

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по учебным циклам и разделу физическая культура	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	40	-	-	1	-	11	52
II курс	29	4	6	2	-	11	52
III курс	20	6	13	2	-	11	52
IV курс	12	10	15	2	2	2	43
Всего	101	20	34	7	2	35	199

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10, 1			670	292	378								
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	дз			60	40	20			60					
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ			82	42	40			56	26				
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	э			82	42	40			82					
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дз			46	30	16								46
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ			48	24	24					32	16		
ОП.ОБ	Охрана труда	дз			36	26	10			36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз			88		88					32	46	10	
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	дз			36	18	18					20	16		
ОП.09.	Физическая культура	дз			40		40			40					
ОП.10	Организация производства	-,дз			92	40	52					58	34		
ОП.11	Организация обслуживания	-,ДЗ			30	15	15							14	16
ОП.12	Рисование и лепка	-ДЗ			30	15	15							14	16
П.00	Профессиональный цикл														
ПМ.00	Профессиональные модули	-,14,8(5)			2858	596	318								
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-, 2,2(1)			508	100	48								
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				36	18	18			36					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,э			112	82	30			62	50				
УП.01	Учебная практика	ДЗ			144						144				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ			216						216				
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2, 2 (1)			742	174	100								
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				36	20	16				36				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, Э			238	154	84				108	130			

УП.02	Учебная практика	ДЗ			144							144			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ			324							72	252		
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-,3,1(1)			392	114	62								
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				36	26	10						36		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ			140	88	52						140		
УП.03	Учебная практика	ДЗ			72								72		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ			144								144		
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-,4,1(1)			300	82	38								
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ			36	26	10							36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ			84	56	28							84	
УП.04	Учебная практика	ДЗ			72									72	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ			108									108	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-,3,2(1)			916	126	70								
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ			45	25	20							45	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, Э			151	91	60							49	102
УП.05	Учебная практика	-,ДЗ			288									144	144
ПП.05	Производственная практика	ДЗ			432										432
	Промежуточная аттестация				252										
ГИА	Государственная итоговая аттестация				72										72
Теоретическое обучение					3636	2023	1613	594	846	576	468	360	360	252	180
Всего					5904	2023	1613	594	846	576	828	576	828	576	828

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОО

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Владимирской области «Муромский промышленно-гуманитарный колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898); примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-170331 от 31.03.2017; по Перечню профессий и специальностей СПО (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199); 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 (Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 с уточнениями и дополнениями), по Перечню профессий и специальностей СПО (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199) и пункта 1 статьи 13 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий - 01 сентября, окончание - в соответствии с графиком учебного процесса. Общая продолжительность теоретического обучения (на базе основного общего образования) - 101 неделя, для юношей - 102 недели, так как одна неделя в период летних каникул отводится на 5- дневные учебные сборы. Практическое обучение составляет 54 недели, в том числе учебная практика - 20 недель, производственная практика - 34 недели. На весь период обучения предусмотрено 35 недель каникул, при этом ежегодно в зимний период каникулы составляют 2 недели.

Предусмотрена пятидневная рабочая неделя. Занятия проводятся парами. Одна пара состоит из двух академических часов без перемены. На лабораторно- практические занятия допускается деление группы на подгруппы численностью не менее 8 человек. Учебная нагрузка студентов в неделю составляет 36 часов обязательных учебных занятий.

Консультации предусматриваются по дисциплинам, МДК и профессиональным модулям в случае, если в качестве промежуточной аттестации по ним предусмотрено проведение экзамена в рамках промежуточной аттестации. Консультации могут проводиться как индивидуальные, так и групповые.

Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов ППКРС составляет 5904 часа.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин и профессиональных модулей, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Учебная практика реализуется в рамках профессиональных модулей: в 4 семестре - ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» - 144 часа (4недели); в 5 - семестре ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 144 часа (4 недели); в 6 семестре - ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 72 часа (2 недели); в 7 семестре - ПМ.04 «Приготовление,

оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» - 72 часа (2 недели), ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 144 часа (4 недели); в 8 семестре - ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 144 часа (4 недели).

Производственная практика реализуется в рамках профессиональных модулей: в 4 семестре - ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» - 216 часов (6 недель); в 5 семестре - ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 72 часа (2 недели); в 6 семестре - ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 252 часа (7 недель), ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 144 часа (4 недели); в 7 семестре - ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» - 108 часов (3 недели); в 7 семестре - ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 432 часа (12 недель).

Учебная и производственная практики могут проводиться рассредоточено, в рамках профессиональных модулей, чередуясь с теоретическими занятиями.

Практикоориентированность для данного рабочего учебного плана составила 65,6%, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для ОПОП базовой подготовки 65-80%.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС формируется в соответствии с рекомендациями 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 (Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 с уточнениями и дополнениями) и по Перечню профессий и специальностей СПО (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199).

По рекомендациям работодателей введена дополнительная учебная дисциплина УД.01 Теоретические основы введения в профессию в объеме 96 часов.

Освоение общеобразовательного цикла предусматривает выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной).

По рекомендациям работодателей дополнительные 20 недель распределены на практики в составе профессиональных модулей для достижения результатов по профессии в соответствии с передовыми практиками и международными стандартами, так же 1 неделя добавлена на промежуточную аттестацию по дополнительным элементам программы, осваиваемым в эти 20 недель.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

На вариативную часть ППКРС выделено 612 часов.

Часы обязательных учебных занятий вариативной части распределены на увеличение часов дисциплин общепрофессионального учебного цикла и профессиональных модулей, а также на введение новых дисциплин "ОП.10 Организация производства" - 92 часа, "ОП.11 Организация обслуживания" – 60 часов согласно рекомендациям работодателей.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Форма организации промежуточной аттестации - сессия, но так же возможна сдача экзаменов по дисциплинам и экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям непосредственно после окончания освоения соответствующих программ. Промежуточную аттестацию проводят в виде дифференцированных зачетов и экзаменов. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре. На проведение промежуточной аттестации отводится на весь период обучения 252 часа (7 недель). Проведение зачетов (в том числе и дифференцированных) предусмотрено за счет времени отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Между экзаменами, как правило, не менее 2 дней, в том числе для проведения консультаций.

По завершению освоения профессионального модуля предусмотрено проведение квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля - МДК и предусмотренных практик. За квалификационный экзамен ставится отметка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», что соответствует решению «вид профессиональной деятельности освоен» или «неудовлетворительно», соответствует решению «вид профессиональной деятельности не освоен».

В качестве Государственной итоговой аттестации предусмотрена выпускная квалификационная работа (72 часа). Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должно соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

1.6. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Кабинеты:

1. социально-экономических дисциплин;
2. микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3. товароведения продовольственных товаров;
4. технологии кулинарного и кондитерского производства;
5. иностранного языка;
6. безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7. технического оснащения и организации рабочего места. **Лаборатории:**
1. учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
2. учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

1. библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Заместитель директора по УР



Е.Г.Пискарева