

СОГЛАСОВАНО



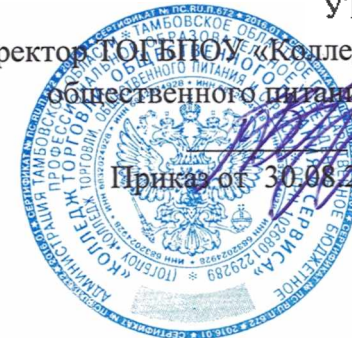
СОГЛАСОВАНО

Директор МАОУ СОШ № 24
А.А. Балдин
« 30 » 08 2021



УТВЕРЖДАЮ

Директор ТОГБПОУ «Колледж торговли,
общественного питания и сервиса»
А.В. Жуков
Приказ от 30.08.2021 № 96



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

ТОГБПОУ «КОЛЛЕДЖ ТОРГОВЛИ, ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И СЕРВИСА»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: *Повар, кондитер*

Форма обучения - *очная*

Срок получения обучения – *3 года 10 мес.*

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

Приказ об утверждении ФГОС № 1569 от 9 декабря 2016 г

Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы		Объем образовательной						консульта ции	промежут очная аттестаци я	в форме практичес кой подготов ки	Распределение нагрузки							
		экзамен	дз	ВСЕГО	Самостоя тельная	ВСЕГО во взаимоде йстви с преподав	в том числе теоретич еское	в том числе лаборато рные и	практики				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
													1 семестр 17 нед	2 семестр 24 нед	3 семестр 17 нед	4 семестр 24 нед	5 семестр 17 нед	6 семестр 24 нед	7 семестр 17 нед	8 семестр 24 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
ОУД	Общеобразовательные дисциплины	3	14	2052	0	2052	1680	372	0	18	18	0	459	549	425	583	16	20	0	0
	Базовые дисциплины																			
ОУД.01	Русский язык	4		114		114	114		6	6		34	42	17	21					
ОУД.02	Литература		4	171		171	171					34	42	34	61					
ОУД.03	Иностранный язык		4	171		171		171				34	44	34	59					
ОУД.04	Математика	4		228		228	228		6	6		51	66	51	60					
ОУД.05	История		4	171		171	171					34	44	34	59					
ОУД.06	Физическая культура		4	171		171	2	169				34	42	51	44					
ОУД.07	ОБЖ		4	72		72	72					17	22	17	16					
ОУД.08	Физика		4	108		108	108					34	21	17	36					
ОУД.09	Обществознание		4	171		171	171					34	44	34	59					
ОУД.10	География		4	72		72	72							34	38					
ОУД.11	Экология		2	72		72	72					34	38							
	Профильные дисциплины																			
ОУД.12	Химия		4	171		171	171					51	63	17	40					
ОУД.13	Информатика	4		108		108	76	32	6	6		17	22	34	35					
ОУД.14	Биология		4	72		72	72					17	21	17	17					
	Дополнительные дисциплины																			
УД.15	Индивидуальный проект		2	36		36	36					17	19							
УД.16	Экология питания		2	36		36	36					17	19							
УД.17	Родной язык			36		36	36							17	19					
УД.18	Астрономия			36		36	36							17	19					
УД.19	Эффективное поведение на рынке труда/Основы интеллектуального труда		6	36		36	36									16	20			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1	11	588	46	542	202	340	0	0	0	17	41	14	0	184	156	122	54	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		6	62	6	56	20	36								32	30			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		6	48	6	42	14	28								16	32			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		6	62	6	56	18	38								32	30			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6	44	4	40	14	26								32	12			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	5		52	6	46	16	30		6	6					52				
ОП.06	Охрана труда		2	36	4	32	18	14				17	19							

