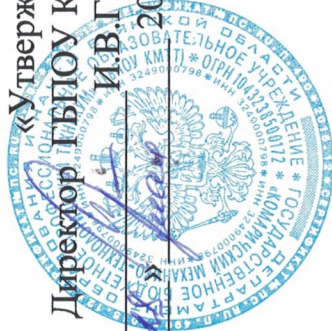


«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КМТТ
И.В. Гоголь
«14» авг 2014 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Комаричский механико-технологический техникум»

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар ↔ кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

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	9	10	11
I курс	38.5	2	-	0.5	-	11	52
II курс	34.5	1	3	2.5	-	11	52
III курс	17	10	13	1	-	11	52
IV курс	16	7	15	1	2	2	43
ИТОГО	106	20	31	5	2	35	199

2. План учебного процесса

Индекс		Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в том числе										Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час, в семестр)							
					Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа												
					Экзамены	Зачеты	Дифференцированные зачеты	Всего			8	9	10	Лекции, уроки								
1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем											6 сем	7 сем	8 сем					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
О.00	Общеобразовательный цикл				2052 (2124 с п/а)			2052	1134	918			72	474	634	414	530					
ОУДБ	Базовые учебные дисциплины				1521			1521	887	634			54	370	458	332	361					
ОУДБ.01	Русский язык и литература (в том числе)	4			285			285	245	40			18	56	81	62	86					
	Русский язык				114			114	94	20				28	30	26	30					
	Литература				171			171	151	20				28	51	36	56					
ОУДБ.02	Иностранный язык		1	2,3	171			171	20	151				54	58	59						
ОУДБ.03	Обществознание (включая экономику и право)	4			171			171	141	30			18				171					
ОУДБ.04	История			3	171			171	141	30				58	60	53						
ОУДБ.05	Физическая культура		1, 3	2,4	171			171	8	163				42	41	44	44					
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2	72			72	40	32				36	36							

ОУДБ.07	Математика	4			228				228	114	114			18	52	66	50	60				
ОУДБ.08	Физика			3	108				108	58	50					44	64					
ОУДБ.09	География			2	72				72	52	20					72						
ОУДБ.10	Экология			1	72				72	68	4				72							
ОУДП.00	Профильные учебные дисциплины				351				351	190	161			18	44	136	52	119				
ОУДП.11	Информатика			2	108				108	30	78				44	64						
ОУДП.12	Химия	4			171				171	108	63			18			52	119				
ОУДП.13	Биология			2	72				72	52	20					72						
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины				180				180	57	123				60	40	30	50				
ДУД.14	Основы проектной деятельности	3			76				76	20	56				26	40	10					
ДУД.15	Астрономия			4	36				36	13	23							36				
ДУД.16	Родной язык	1			34				34	12	22				34							
ДУД.17	Родная литература			4	34				34	12	22						20	14				
ПП	Профессиональная подготовка				3600 (3708 с п/а)			206	1630	568	764	148	150	10	138	212	198	262	612	864	612	792
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл				690 (708 с п/а)			120	570	164	380	0	26	18	138	32	36	72	126	128	50	108
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			1	36			6	30	12	18				36							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			1	66			14	52	22	30				66							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2			68			12	56	16	28		12	18	36	32						
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности			8	36			10	26	8	14		4									36
ОП.05	Основы калькуляции и учета			6	36			8	28	10	18								36			
ОП.06	Охрана труда			3	36			6	30	12	18						36					

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

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

№	Наименование
Кабинеты:	
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
Лаборатории:	
1.	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2.	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:	
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля
Залы:	
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум» разработан в соответствии со следующими документами:

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 с измен. от 6.02.2017 г.);

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. №1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства Российской образования и науки Федерации от 17 мая 2012 г. N 413".

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации №390 от 5 августа 2020 года «О практической подготовке обучающихся» (в ред. Приказа Минобрнауки РФ N 1430, Минпросвещения РФ N 652 от 18.11.2020);

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); 3-й и 4-й уровни квалификации;

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); 3-й и 4-й уровни квалификации;

Технические 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;

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 занятий – 90 минут (группировка парами). 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, на первом и втором курсах по 2 часа из ОУДБ 0.5 «Физическая культура» и на 3, 4 курсе 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 и др.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям).

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 расписания, 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 - 684ч. и производственной практики - 1080 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 техником 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 - 726 часов, профессионального цикла - 2874 часа, по учебной практике - 684 часа, по производственной практике - 1080 часов.

Общеобразовательный цикл профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих формируется в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах ППКРС среднего профессионального 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: 2 курс - по русскому языку и литературе, математике, обществознанию и химии (профильная дисциплина). По русскому языку и математике - в письменной форме, по обществознанию и химии - в устной форме.

За счет вариативной части объем времени, отведенный на общепрофессиональный цикл, увеличен на 270 часов на новые дисциплины «Психология и этика профессиональной деятельности», «Предпринимательская деятельность», «Кулинарный дизайн», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Экологические основы природопользования», т.к. изучение этих дисциплин поможет будущему работнику общественного питания быстрее адаптироваться к условиям производства, быть более компетентным и конкурентно способным на рынке труда. Так же за счет вариативной части увеличен на 342 часа объем времени, отведенный на профессиональный цикл. Он использован на увеличение часов МДК и практики по профессиональному модулю 5. Этот модуль представляет собой очень важную часть учебного материала. В ходе изучения обучающиеся овладевают профессиональными компетенциями по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, что составляет основу профессии Кондитер.

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.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются Положением о ГИА, утвержденным директором техникума. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.