

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ РХ ЧТТиС

_____ Л.М.Шаркова

« _____ » _____ 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы подготовки квалифицированных рабочих ,служащих
среднего профессионального образования

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия

«Черногорский техникум торговли и сервиса»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09. Повар, кондитер

Квалификация: **повар кондитер**

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

План учебного процесса основная образовательная программа СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, квалификация - Повар-кондитер

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Зачетные единицы	Объем образовательной программы в часах, в т.ч.								Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр)												
		Дифференцированный зачет	Экзамен		Всего	Самостоятельная учебная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподават				Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс					
							Обучение по дисциплинам и МДК, час.		Практики	Сумма				СУРО	Сумма	СУРО	Сумма	СУРО	Сумма	СУРО					
							Всего	в т.ч.													1 семестр 17ТО	2 семестр 23ТО /ЛПА	3 семестр 14ТО/ 2УП/ ЛПА/	4 семестр 19ТО/ 4ПП /ЛПА	5 семестр 9ТО/ 8УП
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22						
	Объем образовательной программы	28	15	159	5724								612	864	6	612	864	54	612	864	56	590	706	40	
	Теоретическое обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам				5652		3636	1829	1561	0		216	72	612	828		504	684		324	252		230	202	
				58,5	3636	156	3444	1829	1615	0	158	0	612	828		504	684		324	252		230	202		
ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл	12	4		2106		2106	1132	920	0	0	36		546	740		314	476							
	Общие учебные дисциплины				1170	0	1170	485	685					325	334		248	263							
ОУД.01	Русский язык		2	3	114		114	38	76			18		58	56										
ОУД.02	Литература	4		5	174		174	54	120							54	120								
ОУД.03	Иностранный язык	4		5	180		180		180					51	46		28	55							
ОУД.04	Математика		3	6,5	234		234	161	73			18		80	85		69								
ОУД.05	История	4		5	180		180	138	42					51	49		31	49							
ОУД.06	Физическая культура*	1,2,3,4		5	180		180	2	178					51	60		30	39							
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2		2	72		72	56	16					34	38										
ОУД.08	Астрономия	3		1	36		36	36								36									
	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей				432	0	432	320	112					102	222		36	72							
ОУД.09	Физика	3		3	108		108	62	46					34	74										
ОУД.10	Обществознание (вкл. Экономику и право)	2		5	180		180	148	32					68	112										
ОУД.11	Экология	4		2	72		72	62	10									72							
ОУД.12	География	3		2	72		72	48	24						36		36								
	Профильные общеобразовательные учебные дисциплины				396	0	396	261	135			18		149	184		30	33							
ОУД.13	Информатика	2		3	108		108	30	78					43	65										
ОУД.14	Химия		4	6	216		216	179	37			18		68	85		30	33							
ОУД.15	Биология	2		2	72		72	52	20					38	34										
	Дополнительные учебные дисциплины				108		108	66	42									108							
ОУД.16	Кулинарное искусство в национальных традициях		4	2	72		72	36	36			12							72						
ОУД.17	Родной язык	2		1	36		36	30	6										36						

ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	10	1	17	612	68	544	275	269	0	70	12	0	88	6	84	116	26	122	58	20	68	76	16	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	2		1,5	54	6	48	31	17		6			54	6										
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3		2,5	90	10	80	56	24		10			34		56		10							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4	3	108	12	96	60	36		12	12				28	80	12							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8		1,5	54	6	48	38	10		6													54	6
ОП.05	Основы калькуляции и учета	7		1	36	4	32	20	12		4												36		4
ОП.06	Охрана труда	4		1	36	4	32	22	10		4					0	36	4							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7		1,5	54	6	48		48		6								18	18	4	18			2
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	5		1	36	4	32	16	16		4								36			4			
ОП.09	Физическая культура	8		2	72	8	64		64		8								18	18	4	14	22		4
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	5		1	36	4	32	32			4								36			4			
ОП.11	Рисование и лепка	6		1	36	4	32		32		6								14	22	4				
АЦ.00	Адаптационный цикл	1		1	36		32	32					36												
АЦ.01	Коммуникативный практикум	1		1	36		36	36			4			36											
П.00	Профессиональный учебный цикл				2682	88	2746					84				178	236	28	490	770	36	486	522	24	
ПМ.00	Профессиональные модули	5	10	74,5	882	88	794	422	372	1800	88	84				106	92	28	202	194	36	162	126	24	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	2	11,5	414	28	170	94	76	216		12				106	92	28							
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		1	36	0	36	26	10							36									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4	4,5	162	28	134	68	66		28	12				70	92	28							
УП.01	Учебная практика			2	72					72						72									
ПП.01	Производственная практика			4	144					144							144								
	Экзамен по модулю		4									12													
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	1	2	24	864	24	228	100	128	612		18 (12)							134	118	24				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	5		1	36		36	26	10										36						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч		6	6	216	24	192	74	118		24	6							98	118	24				
УП.02	Учебная практика			8	288					288									216	72					
ПП.02	Производственная практика			9	324					324										324					
	Экзамен по модулю		6																						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	1	2	11	396	12	132	72	60	252		18 (12)							68	76	12				

