

2019-2023 год

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования  
**Бюджетного профессионального образовательного учреждения**  
**«Москаленский профессиональный техникум»**  
по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
основной профессиональной образовательной программы

Квалификация: - повар;  
- кондитер

Нормативный срок освоения ППКРС – 3 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.**

Настоящий учебный план бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Москаленский профессиональный техникум» разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

- 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);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
- Приказ от 5 августа 2020 года N 885/390. «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями на 18 ноября 2020 года)
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015г., № 06- 259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего

профессионального образования»;

- 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);
- 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);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- Техническое описание компетенции «Поварское дело» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (Worldskills).
- Устав БПОУ МПТ.

## **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 5-дневной учебной недели 36 часов в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

-продолжительность учебной недели составляет 5 учебных дней;

-продолжительность занятий – 1 академический час (45 мин);

-общая продолжительность каникул составляет 11 недель в год, в последний год обучения -2 недели

- с целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль;

### **1.3. Учебная и производственная практика**

При реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) проводится в мастерских и лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;

Учебные и производственные практики проводятся концентрировано в несколько периодов, при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов. Учебная практика проводится в учебном кулинарном и кондитерском цехах техникума. Учебная и производственная практики завершаются дифференцированным зачетом.

График учебного процесса предусматривает рассредоточенное проведение учебной практики, чередование её с теоретическим обучением. Всего на учебную практику отводится **846 часов ( 1полугодие/2полугодие)**:

На первом курсе -0 /0 часов;

На втором курсе – 84/144 часа;

На третьем курсе - 132/144 часов;

На четвертом курсе – 126/216 часа.

Производственная практика может проводиться в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением, при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках модулей ППССЗ ПОО по осваиваемой специальности. Соответствующие организации, подтверждают оценку общих и профессиональных компетенций обучающихся в ходе прохождения практики и представляют документы в техникум, которые учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов.

Производственная практика проводится концентрировано после изучения МДК и прохождения учебной практики. Всего на производственную практику отводится – **1026 часов ( 1полугодие/2полугодие)**:

На втором курсе -0 /126 часов;

На третьем курсе -306/162 часов;

На четвертом курсе – 144/288 часов.

### Расчет практикоориентированности

$$\text{PrO} = \frac{\text{ЛПЗ} + (\text{УП} + \text{ПП}) + \text{КР}}{\text{УН}_{\text{обяз}} + (\text{УП} + \text{ПП})} \cdot 100\%$$

$$\text{PrO} = \frac{2582}{3492} \cdot 100\% = \underline{\underline{74\%}}$$

PrO – практикоориентированность;

ЛПЗ – суммарный объем лабораторных и практических занятий (в часах); КР – объем часов на курсовую работу (проект);

УП – объем учебной практики (в часах);

ПП – объем производственной практики (по профилю специальности) (в часах); ПДП – объем производственной практики (преддипломной);

УН обяз – суммарный объем обязательной учебной нагрузки (в часах);

Диапазон допустимых значений практикоориентированности для ППКРС 70-85%

#### 1.4. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и профессиональным модулям проводится непосредственно после окончания освоения соответствующих программ, то есть рассредоточено.

Промежуточная аттестация проводится в виде контрольных работ, зачётов, дифференцированных зачётов (с выставлением балльных оценок), экзаменов, в том числе по модулям, в том числе и в форме демонстрационного экзамена. Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Образовательное учреждение самостоятельно в выборе оценок, формы, порядка и периодичности промежуточной аттестации обучающихся. Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся утверждается образовательным учреждением:

Оценка компетенции обучающихся;

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- ✓ экзамен по отдельной дисциплине,
- ✓ экзамен по профессиональному модулю,

- ✓ зачёт по отдельной дисциплине,
- ✓ дифференцированный зачёт.

Формы и периодичность промежуточной аттестации определяется рабочими учебными планами. Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до обучающихся в течение двух первых месяцев от начала обучения.