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7	64	6	58		58									20	28	16	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		8	36	4	32	18	14										14	16	6
ОП.09	Физическая культура		7	40	4	36		36										10	30	
ОП.10	Основы финансовой грамотности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			36		36	36						22	14						
ОП.11	Технологии WorldSkills в профессиональной сфере деятельности		8	36		36	6	30												36
ОП.12	Организация обслуживания		8	36		36	36												30	6
ОП.13	Художественное оформление блюд		8	36		36	6	30											30	6
П.00	Профессиональный цикл																			
ПМ.00	Профессиональные модули	12	12	2976	88	2888	432	314	2142	96	72	2456	136	274	173	209	376	652	454	702
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	3	508	12	496	76	42	378	24	12	420	136	274	80	18	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2	36	4	32	14	18			18	17	19							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		94	8	86	62	24		6	6	24	35	33	26					
УП.01	учебная практика		2	270		270			270			270	84	132	54					
ПП.01	Производственная практика		2	108		108			108			108		90		18				
ПА	Экзамен по модулю	4								18	6									
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	2	656	18	638	74	78	486	12	12	564	0	0	93	191	156	216	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	к		32	4	28	10	18			18			24	8					

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2	3	892	26	866	104	78	684	18	12	762	0	0	0	0	158	166	196	372
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		5	32	4	28	10	18				18					32			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7		176	22	154	94	60		12	6	60					30	46	100	
УП.05	Учебная практика		8	324		324			324			324					96	120	96	12
ПП.05	Производственная практика		8	360		360			360			360								360
ПА	Экзамен по модулю	8								6	6									
ПА	Промежуточная аттестация			216		216										72	36	36	36	36
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			72		72														72
		16	37	5904	134	5770	2314	1026	2142	120	96	2456	612	864	612	864	612	864	612	864
	Дисциплин и МДК												578	642	504	648	390	294	384	84
	Учебной практики												84	132	108	126	186	210	192	24
	Производственной практики												0	90	0	18	0	324	0	648
	ПА												0	0	0	72	36	36	36	36
	Экзаменов												0	0	0	5	3	3	2	3
	Диф. Зачетов												0	7	0	10	1	9	2	8
	Зачетов												1	1	1	0	0	1	0	0

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

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, санитарии и гигиены
3	Иностранного языка
4	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Товароведения продовольственных товаров
2	Технического оснащения и организации рабочего места
	Мастерские:
1	Учебный кулинарный цех
2	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (или место для стрельбы)
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет»
3	Актовый зал

4. Пояснительная записка

4.1. Общие положения

Настоящий учебный план основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 22.12.2016 N 44898) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

- Профессиональных стандартов, на основании которых разработан ФГОС (приложение 1 к ФГОС СПО);

- Приложения 12. Макет примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования <http://reestrspo.ru>

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Начало учебного года 1 сентября, окончание – в соответствии с учебным планом;

- продолжительность учебной недели – шестидневная;

- продолжительность учебных занятий 45 мин.;

- контроль выполнения требований федерального государственного образовательного стандарта по профессии и обеспечение объективности результатов обучения, проводится с использованием следующих форм и процедур: зачет, дифференцированный зачет, экзамен; система оценок - пятибалльная;

- консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные;

- учебная практика и производственная практика проводятся концентрировано в несколько периодов;

Общее каникулярное время составляет 36 недель: 12 недель на 1 курсе, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 2 курсе – 11 недель, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 3 курсе – 11 недель, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 4 курсе – 2 недели зимних каникул.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды занятий: занятия во взаимодействии с преподавателем, практики и самостоятельную работу в течение всего периода обучения.

4.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Профиль обучения – естественнонаучный.

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 недель, что соответствует 2052 часам, 4 недели промежуточной аттестации и 24 недели каникулярного времени. В соответствии с Разъяснениями по реализации ФГОС среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе ФГОС СПО программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих на общеобразовательный цикл отведено 2052 часов.

Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено на 1 и 2 курсах одновременно с освоением ППКРС СПО. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин профессионального цикла ППКРС СПО.

На промежуточную аттестацию выносятся две обязательных дисциплины: русский язык и математика и одна профильная дисциплина.

Темп изучения общеобразовательных дисциплин определяется образовательной организацией самостоятельно.

Часы на самостоятельную работу в общеобразовательных дисциплинах не предусмотрены.

