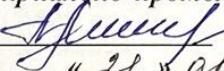


Утверждаю
Директор ТОГБПОУ
«Индустриально-промышленный техникум»

 Л.П. Михайличенко
« 22 » августа 2018 г.



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	40,6	-	-	0,4	-	11	52
II курс	37,6	-	-	3,4	-	11	52
III курс	18,4	4	17	1,6	-	11	52
IV курс	11,4	2	24	1,6	2	2	43
Всего	108	6	41	7	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	10Дз	3Э	2052		2052	1282	770		90	18	536	542	472	502	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык		-/-/Э/-/-/-/-	114		114	74	40	0	18	6	28	30	28	28				
ОУД.02	Литература	-/-/-Дз/-/-/-/-		171		171	148	23				43	42	42	44				
ОУД.03	Иностранный язык	-/-/-Дз/-/-/-/-		171		171	0	171	0	12	0	42	43	44	42				
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия		-/-/Э/-/-/-/-	228		228	154	74	0	18	6	57	57	50	64				
ОУД.05	История	-/-/-Дз/-/-/-/-		171		171	151	20	0	12	0	42	43	42	44				
ОУД.06	Физическая культура	-/-/-Дз/-/-/-/-/-		171		171	10	161	0	0	0	42	43	42	44				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-/-/-Дз/-/-/-/-		72		72	42	30	0	0	0	18	18	18	18				
ОУД.08	Информатика	-/-/-Дз/-/-/-/-		108		108	38	70	0	12	0	27	27	27	27				
ОУД.09	Физика	-/-/-Дз/-/-/-/-		108		108	90	18	0	0	0	27	27	27	27				
ОУД.10	Химия		-/-/Э/-/-/-/-	171		171	135	36	0	18	6	42	43	40	46				
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)	-/-/-Дз/-/-/-/-		171		171	150	21	0	0	0	42	43	40	46				
ОУД.15	Биология	-/-/-КР/-/-/-/-		72		72	52	20	0	0	0	18	18	18	18				
ОУД.16	География	-/-/-КР/-/-/-/-		72		72	52	20	0	0	0	18	18	18	18				
ОУД.17	Экология	-/-/-КР/-/-/-/-		72		72	56	16	0	0	0	18	18	18	18				
УД. 01	Астрономия	-Дз/-/-/-/-/-		40		40	30	10	0	0	0	20	20	0	0				
УД. 02	Основы исследовательской деятельности	-Дз/-/-/-/-/-		68		68	48	20	0	0	0	34	34	0	0				
УД. 03	Деловой этикет	-Дз/-/-/-/-/-		72		72	52	20	0	0	0	18	18	18	18				

ПА	Промежуточная аттестация	108		108		108													
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	6Дз	2Э	744	37	707	404	279		12	12	72	315	135	67	31	29	29	29
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-/Дз/-/-/-/-/-		67	2	65	42	23				18(2)	47						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-/Дз/-/-/-/-/-		56	2	54	35	19				27(2)	27						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/Э/-/-/-/-/-		130	5	125	75	38		6	6	27	98(5)						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-/-/Э/-/-/-/-		107	5	102	72	18		6	6		54(2)	48(3)					
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-/-/-/Дз/-/-/-/-		116	7	109	67	42					58	20	31(7)				
ОП.06	Охрана труда	-/-/-/Дз/-/-/-/-		69	2	67	54	13					31	36(2)					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/-/-/Дз		58	5	53	0	53								15(1)	12	13(4)	13
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-/-/Дз/-/-/-/-/-		70	3	67	49	18						31	36(3)				
ОП.09	Физическая культура	-/-/-/-/-/-/-/Дз		71	6	65	10	55								16(3)	17	16(3)	16
П.00	Профессиональный цикл	15Дз	10Э	2928	70	2858	626	420	1692	60	60	0	0	0	177	561	812	564	744
ПМ.00	Профессиональные модули			2928	70	2858	626	420	1692			0	0	0	177	561	812	564	744
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		-/-/-/-/Э/-/-	538	8	530	164	90	252	12	12				177	353			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-/-/-/-/Дз/-/-/-		74	3	71	47	24							35	36(3)			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-/-/-/-/Э/-/-/-		212	5	207	117	66		12	12				142	65(5)			
УП.01		-/-/-/-/Дз/-/-/-		36		36			36						0	36			
ПП.01		-/-/-/-/Дз/-/-/-		216		216			216						0	216			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		-/-/-/-/Э/-/-	598	8	590	119	87	360							208	382		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/-/Дз/-/-/-		76	3	73	43	30								73(3)			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/-/Э/-/-/-		162	5	157	76	57		12	12					99(5)	58		
УП.02		-/-/-/-/Дз/-/-/-		36		36			36							36			
ПП.02		-/-/-/-/Дз/-/-/-		324		324			324								324		
ПМ.03	Приготовление, оформление и		-/-/-/-/-	574	18	556	100	72	360	12	12						269	287	