При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены по модулю. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формы промежуточной аттестации указаны в Плане учебного процесса.

Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и профессиональным модулям проводятся непосредственно после освоения соответствующих программ, то есть рассредоточено. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

По общеобразовательным дисциплинам:

Русский язык и литература (сочинение) – в втором полугодии второго курса (четвертый семестр)

Математика – во втором полугодии второго курса (четвертый семестр)

Химия - во втором полугодии второго курса (четвертый семестр)

Промежуточная аттестация по общепрофессиональным дисциплинам и МДК:

экзамен МДК 01.01- во втором полугодии второго курса (четвертый семестр)

экзамен МДК 02.01- во первом полугодии третьего курса (пятый семестр)

экзамен МДК 03.01- во втором полугодии третьего курса (шестой семестр)

экзамен МДК 04.01– во первом полугодии четвертого курса (седьмой семестр)

экзамен МДК05.01- во втором полугодии четвертого курса (восьмой семестр)

Экзамены по МДК входят в состав экзамена по модулю как первый этап аттестации и проводятся после завершения программ модулей:

- ПМ01 во втором полугодии второго курса (четвертый семестр)
- ПМ02 в первом полугодии третьего курса (пятый семестр)
- ПМ03 во втором полугодии третьего курса (шестой семестр)
- ПМ04 в первом полугодии четвертого курса (седьмой семестр)

- ПМ05 во втором полугодии четвертого курса (восьмой семестр)

Промежуточная аттестация по 2 – 4 модулям проводится в форме демонстрационного экзамена. Результатом освоения каждого профессионального модуля является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Учебным планом предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя. Учебная дисциплина "Индивидуальный проект", включенная в общеобразовательный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций, личностных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности.

Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (114 час), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 40 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.

### 1.5. Формирование вариативной части ОПОП

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.

#### Расчет вариативной части

*Общепрофессиональный цикл – 352 часов:*

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиена в пищевом производстве	104
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	65
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места.	88
ОП.05	Основы калькуляции и учета	16
ОП.09	Физическая культура	4
ОП.10	Организация обслуживания	74
ОП.11	Рисование и лепка	86
ОП.12	Современный дизайн блюд и кондитерских изделий	54

*Профессиональный цикл – 998 часов, МДК, УП, ПП.*

Всего на вариативную часть отведено – 1350 часов, что составляет 23 %

### **1.7. Уровни квалификации**

ФГОС предусмотрено освоение следующих профессий:

Повар – 3,4 разряд

Кондитер – 3 разряд



## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
I курс	41	0	0	0	0	11	52
II курс	30	6	3	2	0	11	52
III курс	19	7	13	2	0	11	52
IV курс	15	10	12	2	2	2	43
<b>Всего</b>	105	23	28	6	2	35	199

### **3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии**

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений. Кабинеты:

Кабинет русского языка и литературы

Кабинет иностранного языка

Кабинет математики

Кабинет истории

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Кабинет информатики, информационных технологий

Кабинет химии, биологии, микробиологии, санитарии и гигиены

**Мастерские:**

Учебный кондитерский цех.

Учебный кулинарный цех.

**Спортивный комплекс:**

Спортивный зал

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

План учебного процесса по специальности 43.01.09. "Повар, кондитер"

