

Утверждаю
Директор ТОГБПОУ
«Индустриально-промышленный техникум»
Л.П. Михайличенко
« 30 » августа 2017г.



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ТОГБПОУ «ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования
естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах для профессии)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная	Производственная				
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	34,4	3	3	0,6	-	11	52
II курс	35,1	1	3,5	1,4	-	11	52
III курс	21	6	13	1	-	11	52
IV курс	7,5	5	24,5	2	2	2	43
Всего	98	15	44	5	2	35	199

2. План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование учебных циклов, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение нагрузки							
		Зачеты	Экзамены	ВСЕГО	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
						всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам (час. в семестр)							
							Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий				1 сем./трим.	2 сем./трим.	3 сем./трим.	4 сем./трим.	5 сем./трим.	6 сем./трим.	7 сем./трим.	8 сем./трим.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
О.00	Общеобразовательный цикл	11Дз	3Э	2052		2052	1061	955	0	18	18	473	556	435	355	122	57	17	37
ОУД.01	Русский язык и литература		-/-/Э/-/-/-	285		285	212	61	0	6	6	72	70	85	58	0	0	0	0
ОУД.02	Иностранный язык	-/-/-/-/-/-/Дз		171		171	0	171	0	0	0	0	28	17	22	17	33	17	37
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия		-/-/Э/-/-/-	228		228	50	166	0	6	6	90	50	51	37	0	0	0	0
ОУД.04	История	-/-/Дз/-/-/-		171		171	130	41	0	0	0	42	45	43	41	0	0	0	0
ОУД.05	Физическая культура	з/з/з/з/з/Дз/-/-		171		171	10	161	0	0	0	28	30	34	22	33	24	0	0
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-/-/Дз/-/-/-		72		72	42	30	0	0	0	0	24	16	32	0	0	0	0
ОУД.07	Информатика	-/-/Дз/-/-/-		108		108	38	70	0	0	0	38	20	34	16	0	0	0	0
ОУД.08	Физика	-/-/Дз/-/-/-		108		108	90	18	0	0	0	0	48	34	26	0	0	0	0
ОУД.09	Химия		-/-/Э/-/-/-	171		171	135	24	0	6	6	72	34	34	31	0	0	0	0
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	-/-/Дз/-/-/-		171		171	114	57	0	0	0	44	42	51	34	0	0	0	0
ОУД.15	Биология	-/-/Дз/-/-/-		72		72	52	20	0	0	0	0	36	16	20	0	0	0	0
ОУД.16	География	-/-/Дз/-/-/-		72		72	52	20	0	0	0	0	36	20	16	0	0	0	0
ОУД.17	Экология	-/-/Дз/-/-/-		72		72	56	16	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0
УД. 01	Основы исследовательской деятельности	-/Дз/-/-/-/-		60		60	20	40	0	0	0	30	30	0	0	0	0	0	0
УД. 02	Краеведение	-/Дз/-/-/-/-		66		66	26	40	0	0	0	30	36	0	0	0	0	0	0
УД. 03	Деловой этикет	-/Дз/-/-/-/-		54		54	34	20	0	0	0	27	27	0	0	0	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	6Дз	2Э	613	43	570	279	267	0	12	12	34	34	120	118	153	34	39	38
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии	Дз/-/-/-/-/-		36	2	34	18	16	0	0	0	34	0	0	0	0	0	0	0

	питания, санитарии и гигиены	/-																	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-/Дз/-/-/-/-/-		36	2	34	18	16	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/-/-/-/-/-/-/-	-/-/-/Э/-/-/-/-	123	5	118	66	40	0	6	6	0	0	78	40	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/-/-/-	-/-/-/-/Э/-/-/-/-	110	3	107	54	41	0	6	6	0	0	0	52	55	0	0	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-/-/-/-/Дз/-/-/-		91	15	76	70	6	0	0	0	0	0	0	26	50	0	0	0
ОП.06	Охрана труда	-/-/-/-/-/-/-/-	/Дз/-	36	2	34	24	10	0	0	0	0	0	0	0	0	34	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/-/-/-	/Дз/-	44	2	42	0	42	0	0	0	0	0	42	0	0	0	0	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/-/Дз/-/-/-/-		50	2	48	26	22	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ОП.09	Физическая культура	-/-/-/-/-/-/-/-	/з/Дз	87	10	77	3	74	0	0	0	0	0	0	0	0	0	39	38
П.00	Профессиональный цикл	15Дз	10Э	3167	73	3094	482	362	2130	60	60	101	266	52	372	319	736	541	707
ПМ.00	Профессиональные модули			3167	73	3094	482	362	2130			101	266	52	372	319	736	541	707
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		-/Э/-/-/-/-/-/-	373	6	367	60	67	216	12	12	101	266	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Дз/-/-/-/-/-/-/-		36	2	34	18	16	0	0	0	34	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		-/Э/-/-/-/-/-/-	121	4	117	42	51	0	12	12	67	50	0	0	0	0	0	0
УП.01		-/Дз/-/-/-/-/-/-		108		108	0	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0
ПП.01		-/Дз/-/-/-/-/-/-		108		108	0	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		-/-/-/-/Э/-/-/-	645	17	628	130	78	396	12	12	0	0	52	265	167	144	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/Дз/-/-/-/-		72	2	70	54	16	0	0	0	0	0	28	42	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		-/-/-/-/Э/-/-/-	177	15	162	76	62	0	12	12	0	0	24	67	35	36	0	0
УП.02		-/-/-/-/Дз/-/-/-/-		72		72	0	0	72	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0
ПП.02		-/-/-/-/-/Дз/-/-/-		324		324	0	0	324	0	0	0	0	0	120	96	108	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,		-/-/-/-/-/Э/-	622	17	605	118	43	420	12	12	0	0	0	107	94	138	266	0

