

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ

«Почепский механико-аграрный техникум»



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

*государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Почепский механико-аграрный техникум»*

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация:**

повар,  
кондитер

**Форма обучения:** очная

Нормативный срок обучения

– 3 год. и 10 мес. на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования:**

естественно-научный

1.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	1404(39)	36(1)		36(1)		11	52
II курс	1206(33,5)	72(2)	144(4)	54(1,5)		11	52
III курс	936(26)	144(4)	360(10)	36(1)		11	52
IV курс	666(18,5)	288(8)	432(12)	18(0,5)	72(2)	2	43
<b>Всего</b>	<b>4212(117)</b>	<b>540(15)</b>	<b>936(26)</b>	<b>144(4)</b>	<b>72(2)</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

## 2. План учебного процесса

### 2.1. План учебного процесса по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы в академических часах								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час, в семестр)							
		зачеты	экзамены	Объем образовательной нагрузки	В том числе в форме практической подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
												17 нед	24 нед ПА	17 нед	24 нед ПА	17 нед	24 нед ПА	17 нед	24 нед ПА
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
О.00	Общеобразовательный цикл			2052		1204	848		20	52		490	558	444	560	0	0	0	0
ОДБ.01	Русский язык		4	114		76	38		6	6		34	30	16	34				
ОДБ.02	Литература	4		172		128	44			2		50	48	34	40				
ОДБ.03	История	3		172		128	44			2		66	54	52					
ОДБ.04	Обществознание	4		172		134	38							72	100				
ОДБ.05	География	2		72		60	12			2		34	38						
ОДП.06	Иностранный язык	4		172		86	86			2		50	48	18	56				
ОДБ.07	Математика		4	310		206	104		6	6		68	106	68	68				
ОДП.08	Информатика	4		144		28	116			2		34	40	34	36				
ОДБ.09	Физическая культура	1,2,3,4		176		10	166			2		34	44	34	64				
ОДБ.10	Основы безопасности жизнедеятельности	2		72		54	18			2		34	38						
ОДБ.11	Физика	4		132		94	38			2		18	44	34	36				
ОДП.12	Химия		2	136		90	46		6	6		68	68						
ОДБ.13	Биология	4		95		70	25			2				50	45				
ОДБ.14	Основы проектной деятельности (индивидуальный проект)	3		32		4	28		2	6				32					
ОДБ.15	Экология	4		46		36	10			2					46				
	Учебные сборы			35			35			2					35				

Обязательная часть образовательной программы			3852	2998	776	1528	1476			78	122	306	168	304	612	864	612	864
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		702	394	302	400				18	122	116	32	36	116	140	68	72
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1	51	24	27	24				2	51							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	68	30	38	30				2	33	35						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2	68	30	38	30				2	38	30						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6	68	30	38	30				2						68		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	2	51	24	27	24				2		51						
ОП.06	Охрана труда	5	48	24	24	24				2					48			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	5,6,7,8	140	66	74	66				2					34	36	34	36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4	68	36	32	36				2			32	36				
ОП.09	Физическая культура	5,6,7,8	140	130	4	136				2					34	36	34	36
П.00	Профессиональный цикл									60		190	136	268	496	724	544	720
ПМ.00	Профессиональные модули		3078	2604	474	1128	1476			60		190	136	268	496	724	544	720
ПМ.01	Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*	2	262	222	40	114	108			12		190		72				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		82	60	22	60				6		82						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		72	54	18	54				6		72						
УП.01	Учебная практика		36	36			36					36						
ПП.01	Производственная практика		72	72			72							72				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	332	270	62	126	144			12			136	196				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		100	66	34	66				6			100					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		88	60	28	60				6				88				
УП.02	Учебная практика		72	72			72						36	36				
ПП.02	Производственная практика		72	72			72							72				





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

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
	<b>Кабинеты:</b>
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3.	Товароведения продовольственных товаров
4.	Технологии кулинарного и кондитерского производства
5.	Иностранного языка
6.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7.	Технического оснащения и организации рабочего места
	<b>Лаборатории:</b>
1.	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2.	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля
	<b>Залы:</b>
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актный зал

**4. Пояснительная записка**

**4.1. Нормативная база реализации ППКРС**

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Почепский механико-аграрный техникум» разработан в соответствии со следующими документами:

Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказа 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 с измен. от 17.12.2020 г.);

Приказа Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

Приказа Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказа Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 (с изменениями) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г. Регистрационный N 59778);

Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 «Р-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования"»;

Письма Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05-401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);

Приказа 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); 3-й и 4-й уровни квалификации;

Приказа 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); 3-й и 4-й уровни квалификации;

Технического описания компетенций «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

Правила и нормы СанПиН 2.4.3.2554-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования»

Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы СПО – ППССЗ или ППКРС по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям;

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

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев.

