

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ТОГБПОУ «Индустриально-
промышленный техникум»
_____ А.П. Бочарова
Приказ от 27.06.2024 № 65/1 п/д

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной 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

Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г № 1569 «Об утверждении ФГОС СПО
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»

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	36	4	1	1	-	11	52
II курс	33	4	2	2	-	11	52
III курс	22	12	5	2	-	11	52
IV курс	17	11	8	3	2	2	43
Всего	108	31	16	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./	2 сем./	3 сем./	4 сем./	5 сем./	6 сем./	7 сем./	8 сем./
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОД.00	Общеобразовательный цикл	9	3	2052	-	2052	1262	790				440	524	344	744				
ОД.01	Русский язык		-/-/Э/	156		156	116	40				39	32	30	55				
ОД.02	Литература	-/-/ДЗ/		171		171	148	23				36	36	32	67				
ОД.03	Математика		-/-/Э/	257		257	150	107				74	55	46	82				
ОД.04	Иностранный язык	-/-/ДЗ/		234		234	0	234				68	73	35	58				
ОД.05	Информатика	-/-/ДЗ/		108		108	40	68					32	20	56				
ОД.06	Физика	-/-/ДЗ/		100		100	80	20						30	70				
ОД.07	Химия		-/-/Э/	180		180	160	20				30	47	29	74				
ОД.08	Биология	-/-/ДЗ/		144		144	120	24					36	30	78				
ОД.09	История	-/-/ДЗ/		234		234	200	34				50	76	35	73				
ОД.10	Обществознание	-/-/ДЗ/		184		184	140	44				51	45	30	58				
ОД.11	География	-/ДЗ/-/-/		72		72	62	10				36	36						
ОД.12	Физическая культура	з/з/з/ДЗ/		108		108	10	98				20	20	27	41				
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	-/ДЗ/-/-/		72		72	36	36				36	36						
	Индивидуальный проект			32		32		32							32				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5	3	612	40	572	281	291				76	74			68	251	78	25
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	6ДЗ		65	5	60	36	24								25	35 (5)		

ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2ДЗ		58	5	53	33	20				20 (5)	33						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		6Э	87	2	85	40	45							23 (2)	62			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		7Э	123	13	110	72	38								57 (8)	53 (5)		
ОП.05	Основы калькуляции и учета		2Э	107	10	97	55	42				56 (10)	41						
ОП.06	Охрана труда	6ДЗ		36	-	36	16	20								36			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8Кр		60	5	55	0	55							10 (5)	15	15	15	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	7ДЗ		36	-	36	24	12								36			
ОП.09	Физическая культура	-/-/- /з/з/з/ДЗ/		40	-	40	5	35							10	10	10	10	
П.00	Профессиональный цикл	14	14	2880	87	2793	451	650	1692			81	218	217	79	491	544	453	685
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		3КЭ	543	27	516	77	79	360			81	218	217					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2Э	85	12	73	32	41				45	28 (12)						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3Э	98	15	83	45	38					46	37 (15)					
УП.01	Учебная практика	3ДЗ		252		252		252				36	108	108					
ПП.01	Производственная практика	3ДЗ		108		108		108					36	72					
5КЭ	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		5КЭ	585	15	570	81	129	360						79	491			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5Э	72	5	67	23	44							43 (5)	24			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и		5Э	153	10	143	58	85								143 (10)			

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		8Э	128	10	118	34	84									25	93 (10)	
УП.05	Учебная практика	8ДЗ*		108		108			108									108	
ПП.05	Производственная практика	8ДЗ*		36		36			36									36	
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок, включая цифровой модуль			252		252	66	42	144			0	0	0	0	0	36	0	216
ПМ06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд детского питания разнообразного ассортимента		8КЭ	216		216	56	42	144									216	
МДК06.01	Организация приготовления, подготовка к реализации блюд детского питания разнообразного ассортимента	8ДЗ*		36		36	36											36	
МДК06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд детского питания разнообразного ассортимента	8ДЗ*		36		36	20	16										36	
УП06	Учебная практика	8ДЗ*		72		72			72									72	
ПП06	Производственная практика	8ДЗ*		72		72			72									72	
МДМ01	Цифровая технология			36		36	10	26									36		
ОП.10	Цифровые технологии в индустрии питания	6ДЗ		36		36	10	26									36		
	Промежуточная аттестация			288		288						-	36	36	36	36	36	36	72
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72		72												72	
	Самостоятельная работа				127							15	12	15	5	17	33	20	10
Всего				28	21	5904	127	5777	1938	1715	1692	612	828	576	828	576	828	576	720
Общее количество консультаций Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работы в виде демонстрационного экзамена				Всего 5904	дисциплин и МДК							576	684	396	792	235	507	268	314
					учебной практики							36	108	108	36	216	216	180	216
					производств. практики							-	36	72	-	108	72	108	180
					экзаменов							-	2	2	3	3	2	3	5
					д/зачетов							-	3	2	7	2	3	3	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 с изменениями и дополнениями от 17.12.2020 г., 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 ОД. 07 Химия предусмотрено выполнение студентов индивидуальных проектов с последующей защитой.

5. Формирование вариативной части

Вариативная часть в объёме 1332 часа распределена следующим образом:

288 часов на дисциплины общепрофессионального цикла;

756 часов на практическую подготовку;

288 часов на промежуточную аттестацию.

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 1728 часов. Практикоориентированность составляет 72 %.

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 98% от объема учебных циклов образовательной программы, следовательно, самостоятельная работа обучающихся составляет 2%.

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;
иностранный язык;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
Лаборатории:
Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
Актовый зал