Согласовано	Утверждаю
Председатель правления ПО «Феникс»	Директор СОГБПОУ «Техникум отраслевых технологий»
_____ /Родионов О.С./	_____ /Путенкова Г.Г./
«_____»_____ 2017 г.	«_____»_____ 2017 г.

Подписано цифровой подписью: Путенкова Галина Григорьевна
DN: cn=Путенкова Галина Григорьевна, o=СОГБПОУ «Техникум отраслевых технологий», ou=Директор, email=pu-34@mail.ru, c=RU
Дата: 2021.05.21 18:04:08 +03'00'

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Техникум отраслевых технологий»

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: ___повар, кондитер__
Форма обучения - ___очная___
Нормативный срок освоения ОПОП – _3_ год. и _10_ мес.
на базе __основного общего__ образования
Профиль получаемого профессионального образования ____естественнонаучный_____

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

1.1. Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Настоящий учебный план профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования СОГБПОУ «Техникум отраслевых технологий» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.).

Нормативную правовую основу разработки учебного плана составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО);
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 (ред. от 15.12.2014) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
-

Код	Наименование
43.01.09	Повар, кондитер

- Профессиональный стандарт

Код	Наименование
33.011	Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный номер

	№39023)
33.010	Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный номер №38940)
33.014	Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный номер №40270)

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

Организация учебного процесса:

- обязательный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю;
- общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период;
- продолжительность занятий –45 мин. (сгруппированы парами, перерыв между парами – 10 минут)
- текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных проверочных работ, защиты отчетов по практическим занятиям и лабораторным занятиям, письменного и устного опроса, тестирования;
- промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, система оценок – пятибалльная.

- на промежуточную аттестацию (экзамены) отводится 8 недель, в течение учебного года предусмотрено её рассредоточенное проведение: аттестация проводится после окончания освоения соответствующих программ дисциплин и профессиональных модулей, система оценок – пятибалльная.

Проведение учебной и производственной практики предусматривается концентрированно.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер сформирован на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с Разъяснениями по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования, разработанные ФГАУ ФИРО (10 апреля 2014 г.):

Общеобразовательный цикл профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования сформирован с учетом **социально-экономического профиля** получаемого профессионального образования.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, распределено следующим образом:

на изучение общих общеобразовательных учебных дисциплин – 1098 часов;

по выбору из обязательных общеобразовательных учебных дисциплин- 423 часа;

профильных общеобразовательных учебных дисциплин – 351 час

на изучение дополнительных учебных дисциплин – 180 час.

При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 03.06.2011 г. № 1994).

Объемные параметры общеобразовательной подготовки с учетом профиля получаемого профессионального образования отражены в учебном плане. Изучение общеобразовательных дисциплин предусматривается одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы по профессии.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла предусматривается проводить в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Формы промежуточной аттестации –дифференцированные зачеты и экзамены: дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Экзамены проводятся по дисциплинам «Русский язык», «Математика» и профильным дисциплинам общеобразовательного цикла – «Экономика» и «Право». По дисциплинам «Русский язык», «Математика» – в письменной форме, по профильным дисциплинам – в устной.

1.4. Профессиональная образовательная программа

Обязательная часть циклов ППКРС по профессии составляет 5724 часа.

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 36 часов. С юношами по основам военной службы проводятся учебные сборы (приказ Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»).

Учебные сборы проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки. Для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Учебная и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебным планом предусматривается 42 недели учебной и производственной практики, в том числе: учебная практика – 20 недель, производственная практика – 22 недели.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена, на нее отводится 2 недели.

1.5. Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть формируется из 720 часов от 2772 часов общеобразовательной подготовки и 612 часов, предусмотренных ФГОС по профессии, и распределяется следующим образом:

1. Выделены часы на проведение промежуточной аттестации на 1 и 2 курсах – 144 часа, оставшиеся 576 часов распределены между профессиональными модулями;

2. Из 612 часов, предусмотренных ФГОС по профессии, 36 часов выделены на проведение промежуточной аттестации, 36 часов добавлены на проведение ГИА, оставшиеся 540 часов распределены между профессиональными модулями.