Начало занятий – 1 сентября.

Объем обязательных учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной практики составляет 36 часов при шестидневной учебной неделе; продолжительность одного занятия – 45 минут. В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся.

Объем часов по дисциплине «Физическая культура» реализуется как за счет обязательных аудиторных занятий по 2 часа из ОДБ 06 «Физическая культура» и добавляется дисциплина «Физическая культура» в объеме 40 часов, и не более 2 часов в неделю в рамках кружковой работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях).

Формы и процедуры текущего контроля знаний – экзамен, зачет, дифференцированный зачет, контрольная работа и др.

Для обучающихся предусматриваются консультации в рамках тех дисциплин, которые считаются наиболее трудноусваиваемые. Определены формы проведения консультаций (индивидуальные, групповые, коллективные, устные и письменные). Консультации проводятся во внеучебное время, согласно расписанию, утвержденного директором техникума.

Практика является обязательным разделом ППКРС, представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся и в соответствии с требованиями ФГОС состоит из двух этапов:

учебной практики - 540 ч. и производственной практики - 936 ч.

Учебная и производственная практика проводится при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, согласно календарному графику учебного процесса. Практика предусмотрена после изучения междисциплинарного курса каждого профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Оценка качества освоения профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включает текущий контроль освоенных компетенций, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны и фиксируются в рабочих программах, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

Для реализации текущей и промежуточной аттестации разрабатывается и утверждается техникумом фонд оценочных средств, в которых определены четкие и понятные критерии оценивания, сроки и место проведения оценки. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины, профессионального модуля.

Рабочий учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной и производственной практик, виды государственной итоговой аттестации.

В соответствии с рабочим учебным планом обязательное обучение составляет 5904 часа: по дисциплинам общеобразовательного цикла - 2052 часа; по дисциплинам общепрофессионального цикла - 702 часа, профессионального цикла - 1602 часа, по учебной практике - 540 часов, по производственной практике - 936 часов и государственная итоговая аттестация 72 часа.

#### 4.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих формируется в соответствии с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования», формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с изучением программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы с получением среднего общего образования проходит в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию. Предусмотрены экзамены: по русскому языку и литературе, математике и физике (профильная дисциплина). По русскому языку и математике - в письменной форме, по химии - в устной форме.

Формы и процедуры текущего контроля знаний и умений определяются соответствующими методическими объединениями, при этом используется пятибалльная оценка знаний и умений обучающихся.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не более 8 экзаменов в учебном году, количество зачетов - 10, включая зачеты и дифференцированные зачеты по производственным практикам. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре (приказ Министерства просвещения России от 24.08.2022 г. № 762);

Определение вариативной части осуществляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, социальной сферы, техники и технологий, а также с учетом особенностей контингента обучающихся.

Учебным планом предусмотрено выполнение каждым обучающимся индивидуального исследовательского проекта различной тематики. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по одной из учебных дисциплин общеобразовательного цикла в течение времени, отведенного на получение среднего общего образования.

#### **4.4. Формирование вариативной части ППКРС**

За счет вариативной части объем времени, отведенный на общепрофессиональный цикл, увеличен на 36 часов на новую дисциплину «Основы интеллектуального труда», т.к. изучение этих дисциплин поможет будущему работнику быстрее адаптироваться к условиям производства, быть более компетентным и конкурентоспособным на рынке труда. Так же за счет вариативной части увеличен объем времени, отведенный на профессиональный цикл. Он использован на увеличение часов МДК и практики по профессиональным модулям.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются Положением о ГИА, утвержденным директором техникума.

Итогом проверки является однозначное решение: вид профессиональной деятельности «освоен/не освоен»;

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена, который является обязательным условием освоения профессий из списка ТОП-50. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в соответствующем локальном акте техникума с учетом ПООП.