



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ РХ ЧТТиС

Л.М.Шаркова

_____ 2021 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)		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 преподавателем				Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс				
						Обучение по дисциплинам и МДК, час.		Практики	1 семестр				2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр				
						Всего	в т.ч.													Занятия на уроках	Лабораторные и практические		
1	2	3	4	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22				
	Объем образовательной программы	28	15	5904								612	792	6	612	864	54	612	864	56	590	706	40
ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл	9	3	2170		2170	1766	404	0	0	72	650	873										
	Общие учебные дисциплины			1046	0	1160	936	224				374	357										
ОУД.01	Русский язык		2	78		78	39	39				20	20		20	18							
ОУД.02	Литература	2		195		195	195					50	47		53	45							
ОУД.03	Иностранный язык	2		117		117	117					58	59										
ОУД.04	Математика		2	280		280	280					70	70		70	70							
ОУД.05	История	2		156		156	156					39	39		39	39							
ОУД.06	Физическая культура	2		147		147	4	143				36	36		36	39							
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2		70		70	56	14				34	36										
ОУД.08	Астрономия	2		39		39	39					28	11										
ОУД.09	Родной язык	2		78		78	50	28				39	39										
	Индивидуальный проект																						
	Профильные учебные дисциплины			396	0	620	440	180				160	150										
ОУД.10 (у)	Информатика	2		160		160	60	100				40	40	40	40								
ОУД.11 (у)	Биология			210		210	180	30				50	50		55	55							
ОУД.12 (у)	Химия		2	250		250	200	50				70	60		60	60							
	Часть, формируемая участниками образовательного процесса					390	390					78	195										
ЭК.1	Элективный курс по обществознанию			78		78	78					39	39										
ЭК.2	Элективный курс «Конституционное право»			39		39	39								39								
ЭК.3	Элективный курс «Экономическая грамотность»			78		78	78					39	39										
ЭК.4	Элективный курс «География родного края»			39		39	39						39										
ЭК.5	Элективный курс «Биофизика»			78		78	78						78										
ЭК.6	Элективный курс «Кулинарное искусство в национальных традициях»			78		78	78								39	39							

ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	10	1	612	68	544	275	269	0	70	12		0	90		84	116	26	122	58	20	68	76	16	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2		54	6	48	31	17		6				54											
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3		90	10	80	56	24		10						56	34	10							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4	108	12	96	60	36		12	12					28	80	12							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8		54	6	48	38	10		6													54	6	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	7		36	4	32	20	12		4												36		4	
ОП.06	Охрана труда	4		36	4	32	22	10		4				36											
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7		54	6	48		48		6									18	18	4	18		2	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	5		36	4	32	16	16		4									36		4				
ОП.09	Физическая культура	8		72	8	64		64		8									18	18	4	14	22	4	
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	5		36	4	32	32			4									36		4				
ОП.11	Рисование и лепка	6		36	4	32		32		6									14	22	4				
П.00	Профессиональный учебный цикл			2834	88	2746					84					178	236	28	490	770	36	486	522	24	
ПМ.00	Профессиональные модули	5	10	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	414	28	170	94	76	216		12					106	92	28							
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		36	0	36	26	10								36									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4	162	28	134	68	66		28	12					70	92	28							
УП.01	Учебная практика			72					72							72									
ПП.01	Производственная практика			144					144								144								
	Экзамен по модулю		4								12														
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	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, закусок	5		36		36	26	10											36						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		6	216	24	192	74	118		24	6								98	118	24				
УП.02	Учебная практика			288					288										216	72					
ПП.02	Производственная практика			324					324											324					
	Экзамен по модулю		6																						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	396	12	132	72	60	252		18 (12)								68	76	12				

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;

Приказа Минпросвещения России №747 от 17 декабря 2020г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

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

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	2170	2170
Общепрофессиональный цикл	не менее 324	612
Профессиональный цикл	не менее 1980	2834
Промежуточная аттестация		216
Государственная итоговая аттестация:	72	72
Общий объем образовательной программы:		
на базе среднего общего образования	2952	
на базе основного общего образования	5904	5904

1.3 Организация учебного процесса и режим занятий

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

Учебный год для обучающихся в колледже 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 колледжа. 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 обучающихся инвалидов 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 демонстрационного экзамена в течение 2 последних недель (72 часа).