых заданий; практических занятий; лабораторных работ; контрольных работ (по дисциплинам); деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, семинаров, тренингов, групповых дискуссий (по дисциплинам и профессиональным модулям).

Формы и процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам и

4.8 Текущий контроль знаний

В связи с отсутствием времени, выделенным ФГОС на консультации, они могут проводиться в период промежуточной и государственной итоговой аттестации, исходя из общего количества часов, выделенных на промежуточную и государственную итоговую аттестацию в виде групповых консультаций. Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным образовательным учреждением.

4.7 Формы проведения консультаций

Количество часов на ПМ по учебному плану		в том числе вариативная часть				
Наименование профессиональных модулей	Дополнительные профессиональные компетенции	Наименование профессиональных модулей	Наименование профессиональных модулей	Наименование профессиональных модулей	Наименование профессиональных модулей	
Наименование профессиональных модулей Дополнительные профессиональные компетенции	ПК 4.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий. Часы отведены дополнительно в соответствии с профессиональным стандартом Кондитер: и ТО WSR «Кондитерское дело» для расширения освоения основного вида деятельности с целью освоения дополнительных компетенций: 5.6. Осуществлять изготовление творческого оформления, подготовку к реализации хлебобулочной и кондитерской продукции для зрелового питания, с пониженной калорийностью. ПК 5.7. Осуществлять подготовку творческого оформления и подготовку к реализации кондитерской продукции современного ассортимента: миниаптеки, антремы, пирожков и т.п. ПК 5.8. Осуществлять изготовление, моделирование, творческое оформление, подготовку к реализации продукции из шоколада и других материалов	ПМ.05	Хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Разнообразного ассортимента	ПМ.05	
		ПК 4.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий.				
		Наименование профессиональных модулей	Наименование профессиональных модулей	Наименование профессиональных модулей	Наименование профессиональных модулей	Наименование профессиональных модулей
		МДК	МДК	МДК	МДК	МДК
		Учебная практика	Учебная практика	Учебная практика	Учебная практика	Учебная практика
Производственная практика	Производственная практика	Производственная практика	Производственная практика	Производственная практика		
Всего	Всего	Всего	Всего	Всего	Всего	
138	138	148	148	198	198	
944	944	484	484			

МДК); оценки результатов самостоятельной работы; других форм, предусмотренных локальными актами образовательного учреждения.

4.9 Формы проведения промежуточной аттестации

В соответствии с п.2.4. ФГОС в учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся. На промежуточную аттестацию выделены 5 недель. Промежуточная аттестация по УЛ, МДК и практике проводится в счет часов, выделенных на дисциплину, МДК или практику.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно. В соответствии Приказом Министрства образования и науки РФ от 20.20.2013 № 1185 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» возможны следующие формы промежуточной аттестации: - зачет (З);

- дифференцированный зачет (ДЗ);

- экзамен (Э), в т.ч. экзамен по модулю (квалификационный экзамен).

Количество экзаменов в учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать восьми, а зачетов и дифференцированных зачетов – десяти. В связи с этим по ряду дисциплин, МДК и практикам проводятся комплексные дифференцированные зачеты. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре (Приказ Минобрнауки от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»).

Содержание и порядок проведения промежуточной аттестации в той или иной форме определяется образовательным учреждением на основании положений о промежуточной аттестации.

В данном рабочем плане промежуточная аттестация представлена следующим образом:

На первом курсе предусмотрены: 6 дифференцированных зачетов (ДЗ), из них - 1 комплексный, 4 зачета (З), в том числе:

ДЗ по ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

ДЗ по ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ДЗ по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места;

ДЗ по учебной практике УП.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блин, кулинарных изделийразнообразного ассортимента»

ДЗ комплексный по МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хранения кулинарных полуфабрикатов и МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарии полуфабрикатов

ДЗ по МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

3 по ОП.02 Литература;

3 по ОП.03 Иностранный язык;

3 по ОП.07 Физика;

3 по ОП.11 Информационно-коммуникационные технологии;

На втором курсе предусмотрены: 10 дифференцированных зачетов, 2 экзамена квалификационных (Э) по модулю:

- ДЗ по ОП.04 История;

- ДЗ по ОП.05 Общественные отношения, включая экономику и право;

– ДЗ по ОД 06 Химия;

– ДЗ по ОД 08 Биология;

– ДЗ по ОД 10 Математика;

– ДЗ по ОД 12 Основы безопасности жизнедеятельности;

– ДЗ по VII.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок различного ассортимента;

– ДЗ по МК 02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентация

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

– ДЗ по III.01 ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,

кулинарных изделий различного ассортимента»

– ДЗ по III.02 ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок различного ассортимента.

– Экзамен квалификационный по модулю ПМ.01. «Приготовление и подготовка к реализации

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента» и

– Экзамен квалификационный по модулю ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента.

На третьем курсе предусмотрены: 10 дифференцированных зачетов, 2 из них – комплексные;

5 экзаменов:

– ДЗ по ОД 02 Литература;

– ДЗ по ОД 03 Иностранный язык;

– ДЗ по ОД 07 Физика;

– ДЗ по ОД 09 География;

– ДЗ по ОД 11 Информационно-коммуникационные технологии;

– ДЗ комплексный по МК 03.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и

презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и МК 03.02 Процессы

приготовления, подготовка к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий,

закусок;

– ДЗ по VII.03 ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных

блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента.

– ДЗ по III.03 ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных

блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента;

– ДЗ по VII.04 ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и

горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента;

– ДЗ комплексный по МК 04.01 Организация приготовления, подготовка к реализации

горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков и МК 04.02 Процессы приготовления,

подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

– Э по ОД 01 Русский язык;

– Э по ОД 05 Общественные науки, включая экономику и право;

– Э по ОД 06 Химия;

– Э по ОД 10 Математика;

– Экзамен квалификационный по ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к

реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента;

На четвертом курсе предусмотрены: 1 зачет, 9 дифференцированных зачетов, из которых 2 -

комплексные; 2 экзамена по модулям:

– 3 по ОД 14 Мировая художественная культура;

4.10 Форма проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с ФГОС по ТОП 50 Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Порядок подготовки и проведения ГИА определяется в соответствии с нормативными документами органов управления образованием и Положением о ГИА, Локальным актом ПОУ. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

- ДЗ по ОП 15 Технология;
- ДЗ по ОП 08 Безопасность жизнедеятельности
- ДЗ по ОП 05 Основы калькуляции и учета
- ДЗ по ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности;
- ДЗ по ОП 06 Охрана труда
- ДЗ по ОП 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности;
- ДЗ по УП 05 ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимента»;
- ДЗ комплексный по МК 05.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и МК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»;
- ДЗ комплексный по ПП.04 ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»;
- ДЗ комплексный по ПП.04 ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»;
- экзамен квалификационный по модулю ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимента»;
- экзамен квалификационный по модулю ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимента»;
- Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

Лист согласования

к рабочему учебному плану 2018 г.

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж «Красносельский»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: ОКТП 16675 повар, 4 разряд
ОКТП 12901 кондитер, 3 разряд

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Режим работы - 5-ти дневная учебная неделя

Заместитель директора по УТР

Заместитель директора по МР

Заместитель директора по ОД

Старший мастер

Симакова А.Г.

Плеханова М.В.

Чеботарева Е.В.

Багашкина М.Н.