

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора КГБОУ СПО «ПУ № 36»

Е.В.Фомина

Приказ № 211 от «14» 10 2015 г.



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Краевого государственного бюджетного образовательного учреждения
начального профессионального образования
«Профессиональное училище № 36»
по профессии среднего профессионального образования

260807.01 Повар, кондитер

код и наименование профессии / специальности

Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 10 мес.
на базе среднего (полного) общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования естественнонаучный

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора КГБОУ НПО «ПУ № 36»

_____ Е.В.Фомина

Приказ № ____ от « ____ » _____ 201__ г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Краевого государственного бюджетного образовательного учреждения
начального профессионального образования
«Профессиональное училище № 36»
по профессии среднего профессионального образования

260807.01 Повар, кондитер

код и наименование профессии / специальности

Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 10 мес.
на базе среднего (полного) общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования естественнонаучный

Пояснительная записка

1. Настоящий рабочий учебный план краевого государственного бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования «Профессиональное училище № 36» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 02 августа 2013 г. N 798, утв. Министерством юстиции от 20 августа 2013 г. N 29749 **260807.01 Повар, кондитер**, Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186-03 2.4.3. Учреждения начального профессионального образования, Санитарно-эпидемиологических требований к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 26 января 2003 г.), Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «18» апреля 2013 г. N 291, программ профессиональных модулей и дисциплин:

ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности
П.00	Профессиональный цикл
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
ПМ.02.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
МДК.02.01	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПМ.03.	Приготовление супов и соусов
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
ПМ.04.	Приготовление блюд из рыбы

МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
ПМ.05.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ФК.00	Физическая культура

Нормативный срок освоения программы по профессии **260807.01 Повар, кондитер** при очной форме получения образования:

– на базе среднего (полного) общего образования – 10 месяцев.

Реализация программы обучения для лиц, обучающихся на базе среднего (полного) общего образования осуществляется из расчета:

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
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	18	11	10	1	1	2	43
Итого	18	11	10	1	1	2	43

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут).

Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий обучающихся в период теоретического обучения - 36 часов в неделю. Максимальная нагрузка обучающегося - 54 часа в неделю и включает все виды учебной работы в училище и вне его: обязательные, консультации, выполнение домашних заданий, самостоятельную работу и т.п.

Рабочий учебный план составлен для шестидневной рабочей недели, содержит теоретическое обучение, учебную и производственную практику. Теоретический курс включает в себя общепрофессиональный и профессиональный цикл, в которых предусмотрено изучение дисциплин и профессиональных модулей, имеющих профессиональную направленность. Лабораторно-практические занятия, учебная практика каждого профессионального модуля включают обучение в лабораториях и мастерских для закрепления первичных навыков по специальности и производственную практику, после прохождения которой, проводится промежуточная аттестация – экзамен (квалификационный). Прохождение производственной практики организуется на соответствующих предприятиях, согласно договорам.

Реализация ППКРС включает:

1. Общепрофессиональный цикл
2. Профессиональный цикл (включая вариативную часть)

1.. Изучение общепрофессиональных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности» осуществляется в объеме 160 часов обязательной учебной нагрузки. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов за счет времени, отведенного на дисциплину.

2.2. Изучение профессиональных модулей

2.2.1. В 1 полугодии полностью реализуются следующие профессиональные модули: ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов», ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» и ПМ.03. «Приготовление супов и соусов».

2.2.2. По всем МДК профессиональных модулей ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов», ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» и ПМ.03. «Приготовление супов и соусов» предусмотрены дифференцированные зачеты.

2.2.3. Учебная практика по профессиональным модулям ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов», ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» и ПМ.03. «Приготовление супов и соусов» заканчивается дифференцированным зачетом в виде проведения проверочной работы.

2.2.4. Обучение по профессиональным модулям ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов», ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» и ПМ.03. «Приготовление супов и соусов» заканчивается экзаменом (квалификационным), который состоит из теоретических вопросов по МДК.01.01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов», МДК.02.01 «Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» и МДК.03.01 «Технология приготовления супов и соусов», выполнением проверочной работы по учебной практике каждого профессионального модуля ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов», ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» и ПМ.03. «Приготовление супов и соусов».

