


Утверждаю
Директор ТОГБПОУ
«Индустриально-промышленный техникум»

Л.П. Михайличенко
« 27 » августа 2020 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы
среднего профессионального образования
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

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	-	-	1	-	11	52
II курс	34	1	3	3	-	11	52
III курс	27	3	9	2	-	11	52
IV курс	16	4	17	2	2	2	43
Всего	117	8	29	8	2	35	199

2. План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, 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	1259	793		90	18	455	595	501	501	-	-	-	-
ОУД.01	Русский язык		-/-/Э/-/-/-/-	114		114	74	40		18	6	30	30	20	34				
ОУД.02	Литература		-/-/Дз/-/-/-/-	171		171	148	23				42	44	42	43				
ОУД.03	Иностранный язык		-/-/Дз/-/-/-/-	171		171	0	171		6		42	44	42	43				
ОУД.04	Математика		-/-/Э/-/-/-/-	228		228	139	89		18	6	57	57	50	64				
ОУД.05	История		-/-/Дз/-/-/-/-	171		171	151	20		6		42	44	42	43				
ОУД.06	Физическая культура		з/з/з/Дз/-/-/-/-	171		171	10	161				42	44	42	43				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		-/-/Дз/-/-/-/-	72		72	42	30				18	18	18	18				
ОУД.08	Информатика		-/-/Дз/-/-/-/-	108		108	38	70		6		27	27	27	27				
ОУД.09	Физика		-/-/Дз/-/-/-/-	108		108	90	18		6		27	27	27	27				
ОУД.10	Химия		-/-/Э/-/-/-/-	171		171	135	36		18	6	46	40	42	43				
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)		-/-/Дз/-/-/-/-	171		171	150	21		6		42	43	42	44				
ОУД.15	Биология		-/-/КР/-/-/-/-	36		36	26	10		6					36				
ОУД.16	География		-/-/КР/-/-/-/-	72		72	52	20					36	36					
ОУД.17	Экология		-/-/КР/-/-/-/-	72		72	56	16					36	36					
УД. 01	Астрономия		-/Дз/-/-/-/-/-	40		40	30	10				40							
УД. 02	Основы исследовательской деятельности		-/КР/-/-/-/-/-	68		68	48	20					33	35					
УД. 03	Деловой этикет (адаптационный)		-/Дз/-/-/-/-/-	36		36	16	20					36						

УД.04	Родной язык	-/ДЗ/-/-/ /-/-/-		36		36	28	8				36								
УД.05	Родная литература	-/-/-КР/ /-/-/-		36		36	26	10					36							
ПА	Промежуточная аттестация	108		108		108			90	18										
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	6Дз	2Э	756	93	663	368	295				129	201	98	25	73	51	51	35	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-/ДЗ/-/-/ /-/-/-		74	10	64	41	23				32 (5)	32 (5)							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-/-/ДЗ/-/ /-/-/-		74	10	64	45	19					30	34 (10)						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		-/Э/-/-/-/ /-	130	28	102	58	44				50 (15)	52 (13)							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		-/Э/-/-/-/ /-	107	13	94	76	18				47 (8)	47 (5)							
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-/-/ДЗ/-/ /-/-/-		116	12	104	62	42					40 (9)	64 (3)						
ОП.06	Охрана труда	-/-/-/ /ДЗ/-/-/-		75	10	65	52	13							25 (10)	40				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/ /-/ДЗ		74	5	69	0	69								17	17	17 (5)	18	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/-/-/ /ДЗ/-		36	-	36	24	12									18	18		
ОП.09	Физическая культура	-/-/-/ /з/з/з/ДЗ		70	5	65	10	55								16	16 (5)	16	17	
П.00	Профессиональный цикл	15Дз	10 Э	2736	201	2535	807	396	1332						204	461	716	500	65	4
ПМ.00	Профессиональные модули																			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		-/-/-/Э/-/ /-	540	37	503	155	96	252						204	299				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		-/-/-/Э/-/ /-	72	12	60	40	20							30 (12)	30				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		-/-/-/Э/-/ /-	216	25	191	115	76							30 (4)	161 (21)				
УП.01	Учебная практика	-/-/-/ДЗ/-/ /-/-/-		36		36			36						36					
ПП.01	Производственная практика	-/-/-/ /ДЗ/-/-/-		216		216			216						108	108				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		-/-/-/Э/-/ /-	648	42	606	208	110	288							162	444			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		-/-/-/ /ДЗ/-/-/-	72	12	60	40	20								60 (12)				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих		-/-/-/Э/-/ /-	288	30	258	168	90								102 (9)	156 (21)			

		/-/ДЗ																6				
	Промежуточная аттестация			288		288						36		108	36	36	36	36				
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72		72																
	Самостоятельная работа			294	294							28	32	13	26	42	61	25	67			
Всего		31 ДЗ	15 Э	5904	294	5250	2434	1484	1332			612	828	612	756	576	828	576	756			
Общее количество консультаций				Всего 5904							дисциплин и МДК				612	828	612	612	468	504	252	324
Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работы в виде демонстрационного экзамена											учебной практики				-	-	-	36	-	108	72	72
											производств. практики				-	-	-	108	108	216	252	360
											экзаменов				-	2	-	3	3	2	2	3
											д/зачетов				1	3	2	8	3	4	4	6

3. 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, 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», локальным положением «О практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум».

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: повар, кондитер. Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: **5904 часа, 3 года и 10 месяцев.**

4. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется в соответствии с инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования от 20 июля 2020 года N 05-772.

Общеобразовательный цикл завершается промежуточной аттестацией обучающихся, на которую выделяется дополнительно 108 часов.

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

Для реализации среднего общего образования в пределах ППССЗ 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 объеме 1476 часов распределена следующим образом:

108 часов – промежуточная аттестация в общеобразовательном цикле,

180 часов - промежуточная аттестация в профессиональном цикле

432 часа на дисциплины общепрофессионального цикла;

756 часов на практическую подготовку.

Консультации, предусмотренные программой в размере 4 часа на обучающегося включают групповые, индивидуальные, письменные и устные формы.

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 концентрированно 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 43% (с учетом рекомендаций Примерной основной образовательной программой). Общий объем практической подготовки составляет 1332 часа. Практикоориентированность составляет 68%.

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 96% от объема учебных циклов образовательной программы, следовательно, самостоятельная работа обучающихся составляет 4%.

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

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

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;
товароведения продовольственных товаров;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
Лаборатории:
Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
Актовый зал