

Утверждаю
Директор ТОГБПОУ
«Индустриально-промышленный техникум»
Л.П. Михайличенко
_____ « ____ » _____ 2022 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

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	30	5	5	1	-	11	52
II курс	37	2	-	2	-	11	52
III курс	24	5	9	3	-	11	52
IV курс	24	4	10	1	2	2	43
Всего	115	16	24	7	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
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	9	3	2052	-	2052	1201	851				451	449	500	652	-	-	-	-
ОУД.01	Русский язык		-/-/Э/-/-/-/-	156		156	116	40				39	39	39	39				
ОУД.02	Литература	-/-/ДЗ/-/-/-/-		171		171	148	23				40	35	45	51				
ОУД.03	Родной язык	-/-/ДЗ/-/-/-/-		36		36	28	8						36					
ОУД.04	Математика		-/-/Э/-/-/-/-	297		297	167	130				76	66	79	76				
ОУД.05	Информатика	-/-/ДЗ/-/-/-/-		234		234	134	100				50	50	50	84				
ОУД.06	Иностранный язык	-/-/ДЗ/-/-/-/-		234		234	0	234				50	50	60	74				
ОУД.07	Химия		-/-/Э/-/-/-/-	226		226	216	10				44	62	50	70				
ОУД.08	Астрономия	-/-/ДЗ/-/-/-/-		36		36	30	6							36				
ОУД.09	История	-/-/ДЗ/-/-/-/-		220		220	180	40				55	50	50	65				
ОУД.10	Физическая культура	-/-/ДЗ/-/-/-/-		234		234	10	224				50	50	39	95				
ОУД.11	Основы безопасности жизнедеятельности	-/-/ДЗ/-/-/-/-		108		108	78	30				27	27	27	27				
УД.01	Биология	-/-/ДЗ/-/-/-/-		100		100	94	6				20	20	25	35				
	Индивидуальный проект																		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5	2	756	93	663	348	315				-	-	-	-	94	237	127	205
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-/-/ДЗ/-/-/-/-		74	10	64	40	24									30	34 (10)	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-/-/ДЗ/-/-/-/-		74	10	64	44	20										24	40 (10)
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		-/-/Э/-/-/-/-	130	28	102	57	45								41 (10)	61 (18)		

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/-/-/- /Э/-/-	107	13	94	69	25								20	74 (13)			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-/-/-/-/-/-/-/- /ДЗ	116	12	104	62	42										36	68 (12)	
ОП.06	Охрана труда	-/-/-/-/-/-/-/- /КР	75	10	65	52	13											65 (10)	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/-/-/- /КР	74	5	69	0	69								17 (5)	18	17	17	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/-/-/ДЗ/- /-	36	-	36	24	12									36			
ОП.09	Физическая культура	-/-/-/-/-/-/-/- /ДЗ	70	5	65	0	65								16 (5)	18	16	15	
П.00	Профессиональный цикл	12	13	2736	201	2535	331	764	1440			149	354	100	130	437	499	389	477
ПМ.00	Профессиональные модули																		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-/Э/-/-/-/-/- /-/-	540	37	503	43	100	360				149	354						
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-/Э/-/-/-/-/- /-/-	72	12	60	20	40					36 (12)	24						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-/Э/-/-/-/-/- /-/-	108	25	83	23	60					41	42 (25)						
УП.01	Учебная практика	-/ДЗ/-/-/-/-/- /-	180		180			180				72	108						
ПП.01	Производственная практика	-/ДЗ/-/-/-/-/- /-	180		180			180					180						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/-/-/-/Э/- /-/-	648	42	606	93	225	288						100	130	376			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/Э/-/- /-/-	72	12	60	20	40							36 (12)	24				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/-/Э/- /-/-	288	30	258	73	185							28	70(10)	160 (20)			
УП.02	Учебная практика	-/-/-/-/ДЗ/-/- /-	108		108			108						36	36	36			
ПП.02	Производственная практика	-/-/-/-/ДЗ/-/- /-	180		180			180								180			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/-/-/-/-/- /Э/-	540	40	500	75	173	252								61	235	204	

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		-/-/-/-/ /Э/-/-	108	15	93	35	58							25 (5)	68(10)			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		-/-/-/-/ /Э/-	180	25	155	40	115								59	96 (25)		
УП.03	Учебная практика	-/-/-/-/ /ДЗ/-		108		108			108						36	36	36		
ПП.03	Производственная практика	-/-/-/-/ /ДЗ/-		144		144			144							72	72		
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		-/-/-/-/-/ /Э	504	40	464	70	142	252							264	92	108	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		-/-/-/-/ /Э/-/-	108	15	93	33	60								93 (15)			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-/-/-/-/-/ /ДЗ		144	25	119	37	82								27	56 (25)	36	
УП.04	Учебная практика	-/-/-/-/ДЗ/ /-		72		72			72							72			
ПП.04	Производственная практика	-/-/-/-/-/ /ДЗ		180		180			180							72	36	72	
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		-/-/-/-/-/ /Э	504	42	462	50	124	288								93	369	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-/-/-/-/-/ /ДЗ		72	15	57	20	37									21	36 (15)	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		-/-/-/-/-/ /Э	144	27	117	30	87									36	81 (27)	
УП.05	Учебная практика	-/-/-/-/-/ /ДЗ		108		108			108								36	72	
ПП.05	Производственная практика	-/-/-/-/-/ /ДЗ		180		180			180									180	
	Промежуточная аттестация			288		288						-	36	-	72	36	72	36	36
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72		72													72
	Самостоятельная работа				294							12	25	12	10	45	56	60	74
Всего				26	18	5904	294	5610	1880	1930	1440	612	828	612	792	576	792	576	756

Общее количество консультаций Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работы в виде демонстрационного экзамена	Всего 5904	дисциплин и МДК								
		учебной практики	72	108	36	36	72	108	72	72
		производств. практики	-	180	-	-	180	144	108	252
		экзаменов	-	3	-	4	2	4	2	3
		д/зачетов	-	2	1	7	2	2	3	7

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 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 профильной учебной дисциплины ОУД. 07 Химия предусмотрено выполнение студентов 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 900 часов распределена следующим образом:
432 часа на дисциплины общепрофессионального цикла;

468 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 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 43% (с учетом рекомендаций Примерной основной образовательной программы). Общий объем практической подготовки составляет 1440 часа. Практикоориентированность составляет 69%.

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