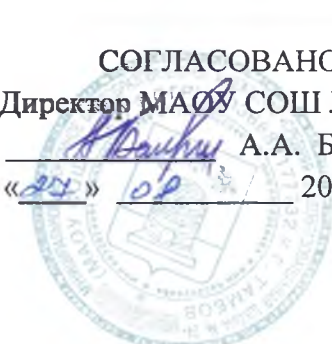


СОГЛАСОВАНО
Шеф-повар ООО «Гренка»
А.А. Боярский
« 27 » 08 2020 г.



СОГЛАСОВАНО
Директор МАОУ СОШ № 24
А.А. Балдин
« 27 » 08 2020



УТВЕРЖДАЮ
Директор ТОГБПОУ «Колледж торговли,
общественного питания и сервиса»
А.В. Жуков
Приказ от 2020 № 83



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

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
			по профилю профессии/специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	30	6	3	-	0	-	39	13
II курс	32	6	1	-	2	-	41	11
III курс	19	10	9	-	2	-	40	12
IV курс	13	7	16	-	1	2	39	2
Всего	94	29	29	-	5	2	159	38

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение нагрузки										
		Дифференцированные зачеты, зачеты	Экзамены	ВСЕГО	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс				
						всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем 17 нед.	2 сем 22 нед.	3 сем 17 нед.	4 сем 22 нед.	5 сем 16 нед.	6 сем 22 нед.	7 сем 17 нед.	8 сем 19 нед.			
1	2	3	4	5	6		7	8				9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	20
О.00	Общеобразовательный цикл	3з/ 14ДЗ	3э	2052	0	2052	2020	32	0	18	18	478	530	478	566	0	0	0	0			
	Базовые дисциплины			1521	0	1521	1521	0				340	380	357	409	0	0	0	0			
ОУД.01	Русский язык		4	114	0	114	114	0			6	6	34	23	34	23	0	0	0	0		
ОУД.02	Литература	4		171	0	171	171	0					34	53	34	50	0	0	0	0		
ОУД.03	Иностранный язык	4		171	0	171	171	0					34	38	51	48	0	0	0	0		
ОУД.04	Математика		4	228	0	228	228	0					6	6	51	57	68	52	0	0	0	
ОУД.05	История	4		171	0	171	171	0							34	38	51	48	0	0	0	
ОУД.06	Физическая культура	1,2,3, 4		171	0	171	171	0							34	38	51	48	0	0	0	
ОУД.07	ОБЖ	4		72	0	72	72	0							17	19	17	19	0	0	0	
ОУД.08	Физика	4		108	0	108	108	0							34	38	17	19	0	0	0	
ОУД.09	Обществознание	4		171	0	171	171	0							34	38	35	64	0	0	0	
ОУД.10	География	4		72	0	72	72	0							0	0	34	38	0	0	0	
ОУД.11	Экология	2		72	0	72	72	0							34	38	0	0	0	0	0	
	Профильные дисциплины			351	0	351	319	32				102	114	104	66	0	0	0	0			
ОУД.12	Информатика		4	108	0	108	76	32							6	6	34	38	17	19	0	0
ОУД.13	Химия	4		171	0	171	171	0							51	57	35	28	0	0	0	
ОУД.14	Биология	4		72	0	72	72	0							17	19	17	19	0	0	0	
	Дополнительные дисциплины			180	0	180	180	0				36	36	17	91	0	0	0	0			
УД.15	Индивидуальный проект	1		36	0	36	36	0							36	0	0	0	0	0	0	
УД.16	Экология питания	2		36	0	36	36	0							0	36	0	0	0	0	0	
УД.17	Родной язык			36	0	36	36	0							0	0	17	19	0	0	0	
УД.18	Психология			36	0	36	36	0							0	0	0	36	0	0	0	
УД.19	Астрономия	4		36	0	36	36	0							0	0	0	36	0	0	0	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2з/ 9ДЗ	2э	520	52	468	138	330			12	12	0	0	0	36	192	122	124	46		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	5		66	8	58	20	38					0	0	0	0	66	0	0	0		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	5		48	6	42	14	28					0	0	0	0	48	0	0	0		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		5	62	6	56	18	38			6	6	0	0	0	0	62	0	0	0		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6		44	4	40	14	26					0	0	0	0	16	28	0	0		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	6		52	6	46	16	30					0	0	0	0	0	52	0	0		