4.4. Общепрофессиональный цикл

В соответствии с требованиями профессиональных стандартов, на основе которых разработан ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», а также требований работодателей, и с учетом примерной основной образовательной программы 43.01.09 «Повар, кондитер», (Регистрационный номер: 43.01.09-170331 Дата регистрации в реестре: 31/03/2017) в общепрофессиональный цикл включены следующие дисциплины:

- ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
- ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

ОП.05 Основы калькуляции и учета

ОП.06 Охрана труда

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

ОП.09 Физическая культура

Дополнительно в учебный план вводится следующая дисциплина:

ОП 10 Основы финансовой грамотности

Часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в счет часов, отведенных на эту дисциплину, консультации не предусмотрены.

4.5 Профессиональный цикл

Профессиональный учебный цикл включает в себя профессиональные модули, соответствующие видам деятельности, согласно выбранным сочетаниям квалификаций выпускника (п. 3.3 ФГОС), исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в пункте 1.12 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Последовательность изучения профессиональных модулей определяется образовательной организацией самостоятельно.

Обучение по модулям проводится следующим образом:

- на первом курсе в первом и втором семестре изучается модуль ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»;
- на втором и третьем курсе (третий, четвертый, пятый и шестой семестры) изучается модуль ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»;
- на третьем курсе в пятом и шестом семестре изучается модуль ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»;
- на четвертом курсе (в седьмом и восьмом семестрах) изучается модуль ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»,
- на третьем и четвертом курсе (в пятом, шестом, седьмом и восьмом семестрах) изучается модуль ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Количество часов на самостоятельную работу определяется образовательной организацией самостоятельно.

В данном учебном плане на самостоятельную работу в общепрофессиональном и профессиональном цикле отведено 140 часов, что соответствует пункту 2.4 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Практика является обязательным разделом образовательной программы ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации образовательной программы по профессии СПО

На изучение профессиональных модулей отводится 2976 часов, из которых 612 часов – часы вариативной части, что соответствует пункту 2.1 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.6. Формирование вариативной части ОПОП

Количество часов вариативной части не определено во ФГОС СПО, поэтому вариативная часть распределяется следующим образом:

- общепрофессиональный цикл (156 часов);
- профессиональный цикл (456 часов)

Основанием для распределения вариативной части ППКРС СПО являются:

- необходимость расширения базовых знаний обучающихся для освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- углубление освоения профессиональных и общих компетенций;
- обеспечение конкурентоспособности на рынке труда.

4.7. Порядок аттестации обучающихся

Формы проведения промежуточной аттестации

Целью промежуточной аттестации является комплексная и объективная оценка знаний и умений, обучающихся в процессе освоения профессиональной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО. Промежуточная аттестация осуществляется через систему сдачи зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Промежуточная аттестация, проводящаяся в форме зачетов и дифференцированных зачетов проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Зачет является формой оценки, дифференцированный зачет выставляется с оценкой по пятибалльной системе. Экзамены проводятся за счет времени, отведенного в учебном плане на промежуточную аттестацию, результаты экзамена оцениваются по пятибалльной системе. Формы проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев обучения в ОУ. Контрольно-оценочные средства, позволяющие оценить знания, умения и освоенные

компетенции разрабатываются предметно-цикловыми комиссиями и утверждаются заместителем директора. Для более качественной оценки результатов обучения могут привлекаться в качестве внешних экспертов работодатели.

Если по дисциплине (МДК) не предусмотрена промежуточная аттестация, то результатом можно считать текущую аттестацию в форме тестирования, контрольной работы, защиты проекта, реферата.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с ФГОС СПО Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Задания для демонстрационного экзамена разработаны на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

4.8. Формы проведения консультаций

В связи с отсутствием времени, выделенным ФГОС на консультации, они могут проводиться в период промежуточной и Государственной итоговой аттестации, исходя из общего количества часов, выделенных на промежуточную и Государственную итоговую аттестацию в виде групповых консультаций.

Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным образовательным учреждением.

4.9. Текущий контроль знаний

Формы и процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме тестовых заданий; практических занятий; лабораторных работ; контрольных работ (по дисциплинам); деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, семинаров, тренингов, групповых дискуссий (по дисциплинам и МДК); оценки результатов самостоятельной работы; других формах, предусмотренных локальными актами образовательного учреждения.