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5	1	36		36	26	10			6								36				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	3	108	12	96	46	50		12									32	76	12		
УП.03	Учебная практика		3	108					108										72	36			
ПП.03	Производственная практика		4	144					144											144			
	Экзамен по модулю	6																					
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	2	11,5	414	10	116	64	52	288		18 (12)									126	10	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких	7	1	36		36	24	12													36		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких	7	2,5	90	10	80	40	40		10											90	10	
УП.04	Учебная практика		3	108					108													108	
ПП.04	Производственная практика		5	180					180													180	
	Экзамен (квалификационный)	7																					
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	1	2	16,5	594	14	148	92	56	432		18 (12)									36	126	14
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7	1	36		36	16	20													36		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8	3,5	126	14	112	76	36		14												126	14
УП.05	Учебная практика		4	144					144												36	108	
ПП.05	Производственная практика		8	288					288													288	
	Экзамен (квалификационный)	8																					
	ПА		6	216																	36	36	36
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		2	72																			72
ГИА.01	Государственная итоговая аттестация (в виде демонстрационного экзамена)																						
	ИТОГО			5724																			

* не входит в общее количество зачетов и экзаменов

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Дисциплин и МДК		12	14	11	9	5	7	4
Учебной практики	20			72	288	108	144	108
Производственной практики	30			144		468	180	288
Экзаменов	15		1	1	5	0	2	2
Зачетов	28	1	5	4	7	4	4	3

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации основной образовательной программы

Основная образовательная программа (далее - ООП) подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса» (далее ГБПОУ РХ ЧТТиС, техникум) разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года №1569;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. №413;

приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.11.2013 г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

профессионального стандарта 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации;

международных требований к подготовке повара и кондитера по компетенции «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; с учетом основной примерной образовательной программы УМК по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

Устава ГБПОУ РХ ЧТТиС.

1.2 Структура ООП

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах по ФГОС	Объем образовательной программы в академических часах по УП ООП
Общеобразовательный цикл	2952	2106
Общепрофессиональный цикл	не менее 324	612
Адаптационный цикл	-	36
Профессиональный цикл	не менее 1980	2682

Промежуточная аттестация		216
Государственная итоговая аттестация:	72	72
Общий объем образовательной программы:		
на базе среднего общего образования	2952	
на базе основного общего образования	5724	5724

1.3 Организация учебного процесса и режим занятий

Организация образовательного процесса в техникуме осуществляется в соответствии с расписанием занятий и ООП, которая разрабатывается техникумом самостоятельно на основе ФГОС СПО, примерных основных образовательных программ, а также с учетом требований рынка труда

Учебный год для обучающихся в техникуме начинается с 01 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом ООП. В колледже установлена шестидневная рабочая неделя для работников и обучающихся. Для всех видов аудиторных занятий академический час установлен продолжительностью 45 минут.

В техникуме учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсового проекта (работы) при освоении программ подготовки специалистов среднего звена), практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

ООП СПО предусматривает проведение практики обучающихся техникума. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2014 №291.

Техникум самостоятельно устанавливает систему оценок при промежуточной аттестации. Положение об осуществлении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, их форме, периодичности и порядке проведения утверждается локальным нормативным актом колледжа. В ходе освоения и по завершению освоения дисциплин и профессиональных модулей проводятся зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, комплексные экзамены, демонстрационные экзамены. Проведение зачетов (в т. ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Предусмотрено концентрированное и рассредоточенное изучение дисциплин и профессиональных модулей.

1.4 Учебный план ООП

Учебный план регламентирует порядок реализации ООП по профессии СПО, в том числе с получением среднего общего образования в пределах образовательной программы СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Учебный план определяет перечень, объем и порядок реализации дисциплин и модулей.