ОП.06	Охрана труда		4	36	4	32	18	14		6	6	0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7		64	6	58	0	58				0	0	0	0	0	32	32	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	7		36	4	32	18	14				0	0	0	0	0	0	36	0
ОП.09	Физическая культура	6,7,8		40	4	36	0	36				0	0	0	0	0	10	24	6
ОП.10	Основы финансовой грамотности	7		32	4	28	10	18				0	0	0	0	0	0	32	0
ОП.11	Технологии WorldSkills в профессиональной сфере деятельности	8		40	0	40	10	30				0	0	0	0	0	0	0	40
П.00	Профессиональный цикл	13ДЗ	8э/ 5Эм	2900	88	2812	274	450	2028	66	54/ 60	134	262	134	190	384	670	476	650
ПМ.00	Профессиональные модули	13ДЗ	8э/ 5Эм	2900	88	2812	274	450	2028	66	54/ 60	134	262	134	190	384	670	476	650
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4ДЗ	1э/ 1Эм	508	12	496	40	60	384	6	6/12	134	262	52	60	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2		36	4	32	14	18				19	17	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	4	76	8	68	26	42		6	6	19	17	16	24	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	2		252		252			252			96	120	36	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	2		132		132			132			0	108	0	24	0	0	0	0
ПМ.01	Экзамен		4	12		12					12	0	0	0	12	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	2ДЗ	2э/ 1Эм	668	18	650	64	82	492	12	12/ 12	0	0	82	130	160	296	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч		4	32	4	28	10	18		6	6	0	0	16	16	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч		6	132	14	118	54	64		6	6	0	0	0	0	64	68	0	0
УП.02	Учебная практика	6		288		288			288			0	0	66	114	96	12	0	0
ПП.02	Производственная практика	6		204		204			204			0	0	0	0	0	204	0	0
ПМ.02	Экзамен		6	12		12					12	0	0	0	0	0	12	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	2ДЗ	2э/ 1Эм	314	14	300	42	78	168	12	12/ 12	0	0	0	0	64	250	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч		5	32	4	28	10	18		6	6	0	0	0	0	32	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч		6	102	10	92	32	60		6	6	0	0	0	0	32	70	0	0
УП.03	Учебная практика	6		72		72			72			0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.03	Производственная практика	6		96		96			96			0	0	0	0	0	96	0	0
ПМ.03	Экзамен		6	12		12					12	0	0	0	0	0	12	0	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3ДЗ	1э/ 1Эм	570	18	552	56	118	366	12	6/12	0	0	0	0	0	0	268	302
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7		64	6	58	20	38				0	0	0	0	0	0	64	0

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		8	128	12	116	36	80		6	6	0	0	0	0	0	0	102	26			
УП.04	Учебная практика	8		126		126			126			0	0	0	0	0	0	102	24			
ПП.04	Производственная практика	8		240		240			240			0	0	0	0	0	0	0	240			
ПМ.04	Экзамен		8	12		12				6	12	0	0	0	0	0	0	0	12			
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2ДЗ	2э/1Эм	840	26	814	72	112	618	24	18/12	0	0	0	0	160	124	208	348			
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		5	32	4	28	10	18		6	6	0	0	0	0	32	0	0	0			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6,7	178	22	156	62	94		12	12	0	0	0	0	32	40	118-12	0			
УП.05	Учебная практика	8		306		306			306			0	0	0	0	96	84	102	24			
ПП.05	Производственная практика	8		312		312			312			0	0	0	0	0	0	0	312			
ПМ.05	Экзамен		8	12		12				6	12	0	0	0	0	0	0	0	12			
	Промежуточная аттестация											0	0	0	72	36	36	12	24			
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)			72															72			
Всего		5э/36ДЗ	14э/5Эм	5724	140	5332	2432	812	2028	96	84/60	612	792	612	792	576	792	600	696			
Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работы в виде демонстрационного экзамена												дисциплин и МДК			516	564	510	642	384	300	396	72
												учебной практики			96	120	102	114	192	168	204	48
												производственной практики			0	108	0	36	0	324	0	576
												экзаменов			0	0	0	7	3	5	1	3
												зачетов			1	6	0	10	2	6	4	5

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	Актный 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 две дисциплины по выбору образовательного учреждения.

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 3114 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.