

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «Трубчевский политехнический техникум»
Н.В.Изотов
«29» мая 2020г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы

по профессии среднего профессионального образования
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 неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
I курс	39	2	-		-	11	52
II курс	34,5	1	3	2,5	-	11	52
III курс	18	10,5	11,5	1	-	11	52
IV курс	18,5	7,5	12	1	2	2	43
Всего	110	21	26,5	4,5	2	35	199

2. План учебного процесса 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
				самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам учебной и производственной		Консультации	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
						теоретического обучения	лаб. и практ. занятий по МДК и дисциплинам				17 нед.	23,5 нед.	16,5 нед.	22 нед.	16,5 нед.	23,5 нед.	16,5 нед.	21,5 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
O.00	Общеобразовательный цикл	5/13 _{дз} /4 _э	2124	0	2124	1161	891	0	0	72	474	634	414	602	0	0	0	0
	Общие дисциплины:	5/5 _{дз} /2 _э	1112		1112	562	550			36	298	342	242	230				
ОУДБ.01	Русский язык	-, -, Э	104		104	84	20			18	23	26	28	27				
ОУДБ.02	Литература	-, -, ДЗ	181		181	161	20				33	55	34	59				
ОУДБ.03	Иностранный язык	3,3,ДЗ	171		171		171				54	58	59					
ОУДБ.04	Математика	-, -, Э	228		228	114	114			18	52	66	50	60				
ОУДБ.05	История	-, -, ДЗ	185		185	155	30				58	60	27	40				
ОУДБ.06	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	171		171	8	163				42	41	44	44				
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	72		72	40	32				36	36						
	По выбору из обязательных предметных областей:	-/5 _{дз} /2 _э	804		804	489	315			36	116	252	172	264				
ОУДП.08	Информатика	-, -, ДЗ	138		138	10	128				44	64	30					
ОУДБ.09	Физика	-, -, ДЗ	108		108	58	50					44	32	32				
ОУДП.10	Химия	-, Э	171		171	108	63			18			52	119				
ОУДБ.11	Обществознание (включая экономику и право)	-, Э	171		171	141	30			18			58	113				
ОУДП.12	Биология	-, ДЗ	72		72	52	20				38	34						
ОУДБ.13	География	ДЗ	72		72	52	20					72						
ОУДБ.14	Экология	-, ДЗ	72		72	68	4				34	38						

	Дополнительные учебные дисциплины:	-3 _{ДЗ} -	136		136	110	26				60	40		36				
УД.15	Основы проектной деятельности	ДЗ	36		36	26	10				36							
УД.16	История Брянского края	-,ДЗ	64		64	52	12				24	40						
УД.17	Астрономия	ДЗ	36		36	32	4							36				
	Промежуточная аттестация		72		72									72				
ПП	Профессиональная подготовка	73/29_{ДЗ}/13/5_{Эк}	3600	88	1676	630	930	1656	124	180	138	212	198	262	578	816	578	800
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	53/11 _{ДЗ} /13	708	8	682	244	428	0	10	18	138	32	36	72	126	128	50	108
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	36		36	18	18				36							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	66	4	62	32	30				66							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,Э	86	2	66	38	28			18	36	32						
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	36		36	16	16		4									36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	36	2	34	16	18									36		
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36		36	18	18						36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	36		36		36									36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	72		72	18	54							72				
ОП.09	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	70		70	2	68								20	20	14	16
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности	ДЗ	50		50	18	26		6						50			
ОП.11	Предпринимательская деятельность	ДЗ	36		36	18	18										36	
ОП.12	Кулинарный дизайн	3	56		56	28	28								56			
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	56		56	4	52											56
ОП.14	Экологические основы природопользования	3	36		36	18	18									36		
П.00	Профессиональный цикл	23/18_{ДЗ}/5_{Эк}	2820	80	994	386	502	1656	114	90	0	180	162	190	452	688	528	620
<i>ПМ.00</i>	<i>Профессиональные</i>	<i>23/18_{ДЗ}/5_{Эк}</i>	<i>2820</i>	<i>80</i>	<i>994</i>	<i>386</i>	<i>502</i>	<i>1656</i>	<i>114</i>	<i>90</i>	<i>0</i>	<i>180</i>	<i>162</i>	<i>190</i>	<i>452</i>	<i>688</i>	<i>528</i>	<i>620</i>

	модули																	
ПМ.01	Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-/4 _{дз} /1 _{эк}	306	6	102	48	38	180	16	18	0	180	126	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	36		36	18	18					36						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	72	6	66	30	20		16			72						
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72					72				72						
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	108					108					108					
	Промежуточная аттестация по ПМ.01	Эк	18							18			18					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1/3 _{дз} /1 _{эк}	604	16	174	74	72	396	28	18	0	0	36	190	378	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	З	36		36	16	20						36					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	154	16	138	58	52		28					154				
УП.02	Учебная практика	-, ДЗ	144					144						36	108			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	252					252							252			
	Промежуточная аттестация по ПМ.02	Эк	18							18					18			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/4 _{дз} /1 _{эк}	510	20	220	92	110	252	28	18	0	0	0	0	0	348	162	0