2.2.5. Изучение профессионального модуля ПМ.04. «Приготовление блюд из рыбы» начинается в 1 полугодии. По МДК.04.01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы» предусмотрен дифференцированный зачет. Учебная практика профессионального модуля ПМ.04. «Приготовление блюд из рыбы» реализуется в 1 и 2 полугодиях, заканчивается во 2 полугодии дифференцированным зачетом в виде проведения проверочной работы. Изучение профессионального модуля ПМ.04. «Приготовление блюд из рыбы» заканчивается экзаменом (квалификационным), который состоит из теоретических вопросов по МДК.04.01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы», выполнением проверочной работы по учебной практике профессионального модуля ПМ.04. «Приготовление блюд из рыбы».

2.2.6. Во 2 полугодии полностью осуществляется реализация профессиональных модулей ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», ПМ.06. «Приготовление холодных блюд и закусок», ПМ.07. «Приготовление сладких блюд и напитков» и ПМ.08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

2.2.7. По всем МДК профессиональных модулей ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», ПМ.06. «Приготовление холодных блюд и закусок», ПМ.07. «Приготовление сладких блюд и напитков» и ПМ.08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» предусмотрены дифференцированные зачеты.

2.2.8. Учебная практика по профессиональным модулям ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», ПМ.06. «Приготовление холодных блюд и закусок», ПМ.07. «Приготовление сладких блюд и напитков» заканчивается дифференцированным зачетом в виде проведения проверочной работы.

2.2.9. Завершаем обучение профессионального модуля ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» прохождением производственной практики. После прохождения производственной практики по профессиональному модулю ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» проводится экзамен (квалификационный), который состоит из теоретических вопросов по МДК.05.01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и

домашней птицы», выполнением проверочной работы по учебной практике профессионального модуля ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», а также выполнением выпускной практической квалификационной работой по ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

2.2.10. Завершаем обучение профессионального модуля ПМ.0.6. «Приготовление холодных блюд и закусок» прохождением производственной практики. После прохождения производственной практики по профессиональному модулю ПМ.06. «Приготовление холодных блюд и закусок» проводится экзамен (квалификационный), который состоит из теоретических вопросов по МДК.06.01. «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок», выполнением проверочной работы по учебной практике профессионального модуля ПМ.06. «Приготовление холодных блюд и закусок», а также выполнением выпускной практической квалификационной работой по ПМ.06. «Приготовление холодных блюд и закусок».

2.2.11. Завершаем обучение профессионального модуля ПМ.0.7. «Приготовление сладких блюд и напитков» прохождением производственной практики. После прохождения производственной практики по профессиональному модулю ПМ.07. «Приготовление сладких блюд и напитков» проводится экзамен (квалификационный), который состоит из теоретических вопросов по МДК.07.01. «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок», выполнением проверочной работы по учебной практике профессионального модуля ПМ.07. «Приготовление сладких блюд и напитков», а также выполнением выпускной практической квалификационной работой по ПМ.07. «Приготовление сладких блюд и напитков».

2.2.12. Завершаем обучение профессионального модуля ПМ.0.8. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» прохождением производственной практики. После прохождения производственной практики по профессиональному модулю ПМ.08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» проводится экзамен (квалификационный), который состоит из теоретических вопросов по МДК.08.01. «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» и выполнением выпускной практической квалификационной работой по ПМ.08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий». При изучении данного модуля учебная практика отсутствует.

В состав экзаменационной комиссии входят представители предприятий.

Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и проводить его можно на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко

второму экзамену, в т. ч. для проведения консультаций, следует предусмотреть не менее 2 дней. В отдельных случаях возможно проведение экзамена (квалификационного) по двум или нескольким профессиональным модулям, в соответствии со спецификой профессиональной деятельности и/или нормативно-правовыми актами, регламентирующими порядок подтверждения квалификации.

Обязательная часть профессионального цикла ППКРС предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части циклов) – 32 часа.

Объем часов на дисциплину «Физическая культура» составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части циклов) – 36 часов. По дисциплине «Физическая культура» могут быть предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Вариативная часть (144 часа) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Вся вариативная часть распределяется на профессиональный цикл – 144 часа.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебный год.

