

Утверждаю

Директор
СПб ГБОУ
«Индустриально-
судостроительный лицей»



И.В. Куричкис

августа 2018 г.

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

19.01.07 Повар, кондитер

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

Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес. на базе основного общего образования с получением среднего 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	37	4	-	-	-	11	52
II курс	32	6	-	3	-	11	52
III курс	6	3	28	2	2	2	43
Всего	75	13	28	5	2	24	147

2. План учебного процесса 19.01.07 Повар, кондитер

ОКПР 16675 Повар, 4 разряд,

ОКПР 12901 Кондитер, 3 разряд

Индекс	Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)			Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)										
			Максимальная	Самостоятельная работа	Всего занятий	в том числе		I курс			II курс			III курс		
						Лекций, уроков	лаб. и практических занятий	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.			
								17	24	17	21	9	8	20		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
О.00	Общеобразовательная подготовка	2/8/4	2895	965	1930	1305	625	442	576	408	504	0	0	0		
ОДБ.01	Русский язык	Э	144	48	96	72	24*	34/2	24/1	17/1	21/1	0	0	0		
ОДБ.02	Литература	ДЗ	294	98	196	156	40	34/2	48/2	51/3	63/3	0	0	0		
ОДБ.03	Иностранный язык	ДЗ	263	88	175	127	48	51/3	48/2	34/2	42/2	0	0	0		
ОДБ.04	История	ДЗ	241	80	161	149	12	51/3	72/3	17/1	21/1	0	0	0		
ОДБ.05	Обществознание (включая экономику и право)	Э	237	79	158	145	13	34/2	48/2	34/2	42/2	0	0	0		
ОДБ.06	Химия	Э	180	60	120	95	25	34/2	48/2	17/1	21/1	0	0	0		
ОДБ.07	Физика	ДЗ	325	108	217	171	46	34/2	48/2	51/3	84/4	0	0	0		
ОДБ.08	Биология	ДЗ	62	21	41	28	13	17/1	24/1	0	0	0	0	0		
ОДБ.09	Экология	ДЗ*	57	19	38	30	8	0	0	17/1	21/1	0	0	0		
ОДБ.10	География	ДЗ	88	29	59	49	10	0	0	17/1	42/2	0	0	0		
ОДБ.11	Математика	Э	449	150	299	204	95	51/3	96/4	68/4	84/4	0	0	0		
ОДБ.12	Информатика и ИКТ	ДЗ	174	58	116	40	76	51/3	48/2	17/1	0	0	0	0		
ОДБ.13	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	118	39	79	39	40	17/1	24/1	17/1	21/1	0	0	0		
ОДБ.14	Физическая культура	3,3,ДЗ	263	88	175	0	175	34/2	48/2	51/3	42/2	0	0	0		
П.00	Профессиональный цикл	3/16/3	2393	303	2090	436	166	136	240	187	231	288	288	720		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3/3/-	315	105	210	138	72	102	0	0	0	108	0	0		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	3	51	17	34	24	10	34/2	0	0	0	0	0	0		
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	51	17	34	28	6	34/2	0	0	0	0	0	0		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	51	17	34	24	10	34/2	0	0*	0	0	0	0		

ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	54	18	36	26	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	3	54	18	36	10	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.06	Основы поиска работы, трудоустройства	3	54	18	36	26	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	-/13/3	2078	198	1880	298	94	34	240	187	231	180	288	720					
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	-/3/1*	229	20	209	31	10	17	72	0	0	0	0	120					
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	-ДЗ	61	20	41	31	10	17/1	24/1	0	0	0	0	0					
УП.01	Учебная практика	ДЗ**	48	-	48	-	-	0	48/2	0	0	0	0	0					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ**	120	-	120	-	-	0	0	0	0	0	0	120/6					
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-/1**/-*	240	24	216	38	10	0	96	0	0	0	0	120					
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	72	24	48	38	10	0	48/2	0	0	0	0	0					
УП.02	Учебная практика	ДЗ**	48	-	48	-	-	0	48/2	0	0	0	0	0					
ПП.02	Производственная практика	ДЗ**	120	-	120	-	-	0	0	0	0	0	0	120/6					
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	-/1**/-*	233	24	209	31	10	17	72	0	0	0	0	120					
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-ДЗ	65	24	41	31	10	17/1	24/1	0	0	0	0	0					
УП.03	Учебная практика	ДЗ**	48	-	48	-	-	0	48/2	0	0	0	0	0					
ПП.03	Производственная практика	ДЗ**	120	-	120	-	-	0	0	0	0	0	0	120/6					
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	-/3**/1*	264	25	239	41	10	0	0	119	0	0	0	120					
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-ДЗ**	76	25	51	41	10	0	0	51/3	0	0	0	0					
УП.04	Учебная практика	-ДЗ**	68	-	68	-	-	0	0	68/4	0	0	0	0					
ПП.04	Производственная практика	ДЗ**	120	-	120	-	-	0	0	0	0	0	0	120/6					
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-/**/-*	331	38	293	60	16	0	0	68	105	0	0	120					
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ**	114	38	76	60	16	0	0	34/2	42/2	0	0	0					
УП.05	Учебная практика	ДЗ**	97	-	97	-	-	0	0	34/2	63/3	0	0	0					
ПП.05	Производственная практика	ДЗ**	120	-	120	-	-	0	0	0	0	0	0	120/6					
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	-/**/-*	225	21	204	32	10	0	0	0	84	0	0	120					
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ**	63	21	42	32	10	0	0	0	42/2	0	0	0					

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

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

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.07 «Повар, кондитер»** СПб ГБПОУ «Индустриально-судостроительный лицей» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798, зарегистрирован в Минюсте России 20 августа 2013 г. № 29669 с учетом изменений, внесенных приказом Минобрнауки России от 17.03.2015 № 247 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 03.04.2015 №36713.).

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 (при пятидневной неделе): на первом курсе – 34 часа, на втором курсе – 35 часов, на третьем курсе – 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 со второго семестра первого курса до конца второго курса 1 день в неделю по 6 часов, 2 дня в неделю по 6 часов на третьем курсе. На изучение теоретического курса (за вычетом учебной практики) выделяется:

- на I курсе (I семестр) - 34 часов в неделю;
- на I курсе (II семестр) - 28 часов в неделю;
- на II курсе (III и IV семестры) – 29 часов в неделю,
- на III курсе (V семестр) – 24 часа в неделю.

Общеобразовательный цикл

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. В связи с этим, ППКРС разработана на основе требований ФГОС среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии.

Темп изучения общеобразовательных дисциплин в рамках основной программы СПО определяется образовательным учреждением самостоятельно (Приказ Минобрнауки от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»).

При формировании общеобразовательного цикла образовательное учреждение использует инвариант по номенклатуре и количеству часов общеобразовательных дисциплин в соответствии с информационным письмом Комитета по образованию от 16.04.2015 г. № 03-15-175/15-0-1.

На экзамены выносятся четыре общеобразовательные дисциплины:

- русский язык и математика – как обязательные;
- химия – как дисциплина наиболее близкая профессиональным дисциплинам
- обществознание - по выбору образовательного учреждения.

Профессиональный цикл

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

Освоение общепрофессиональных дисциплин начинается с первого семестра и идет параллельно с изучением дисциплин общеобразовательного цикла. Со второго семестра первого курса параллельно с изучением дисциплин общеобразовательного цикла идет освоение профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин.

Согласно ФГОС, на учебную и производственную практики отводится 1476 часов на 41 неделю.

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 28 недель. 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);
- оценки результатов самостоятельной внеаудиторной работы;
- накопительная система оценивания результатов обучения;
- других формах, предусмотренных локальными актами ОУ.

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

Формы проведения промежуточной аттестации

На промежуточную аттестацию обучающихся выделены 3 недели (аттестация по общеобразовательным дисциплинам) в четвертом и 2 недели в шестом семестрах. Образовательное учреждение использует следующие формы проведения промежуточной аттестации:

- зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ), экзамен (Э) - по общеобразовательным дисциплинам;

- 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 – защита выпускной квалификационной работы (выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

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.

Согласно ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер на вариативную часть ППКРС отводится 144 часа, которые распределены следующим образом:

- 50 часов отводятся на дисциплины общепрофессионального цикла;
- 12 часов – на учебную и производственную практики;
- 82 часа – на МДК профессиональных модулей.