	Самостоятельная работа		107		107						4	7	5	10	20	23	19	19	
	Всего	31Дз	159	5724	107	5904	2312	1469	1692	162	90	612	864	612	756	612	864	612	792
Общее количество консультаций				Всего 5904	дисциплин и МДК							612	864	612	756	324	396	144	324
Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работы в виде демонстрационного экзамена					учебной практики							0	0	0	0	72	72	36	36
					производств. практики							0	0	0	0	216	396	432	432
					экзаменов							0	1	1	3	2	3	1	4
					зачетов							0	5	1	9	5	2	4	5

1. Пояснительная записка

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.

Федеральный закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 15 декабря 2014г. № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.13 г. №464»;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1545. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации (Минпросвещения России) от 26.08.2020 г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения.

Организация практической подготовки регламентирована приказом Министерства просвещения Российской Федерации и Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 05.08.2020 №882/391 «О практической подготовке обучающихся»;

Приказ директора техникума «О практической подготовке обучающихся» №30/1-Д от 25 августа 2020 года,

Локальное положение «О практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум» от 31 августа 2020 года, протокол №7,

Устав ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум», утвержденного Постановлением администрации Тамбовской области №1566 от 28.12.2015г. и согласованного приказом комитета по управлению имуществом области от 08.12.2015 г. №860,

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).

4. Общеобразовательный цикл

В соответствии со спецификой ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль. Учебное время, отведенное на изучение общеобразовательных дисциплин, распределено следующим образом: 2052 часа – на изучение общеобразовательных дисциплин и дисциплин по выбору и дополнительно выделяется ФГОС 108 часов на промежуточную аттестацию дисциплин общеобразовательного цикла.

В рамках учебной дисциплины УД. 02 Основы исследовательской деятельности предусмотрено выполнение студентами индивидуальных проектов с последующей защитой.

Для реализации среднего общего образования в пределах ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер заключен договор «О сетевом взаимодействии» с МБОУ СОШ №3 города Рассказово.

5. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть в объёме 1188 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»: 396 на общепрофессиональный цикл и 792 часов на практическую подготовку.

6. Практическая подготовка

Согласно ФГОС: в профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практической подготовки: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика реализуется концентрировано после реализации всех учебных циклов. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практической подготовки, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы. В настоящем учебном плане на проведение практической подготовки выделяется 60% (с учетом рекомендаций Примерной основной образовательной программой). Общий объем практической подготовки составляет 1512 часов. Практикоориентированность составляет 73 %.

7. Самостоятельная работа обучающихся

Согласно ФГОС: в общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практической подготовки и **самостоятельной работы** обучающихся. На проведение учебных занятий и

практической подготовки при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, в очно-заочной форме обучения - не менее 25 процентов. В данном учебном плане объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 95% от объема учебных циклов образовательной программы, следовательно, самостоятельная работа обучающихся составляет 5%.

8. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация, проводимая в образовательной организации в виде экзамена, выделяется за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию. Квалификационный экзамен по профессиональному модулю проводится за счет времени, выделяемого на промежуточную аттестацию. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в размере 1-2 академических часов. Количество зачетов - не более 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре. По окончании освоения каждого профессионального модуля проводится экзамен квалификационный.

9. Требования по реализации дисциплин физическая культура, безопасность жизнедеятельности

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения должно предусматривать освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме не менее 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме не менее 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

10. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

На государственную (итоговую) аттестацию отводится 72 часа. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

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

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
Лаборатория поваров
Спортивный комплекс:
Спортивный зал
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
Актный зал