Консультативные занятия включают в себя консультации по учебным дисциплинам (текущие), консультации к экзаменам, итоговой аттестации, консультирование и проверку письменных экзаменационных работ.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практика.

Учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

При проведении учебной практики в мастерских училища группа делится на подгруппы, не менее 12 человек.

Завершающим этапом обучения является производственная практика, реализуемая в течение 10 недель в объеме 366 часов. В процессе производственной практики обучающиеся самостоятельно пишут письменную экзаменационную работу и выполняют выпускную практическую квалификационную работу. Аттестация по итогам производственной практики

проводится с учетом результатов, подтвержденных документами (дневник производственной практики, производственная характеристика, заключение о выполнении выпускной практической квалификационной работы) соответствующих предприятий.

Производственная практика проводится на предприятиях города. Образовательное учреждение может изменить график учебного процесса.

2. План учебного процесса Повар, кондитер.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)			Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям (час. в п/г)		
			максимальная	Обязательная		I курс		
				всего	в том числе:	1 п/г. 17 нед.	2 п/г. 22 нед.	2 нед.
	лаб. и практ. занятий							
1	2	3	4	5	6	7	8	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		232	160	80	196		
ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	46	32	10	32	-	
ОП.02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	46	32	10	32	-	
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	46	32	10	32	-	
ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	46	32	10	32	-	
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	32	10	32	-	
П.00	Профессиональный цикл		1424	1208	150	416	744	
ПМ.00	Профессиональные модули		1424	1208	150	416	744	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Эк	128	96	18	96	-	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	86	54	18	54		
УП.01.	Учебная практика	ДЗ	42	42		42		
ПМ.02.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Эк	114	108	14	108		
МДК.02.01	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	48	42	14	42		
УП. 02.	Учебная практика	ДЗ	66	66		66		
ПМ.03.	Приготовление супов и соусов	Эк	130	114	16	114		
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	64	48	16	48		
УП. 03.	Учебная практика	ДЗ	66	66		66		

ПМ.04.	Приготовление блюд из рыбы	/Эк	154	138	16	98	40		
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	/ДЗ	64	48	16	48			
УП.04.	Учебная практика	/ДЗ	90	90		50	40		
ПМ.05.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	/Эк	178	176	20		176		
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	/ДЗ	64	62	20		62		
УП.05.	Учебная практика	/ДЗ	48	48			48		
ПП.05	Производственная практика	/ДЗ	66	66			66		
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	/Эк	135	120	16		120		
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	/ДЗ	63	48	16		48		
УП.06	Учебная практика	/ДЗ	24	24			24		
ПП.06	Производственная практика	/ДЗ	48	48			48		
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	/Эк	117	90	12		90		
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	/ДЗ	63	36	12		36		
УП.07	Учебная практика	/ДЗ	54	54			54		
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	/Эк	468	366	38		366		
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	/ДЗ	216	114	38		114		
ПП.08	Производственная практика	/ДЗ	252	252			252		
ФК.00	Физическая культура	ДЗ	72	36	30	36	-		
ПА.00	Промежуточная аттестация		36	36				36	
ГИА	Государственная итоговая аттестация		36	36				36	
	Всего		1800	1476	230	612	792	72	
Консультации всего 100 час. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров – 10 Техническое оснащение и организация рабочего места – 10 Экономические и правовые основы производственной деятельности – 10 Профессиональные модули - 70 Государственная итоговая аттестация 1. Выпускная практическая квалификационная работа 2. Защита письменной экзаменационной работы					Всего	Дисциплин и МДК	388	260	
						Учебной практики	224	166	
						Производственной практики	-	366	
						Экзаменов	3	5	
						Дифференцированных зачетов	5	-	
						Зачетов	-	-	

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских КГБОУ НПО «ПУ № 36»
для подготовки по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер
*код и наименование профессии / специальности***

№	Наименование
1	Учебная лаборатория поваров – 63,9 м ²
2	Кабинет «Кулинарии»
3	Кабинет «Основы безопасности жизнедеятельности»
4	Кабинет учебных дисциплин общепрофессионального цикла
5	Тренажерный зал
6	Спортивный зал
7	Библиотека, читальный зал