

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 | 32 | 4 |
| Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работы в виде демонстрационного экзамена | | | | | учебной практики | | | | | | - | - | - | 36 | - | 108 | 72 | 72 | |
| | | | | | производств. практики | | | | | | - | - | - | 108 | 108 | 216 | 252 | 36 | 0 |
| | | | | | 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 объёме 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
Актный зал