Для определения объема образовательной программы по структурным элементам применена система зачетных единиц (одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам).

Общеобразовательный учебный цикл реализуется по естественнонаучному профилю. Определены учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: информатика, физика, химия, обществознание (вкл. экономику и право), биология. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме и направлен на формирование общих компетенций, личностных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы

Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой ООП.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Самостоятельная работа обучающихся составляет 156 часов, включена в общий объем часов, отведенных на освоение профессиональных модулей, дисциплин. Содержание самостоятельной работы отражается в рабочих программах.

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован

на увеличение объема часов учебных циклов образовательной программы..

Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (180 часов), в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 72 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину часов в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

В структуру учебного плана введен Адаптационный цикл, направленный на создание комфортных психологических условий обучающимся инвалидам и лиц с ограниченными возможностями здоровья в период адаптации в Колледже, обеспечивающий коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию.

1.5 Общеобразовательный цикл

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС.

Распределение учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах ППКРС с учетом естественнонаучного профиля проведено в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации №06-259 от 17.03.2015).

Изучение общеобразовательных дисциплин предусмотрено учебным планом в течение двух курсов обучения одновременно с изучением профессиональных модулей и МДК.

1.6 Формирование вариативной части

Формирование вариативной части программы, распределяемой техникумом, направлено для определения объема ООП, на освоение дополнительных элементов программы с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов, ориентировано на требования конкурсного движения WorldSkills Russia «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело».

	Распределение вариативной части ООП по дисциплина, МДК, практикам	часы
		1262
ОУД.01	Русский язык	3
ОУД.03	Иностранный язык	9
ОУД.04	Математика	6
ОУД.05	История	9

ОУД.06	Физическая культура	9
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	9
ОУД.14	Химия	45
ОУД.16	Кулинарное искусство в национальных традициях	72
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	18
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	54
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	72
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	18
ОП.06	Основы калькуляции и учета	4
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности	18
ОП.09	Физическая культура	32
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	36
ОП.11	Рисование и лепка	36
АД.01	Коммуникативный практикум	36
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	90
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	88
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	12
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	26
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4

ПП.01 - 72 часа, УП.02 - 144 часа, ПП.02 - 72 часа, УП.03 - 36 часов, ПП.03 - 36 часов, УП.04 - 36 часов, ПП.04 - 108 часов, ПП.05 - 36 часов с целью приобретения практического опыта, способствующего готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации	540
--	-----

Распределение вариативной части УП ООП

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам во ФГОС, часов	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов		
	всего	В том числе	
		На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	На введение дополнительных дисциплин
ОО.00	162		
	3	ОУД.01	
	9	ОУД.03	

	6	ОУД.04	
	9	ОУД.05	
	9	ОУД.06	
	9	ОУД.10	
	45	ОУД.14	
	72		ОУД.16
ОП.00	288		
	18	ОП.01	
	54	ОП.02	
	72	ОП.03	
	18	ОП.04	
	4	ОП.06	
	18	ОП.08	
	32	ОП.09	
	36		ОП.10
	36		ОП.11
АЦ.00	36		АЦ.01
ПЦ.00	812		
ПЦ.00	4	МДК.01.01	
	90	МДК.01.02	
	4	МДК.02.01	
	88	МДК.02.02	
	4	МДК.03.01	
	12	МДК.03.02	
	4	МДК.04.01	
	26	МДК.04.02	
	4	МДК.05.01	
	216	УП.00	
	324	ПП.00	
Вариативная часть (ВЧ)	1262		

1.7 Порядок аттестации обучающихся

Формы проведения промежуточной аттестации

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения учебных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Все дисциплины, МДК, все виды практик учебного плана имеют завершающую форму контроля (экзамен, зачет, дифференцированный зачет, комплексный экзамен). Профессиональные модули завершаются квалификационными экзаменами или демонстрационными экзаменами, которые проводятся за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, выделенного учебным планом на дисциплину или практику. Квалификационные и демонстрационные экзамены

направлены на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных ФГОС в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы». Промежуточная аттестация (108 часов) проводится по мере завершения дисциплин и практик в течение 3 недель по общеобразовательному циклу, 2 недель по общепрофессиональному циклу и 2 недель по профессиональному циклу за весь курс обучения.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация по ООП проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена в течение 2 последних недель (72 часа).