

**РАССМОТРЕНО**

на Педагогическом совете  
СПб ГБПОУ «Индустриально-  
судостроительный лицей»  
Протокол №1 от  
«29» августа 2018

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор СПб ГБПОУ «Индустриально-  
судостроительный лицей»  
Приказ № 99/осн от 29.08.2018

И.В. Куричкис



## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Индустриально-судостроительный лицей»  
по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

### **Квалификации:**

профессия ОКПР 16675 Повар, 4 разряд,  
профессия ОКПР 12901 Кондитер, 3 разряд

**Форма обучения** - очная

**Нормативный срок обучения** – 1 год 10 мес. на базе среднего общего образования  
**Режим работы** – 5-ти дневная учебная неделя

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Учебный цикл и практика (в т. ч. вариативная часть)							Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
	Профессиональный цикл									
	Обучение по дисциплинам	Модули		Производственная практика (по специальности)	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы			
Обучение по дисциплинам		Учебная практика	Учебная практика							
1	2	3	4	5	7	8	9	10		
I курс	11,4 (3)*	11,6 (4,2)	7 (1)	10 (1)	1	-	11	52		
II курс	1,6 (1, 3)	15,4 (4,5)	10 (2)	11	2	1	2	43		
<b>Всего</b>	<b>13 (4,3)</b>	<b>27 (8,7)</b>	<b>17 (3)</b>	<b>21 (1)</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>95</b>		

(\*) - в том числе часы вариативной части





ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	780	312	154	180	288	0	204	576	0	0	
МДК.02.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	312	312	154				132	180			
УП.02	Учебная практика	ДЗ	180			180			72	108			
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	288				288						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	362	182	82	72	108	0	0	0	362	0	
МДК.03.01	Организация процесса приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	182	182	82						182		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72			72					72		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108				108				108		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э	276	132	52	72	72	0	0	0	0	276	
МДК.04.01	Организация приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	132	132	52							132	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72			72						72	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72				72					72	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э	674	242	106	216	216	0	0	0	184	490	
МДК.05.02	Организация приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	242	242	106						112	130	
УП.05	Учебная практика	ДЗ	216			216					72	144	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	216				216					216	
	Промежуточная аттестация		0							36		36	
Всего			2916	1440	678	612	756	108	612	864	612	828	
ГИА	Государственная итоговая аттестация		36									36	
ИТОГО			2952										
							Дисциплин и МДК	13			10	9	8
							Учебной практики	4			3	4	6
							Производственной практики			10	3	8	
				Всего			Экзаменов			2	1	2	
							Дифференцированных зачетов	4		9		6	
							Зачетов	2				1	
	Государственная (итоговая) аттестация												
	Дипломная работа												
	Выполнение дипломной работы с по (всего 4 нед.)												
	Защита дипломной работы с по (всего 2 нед.)												

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

№ п/п	Наименование
1.	<b><u>Кабинеты:</u></b> технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
2.	<b><u>Лаборатории:</u></b> микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.
3.	<b>Учебный кулинарный цех.</b>
4.	<b>Учебный кондитерский цех.</b>
5.	<b><u>Спортивный комплекс:</u></b> Спортивный зал; Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
6.	<b><u>Залы:</u></b> Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; Актный зал.

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** СПб ГБПОУ «Индустриально-судостроительный лицей» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898), с учетом профессионального стандарта "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)

##### Организация учебного процесса

Настоящий учебный план организует учебный процесс по пятидневной учебной неделе, с продолжительностью занятий по 45 минут.

В соответствии с п. 2.6.1.1. СанПиН 2.4.3.1186-03 допускается недельная нагрузка – 36 часов.

При проведении занятий по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам возможно деление групп на подгруппы на основании Распоряжения Комитета по образованию от 16.08.2005 г. № 592-р «О делении групп на подгруппы при проведении лабораторных, практических и лабораторно-практических работ в ГОУ НПО и СПО».

Учебная практика проводится с первого семестра первого курса до конца второго курса 1 – 2 дня в неделю по 6 часов,

##### Профессиональный цикл

Профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемой квалификации.

Согласно ФГОС, на учебную и производственную практики отводится 1368 часов. Учебная практика по модулям проводится 13 недель, рассредоточено, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, в количестве, пропорциональном количеству часов на каждый модуль.

Учебная практика проводится в образовательном учреждении и предприятиях питания города.

Производственная практика проводится концентрированно по окончании освоения всех модулей и включает в себя все виды работ по всем модулям. На производственную практику отводится 21 неделя. Часы, отведенные на производственную практику по каждому профессиональному модулю, определены пропорционально теоретической аудиторной нагрузке модуля.

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

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

##### Формы проведения консультаций



Консультации для обучающихся предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Консультации обучающихся – групповые. Форма проведения консультаций - устная и/или письменная (выполнение контрольных работ и тестовых заданий разных уровней сложности).

Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным образовательным учреждением.

### **Текущий контроль знаний**

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

Текущий контроль знаний осуществляется в форме:

- тестовых заданий;
- практических занятий;
- контрольных работ (по дисциплинам);
- деловых игр (по дисциплинам и МДК);
- других формах, предусмотренных локальными актами ОУ.

Возможно применение накопительной, рейтинговой и других систем оценивания результатов обучения.

### **Формы проведения промежуточной аттестации**

На промежуточную аттестацию обучающихся выделена 1 неделя. Образовательное учреждение использует следующие формы проведения промежуточной аттестации:

- зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ) - по общепрофессиональным дисциплинам и физической культуре (зачеты и дифференцированные зачеты по ФК не учитываются в общей сумме); дифференцированный зачет (ДЗ) - по междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам;

- экзамен (квалификационный) – как форма итоговой аттестации по каждому профессиональному модулю (промежуточная аттестация по всей ОПОП).

Зачеты и дифференцированные зачеты могут проводиться в различных формах: как суммарная оценка всех видов выполняемых в процессе обучения работ, в виде тестов, подготовки рефератов, проектов, практических работ и др. в счет часов, отведенных на освоение каждой дисциплины, МДК или практики.

### **Форма проведения Государственной (итоговой) аттестации**

По окончании освоения основной образовательной программы обучения проводится государственная итоговая аттестация.

Форма государственной итоговой аттестации – демонстрационный экзамен.

Порядок подготовки и проведения ГИА определен в соответствии с нормативными документами органов управления образованием и Положением о ГИА, утвержденным директором образовательного учреждения.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

### **Формирование вариативной части**

Распределение часов вариативной части осуществлялось на основании решений методических комиссий образовательного учреждения и консультаций с основными социальными партнерами из числа работодателей.