Таким образом, оставшиеся 1116 часов вариативной части распределены следующим образом между профессиональными модулями и опщепрофессиональными дисциплинами:

- на ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности добавлено 36 часов;
- на ОП.09Физическая культура добавлено – 50 часов;
- на ПМ 01 добавлено 296 часов, в том числе на МДК 01.01. – 90 часов, на МДК 01.02 – 134 часа, на УП 01 – 72 часа;

- на ПМ 02 добавлено 106 часов, в том числе на МДК 02.01 – 74 часа, на МДК 02.02 – 32 часа;

- на ПМ 03 добавлено 240 часов, в том числе на МДК 03.01 – 72 часа, на МДК 03.02 – 60 часов, на УП 03 – 72 часа, на ПП 03 – 36 часов.

- на ПМ 04 добавлено 264 часа, в том числе на МДК 04.01 – 70 часов, на МДК 04.02 – 86 часов, на УП 04 – 72 часа, на ПП 04 – 36 часов.

- на ПМ 05 добавлено 124 часа, в том числе на МДК 05.01 – 88 часов, на МДК 05.02 – 36 часов

1.6. Порядок аттестации обучающихся

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т. ч. введенных за счет вариативной части, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения. По дисциплинам общеобразовательного цикла, кроме «Физической культуры», предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации – дифференцированный зачет или экзамен; обязательны четыре экзамена – по дисциплинам «Русский язык», «Математика» и профильным дисциплинам «Экономика» и «Право». По дисциплине «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла форма промежуточной аттестации в каждом семестре –зачет, а в последнем семестре – дифференцированный зачет; по разделу ОП 09 «Физическая культура» форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

По дисциплинам общепрофессионального цикла предусмотрены формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет, экзамен.

Обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям – квалификационный экзамен; в составе профессиональных модулей предусмотрены комплексные дифференцированные зачеты:

4 семестр – комплексный дифференцированный зачет по МДК 01.02, УП 01 и ПП 01.

Квалификационный экзамен проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС

Квалификационный экзамен проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ дисциплин, а также после прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится по 72 часа (2 недели) на каждом курсе обучения.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии НПО или специальности СПО	преддипломная *(для СПО)*				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
I курс	39				2		11	52
II курс	33	4	2		2		11	52
III курс	20	8	11		2		11	52
IV курс	19	8	9		2	2	2	42
Всего	111	20	22		8	2	38	199