	закусок разнообразного ассортимента																		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/-/Дз/-/-/-/-		60	2	58	42	16	0	0	0	0	0	0	58	0	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		-/-/-/-/Э/-	142	15	127	76	27	0	12	12	0	0	0	49	22	30	26	0
УП.03		-/-/-/-/Дз/-		144		144	0	0	144	0	0	0	0	0	0	36	72	36	0
ПП.03		-/-/-/-/Дз/-		276		276	0	0	276	0	0	0	0	0	0	36	36	204	0
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-/-/-/-/Дз/-	-/-/-/-/Э/-	661	9	652	114	100	414	12	12	0	0	0	0	58	231	135	228
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-/-/-/-/Дз/-		60	2	58	42	16				0	0	0	0	29	29	0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		-/-/-/-/Э/-	187	7	180	72	84		12	12	0	0	0	0	29	76	27	48
УП.04		-/-/-/-/Дз/-		108		108	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36
ПП.04		-/-/-/-/Дз/-		306		306	0	0	306	0	0	0	0	0	0	0	90	72	144
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-/-/-/-/Дз/-	-/-/-/-/Э/-	866	24	842	60	74	684	12	12	0	0	0	0	0	223	140	479
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-/-/-/-/Дз/-		48	4	44	18	26	0	0	0	0	0	0	0	0	44	0	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-/-/-/-/Дз/-	-/-/-/-/Э/-	134	20	114	42	48	0	12	12	0	0	0	0	0	35	32	47
УП.05		-/-/-/-/Дз/-		108		108	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36
ПП.05		-/-/-/-/Дз/-		576		576	0	0	576	0	0	0	0	0	0	0	108	72	396
	Промежуточная аттестация									90	90		24		48	12	24	24	48
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)			72		72													72
	Самостоятельная работа					116						4	8	5	19	18	37	15	10
	Всего	32Дз	15Э	5904	116	5724	1832	1574	2130	90	90	612	864	612	864	612	864	612	792

Общее количество консультаций Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работы в виде демонстрационного экзамена	Всего	дисциплин и МДК	612	648	612	708	408	378	156	180
		учебной практики	0	108	0	36	72	144	108	72
		производств. практики	0	108	0	120	132	342	348	540
		экзаменов	0	2	-	4	1	2	2	4
		зачетов	2	6	1	9	4	3	2	5

Пояснительная записка Нормативно-правовая база

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС.

Нормативные документы:

- Устав ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум», утвержденный Постановлением администрации Тамбовской области №1566 от 28.12.2015г. и согласованный приказом комитета по управлению имуществом области от 08.12.2015 г. №860;
- Приказ Министерства образования и науки РФ №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68;
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г. ;
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н;

При освоении программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих выпускнику присваиваются квалификации - повар, кондитер, срок реализации данной программы на базе основного общего образования 3 год 10 месяцев (5904 часа, без учёта каникул).

Организация учебного процесса и режим занятий

Продолжительность учебной недели составляет шесть дней, учебное время составляет 36 часов в неделю, продолжительность теоретических занятий составляет 45 минут, производственного обучения – 50 минут. Уроки могут проводиться парами, перерыв между которыми составляет 10 минут. Максимальный объем учебной нагрузки -54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной программы. Общий объем каникулярного времени составляет 35 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период. Учебные занятия организованы согласно графику учебного процесса по шестидневной учебной неделе. Практика является обязательным разделом учебного плана. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практика при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей реализуются концентрированно в несколько периодов. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 8 в учебном году, а количество зачётов-10. В указанное количество не входят экзамены и зачёты по физической культуре. Консультации проводятся согласно расписанию, по формам проведения: индивидуальные и групповые; по подготовке к экзаменам и зачётам, выполнению самостоятельных и контрольных работ из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть в объеме 1404 часа (20 % от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы) распределена следующим образом, на основе содержания требований работодателей, содержания профессионального стандарта по профессиям "Повар" и "Кондитер": 289 часов на общепрофессиональные дисциплины: ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места 70 часов, в т.ч. 32 часа на раздел "Основы предпринимательской деятельности" ; ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности 74 часа, в т.ч. 36 часов на раздел "Основы предпринимательской деятельности"; ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности 94 часа; ОП.09 Физическая культура 51 час; 935 часов на профессиональные модули для углублённого освоения профессиональных компетенций: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 145 часов, из них 36 часов на производственную и 36 часов на учебную практики; ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 191 часов, из них 72 часа на учебную практику ; ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 174 часов, из них 72 часа на производственную и 36 часов на учебную практики; ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 131 час, из них 36 часов на учебную и 36 часов на производственную практики; ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 294 час из них 108 часов на учебную и 108 часов на производственную практики.

Порядок аттестации обучающихся

При освоении ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в качестве форм промежуточной аттестации применяются: контрольные работы (в форме тестирования и письменных работ), зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные. Аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин. Система оценок и процедура итоговой аттестации прописывается в Положении о промежуточной и Государственной итоговой аттестации обучающихся в ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум». Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по завершению всего срока теоретического и практического обучения, в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. На подготовку и проведение государственной итоговой аттестации отводится две недели.

Перечень кабинетов, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

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.
Лаборатории:
учебный цех.
Спортивный комплекс:
Спортивный зал
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
Актный зал