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
				самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.		Экзамены	1 сем./ 17 нед.	2 сем./ 23 нед.	3 сем./ 17 нед.	4 сем./ 23 нед.	5 сем./ 17 нед.	6 сем./ 23 нед.	7 сем./ 17 нед.	8 сем./ 13 нед.
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ									
1	2	3	3	5	6	7	8	9	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>0 з/9 дз/ 3э</b>	<b>2070</b>	<b>0</b>	<b>2052</b>	<b>247</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>482</b>	<b>614</b>	<b>398</b>	<b>417</b>	<b>76</b>	<b>11</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины базовые</b>	<b>0 з/11 дз/ 3э</b>	<b>1533</b>	<b>0</b>	<b>1521</b>	<b>247</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>364</b>	<b>466</b>	<b>347</b>	<b>320</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.01	Русский язык	Э	120	0	114	0	0	6	30	26	28	36	0	0	0	0
ОУД.01	Литература	Э	171	0	171	0	0		38	48	48	37	0	0	0	0
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	171	0	171	171	0		40	48	34	49	0	0	0	0
ОУД.03	Математика	Э	234	0	228	0	0	6	56	78	52	48	0	0	0	0
ОУД.04	История	ДЗ	171	0	171	0	0		50	46	29	46	0	0	0	0
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ	171	0	171	0	0		51	56	44	20	0	0	0	0
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	72	0	72	16	0		35	37	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Физика	ДЗ	108	0	108	36	0		28	46	34	0	0	0	0	0
ОУД.11	Обществознание	ДЗ	171	0	171	0	0		36	46	41	48	0	0	0	0
ОУД.16	География	ДЗ	72	0	72	18	0		0	35	37	0	0	0	0	0
ОУД.17	Экология	ДЗ	72	0	72	6	0		0	0	0	36	36	0	0	0

<b>ОДП</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины профильные</b>		<b>357</b>	<b>0</b>	<b>351</b>	<b>183</b>	<b>0</b>		<b>118</b>	<b>148</b>	<b>51</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.07	Информатика	ДЗ	108	0	108	88	0		48	40	20	0	0	0	0	0
ОУД.09	Химия	Э	177	0	171	79	0	6	34	72	31	40	0	0	0	0
ОУД.15	Биология	ДЗ	72	0	72	16	0		36	36	0	0	0	0	0	0
<b>ДУД.00</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	<b>0 з/ 4 дз/ 0 э</b>	<b>180</b>	<b>90</b>	<b>180</b>	<b>42</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>57</b>	<b>40</b>	<b>11</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
ДУД.01	Астрономия	ДЗ	57	0	57	0	0		0	0	0	57	0	0	0	0
ДУД.02	Технология проекта	ДЗ	51	0	51	24	0		0	0	0	0	40	11	0	0
ДУД.03	Финансовая грамотность	ДЗ	36	0	36	0	0		0	0	0	0	0	0	36	0
ДУД.04	Деловая культура	ДЗ	36	0	36	18	0		0	0	0	0	0	0	36	0
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0 з/8 дз/3 э</b>	<b>784</b>	<b>0</b>	<b>784</b>	<b>332</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>130</b>	<b>250</b>	<b>134</b>	<b>4</b>	<b>76</b>	<b>27</b>	<b>63</b>	<b>100</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	140		140	50	0		68	72	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	З	100		100	40	0		0	0	0	0	0	0	0	100
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места.	ДЗ	124		124	40	0		34	90	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	36		36	8	0		0	0	0	0	0	0	36	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета	З	52		52	30	0		28	24	0	0	0	0	0	0
ОП.06	Охрана труда	З	36		36	8	0		0	0	36	0	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	З	36		36	8	0		0	0	0	0	36	0	0	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	З	36		36	8	0		0	0	36	0	0	0	0	0
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	40		40	40	0		0	0	0	0	40	0	0	0
ОП.10	Организация обслуживания	ДЗ	74		74	40	0		0	64	10	0	0	0	0	0
ОП.11	Рисование и лепка	ДЗ	56		56	20	0		0	0	52	4	0	0	0	0
ОП.12	Современный дизайн блюд и кондитерских изделий	З	54		54	40	0		0	0	0	0	0	27	27	0
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0 з/19 дз/8 э</b>	<b>2978</b>	<b>0</b>	<b>2816</b>	<b>390</b>	<b>0</b>	<b>162</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>443</b>	<b>460</b>	<b>826</b>	<b>477</b>	<b>692</b>