3. План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Всего объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателей					Промежуточная аттестация (экзамены) ГИА	I курс		II курс		III курс		IV курс	
						В том числе учебных занятий по дисциплинам и МДК			Практика			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
		экзамены	Зачеты/ дифференцированные зачеты			всего	лабораторных и практических занятий	Курсовой проект (работа) (или отчетный носитель)	учебная	производственная		всего часов 16 недель	всего часов 23 недели	всего часов 16 недель	всего часов 23 недели	всего часов 16 недель	всего часов 23 недели	всего часов 16 недель	всего часов 19 недель
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**
0.00	**Общеобразовательный учебный цикл**																		
	Учебные дисциплины											**540**	**662**	**472**	**378**				
	Промежуточная аттестация												**36**	**36**	**36**				
	Экзамены												**12**	**12**	**6**				
	Консультации												**24**	**24**	**30**				
ОУД	**Общие**										**30**	**540**	**662**	**472**	**378**				
ОУД.01	Русский язык	4			0	114	28				6	30	28	28	28				
ОУД.02	Литература		4		0	171	24					39	74	24	34				
ОУД.03	Иностранный язык		4		0	171	171					51	62	28	30				
ОУД.04	Математика	3			0	228	84				6	52	104	72					
ОУД.05	История	3			0	171	64				6	53	48	40	30				
ОУД.06	Физическая культура		4		0	171	171					53	58	30	30				
ОУД.07	ОБЖ		2		0	72	26					32	40						
	По выбору из обязательных предметных областей																		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОУД.08*	Информатика		2		0	108	64					64	44						
ОУД.09	Физика	2			0	76	20				6	28	48						
ОУД.10	Астрономия		2		0	32	10					16	16						
ОУД.11*	Химия		4		0	171	70					35	44	56	36				
ОУД.12	Обществознание		4		0	171	32					51	60	30	30				
ОУД.13*	Биология	2			0	72	20				6	36	36						
ОУД.14	География		4		0	72	20							36	36				
ОУД.15	Экология		4		0	72	20							28	44				
	Дополнительные учебные дисциплины				0														
УД.01	Проектная деятельность		3		0	40	38							40					
УД.02	Основы православного краеведения		4		0	34	12								34				
УД.03	Рисование и лепка		4		0	46	20								46				
УД.04	Основы психологии общения		3		0	60	40							60					
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**					**410**	**248**				**72**	**72**	**36**	**0**	**68**	**154**	**40**	**72**	**60**
	Учебные дисциплины											**36**	**36**	**0**	**68**	**118**	**40**	**72**	**60**
	Промежуточная аттестация										72	**36**				**36**			
	Экзамены										12	**6**				**6**			
	Консультации										60	**30**				**30**			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1			0	36	12				6	36							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		4		0	36	16								36				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		0	36	12						36						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		5		0	36	8									36			
ОП.05	Основы калькуляции и учета		4		0	32	12								32				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОП.06	Охрана труда		5		0	36	10				6					36			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		0	72	70									16	20	16	20
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		7		0	36	18											36	
ОП.09	Физическая культура		8		0	90	90									30	20	20	20
П.00	**Профессиональный цикл**											**0**	**94**	**104**	**382**	**458**	**788**	**540**	**680**
ПМ.00	**Профессиональные модули**			**2904**	**108**	**2796**	**1836**					**0**	**94**	**104**	**346**	**458**	**752**	**504**	**644**
	Промежуточная аттестация										**144**						**36**	**36**	**36**
	Экзамены										**30**						**12**	**6**	**6**
	Консультации										**114**						**24**	**30**	**30**
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4		**544**	**38**	**506**	**226**				6	**0**	**94**	**104**	**346**				
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3	122	0	122	86						60	62					
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4	206	38	168	140						34	42	130				
УП.01	Учебная практика		4	144	0	144									144				
ПП.01	Производственная практика		4	72	0	72									72				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6		**662**	**16**	**646**	**220**				6	**0**	**0**	**0**	**0**	**410**	**252**	**0**	**0**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5	122	0	122	86									106			
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5	160	16	144	134									160			
УП.02	Учебная практика		5	144	0	144										144			
ПП.02	Производственная практика		6	252	0	252											252		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6		**548**	**18**	**530**	**190**				6	**0**	**0**	**0**	**0**	**48**	**500**	**0**	**0**
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	104	0	104	60									48	56		
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	156	18	138	130										156		
УП.03	Учебная практика		6	144	0	144											144		
ПП.03	Производственная практика		6	144	0	144											144		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд,	**7**		**504**	**16**	**488**	**166**				**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**504**	**0**

	десертов, напитков разнообразного ассортимента																		
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7	102	0	102	70											102	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7	150	16	134	96											150	
УП.04	Учебная практика		7	144		144												144	
ПП.04	Производственная практика		7	108		108												108	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8		**646**	**20**	**626**	**234**				6	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**646**
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	122	10	112	90												122
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	164	10	154	144												164
УП.05	Учебная практика		8			144													144
ПП.05	Производственная практика		8			216													216
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**					72													72
Государственная итоговая аттестация: демонстрационный экзамен						Всего	дисциплин и МДК					**576**	**792**	**576**	**576**	**432**	**252**	**324**	**324**
							учебной практики								144	144	144	144	144
							производств. практики								72		396	108	216
							преддипломн. практики					1	2	1	3	1	2	1	1

		экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	-	4	3	9	4	5	5	6
		дифф. зачетов	1	1	1	1	-	-	-	-
		зачетов								

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности

Кабинеты:
социально-экономических дисциплин;
микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:
технического оснащения и организации рабочего места.

Мастерские:
учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.
учебный кондитерский цех.

Спортивный зал.

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.