МДК. 05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3	50		50	20	28										50	
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-,ДЗ	378	30	348	108	204		36								172	206
УП.05	Учебная практика	-,ДЗ	252					252									144	108
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	288					288										288
	Промежуточная аттестация по ПМ.05	Эк	18						18									18
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		72						72									72
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (с 17.06 по 30.06)		72						72									72
	ВСЕГО:	12з/42дз/5э/5эк	5724	88	3800	1791	1821	1656	124	252	I курс		II курс		III курс		IV курс	
Государственная итоговая аттестация: в виде демонстрационного экзамена (с 17.06 по 30.06)				Всего:	дисциплин и МДК						612	774	486	828	200	368	272	314
					учебной практики						0	72	0	36	108	252	144	108
					производственной практики						0	0	108	0	252	144	144	288
					экзаменов						0	1	1	4	1	1	1	1
					дифференцированных зачетов						3	8	4	7	5	7	2	6
					зачетов						2	2	2	0	2	2	2	0

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	Русского языка и литературы
2.	Математики
3.	Физики
4.	Химии
5.	Биологии
6.	Истории, социально-экономических дисциплин
7.	Информатики
8.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
9.	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
10.	Товароведения продовольственных товаров
11.	Технологии кулинарного и кондитерского производства
12.	Иностранного языка
13.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
14.	Технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории:
1.	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля
	Залы:
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ «Трубчевский политехнический техникум» (далее - образовательная программа) разработан в соответствии со следующими документами:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898 с измен. от 6.02.2017 г.);

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные про-

фессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 3-й и 4-й уровни квалификации;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 3-й и 4-й уровни квалификации;

Технические описания компетенций «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

Правила и нормы СанПиН 2.4.3.2554-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования»

Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям.

Организация учебного процесса и режим занятий:

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев.

Начало занятий – 1 сентября.

Объем обязательных учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной практики составляет не более 36 часов при шестидневной учебной неделе; продолжительность занятий – 90 минут

(группировка парами). В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся.

Объем часов по дисциплине «Физическая культура» реализуется как за счет обязательных аудиторных занятий, на первом и втором курсах по 2 часа из ОУДБ.06 Физическая культура и на 3, 4 курсе добавляется дисциплина «Физическая культура» в объеме 40 часов, и не более 2 часов в неделю в рамках кружковой работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях).

Формы и процедуры текущего контроля знаний – экзамен, зачет, дифференцированный зачет, контрольная работа и др.

Для обучающихся предусматриваются консультации в рамках тех дисциплин, которые считаются наиболее трудноусваиваемые.

Практика является обязательным разделом образовательной программы, представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся и в соответствии с требованиями ФГОС состоит из двух этапов: учебной практики – 720 ч. и производственной практики - 936 ч.

Учебная и производственная практика проводится при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, согласно календарному графику учебного процесса. Практика предусмотрена после изучения междисциплинарного курса каждого профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Оценка качества освоения профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включает текущий контроль освоенных компетенций, промежуточную и государствен-

ную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны и фиксируются в рабочих программах, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

Для реализации текущей и промежуточной аттестации разрабатывается и утверждается техникумом фонд оценочных средств, в которых определены четкие и понятные критерии оценивания, сроки и место проведения оценки. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины, профессионального модуля.

Рабочий учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной и производственной практик, виды государственной итоговой аттестации.

В соответствии с рабочим учебным планом обязательное обучение составляет 5724 часа: по дисциплинам общеобразовательного цикла - 2124 часа; по дисциплинам общепрофессионального цикла - 708 часов, профессионального цикла - 2820 часов, по учебной практике - 720 часов, по производственной практике – 936 часов.

Общеобразовательный цикл образовательной программы формируется в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах образовательной программы среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с изучением образовательной программы СПО.

Оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла образовательной программы с получением среднего общего образования проходит в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся

в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию. Предусмотрены экзамены: 2 курс – по русскому языку, математике, обществознанию и химии (профильная дисциплина). По русскому языку и математике – в письменной форме, по обществознанию и химии – в устной форме.

За счет вариативной части объем времени, отведенный на общепрофессиональный цикл, увеличен на 234 часа на новые дисциплины «Психология и этика профессиональной деятельности», «Предпринимательская деятельность», «Кулинарный дизайн», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Экологические основы природопользования», т.к. изучение этих дисциплин поможет будущему работнику общественного питания быстрее адаптироваться к условиям производства, быть более компетентным и конкурентно способным на рынке труда. Так же за счет вариативной части увеличен на 378 часа объем времени, отведенный на профессиональный цикл. Он использован на увеличение часов МДК и практики по профессиональным модулям.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются Положением о ГИА, утвержденным директором техникума. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в соответствующем локальном акте техникума с учетом ПООП.