

Утвержден приказом директора
ГАПОУ РБ «Бурятский республиканский
многопрофильный техникум
инновационных технологий»
№ 188 от 24.06.2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики
Бурятия «Бурятский республиканский многопрофильный техникум инновационных технологий»
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: 43
Повар, кондитер
Форма обучения - очная
Срок получения образования по 2 года 10 мес.
образовательной программе
на базе основного общего образования
Профиль получаемого
профессионального
образования Естественно-научный
Группа - ПК-24 Курс -1

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии Повар, кондитер Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Бурятия «Бурятский республиканский многопрофильный техникум инновационных технологий» разработан на основе:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.) (ред. 05.07.2024 г.);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями и дополнениями;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями и дополнениями;
- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации N 885, Министерства просвещения Российской Федерации N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") с изменениями и дополнениями;
- Устава ГАПОУ РБ «Бурятский республиканский многопрофильный техникум инновационных технологий»;
- Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н;
- Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н;
- Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н;

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Нормативный срок освоения программы обучения составляет 147 недель.

1 курс – 52 недели (11 недель на каникулы, 2 на промежуточную аттестацию);

2 курс – 52 недели (11 недель на каникулы, 2 недели на промежуточную аттестацию, 4 недели на учебную практику, 6 недель на производственную практику);

3 курс – 43 недели (2 недели на каникулы, 2 недели на промежуточную аттестацию, 6 недель на учебную практику, 9 недель на производственную практику, 1 неделя на государственную итоговую аттестацию).

Для всех видов аудиторных занятий продолжительность занятий устанавливается 45 минут.

Оценивание качества освоения программ дисциплин и модулей осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину или модуль, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

В образовательном процессе используются активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, анализа производственных ситуаций, в сочетании с самостоятельной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Для качественного освоения содержания материала используются мультимедийные пособия, обучающие и контролирующие программы.

Практико-ориентированная подготовка обучающихся обеспечивается через проведение лабораторных, практических работ и практики. При реализации ППКРС предусмотрены следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Практическая подготовка обучающихся составляет по общеобразовательным дисциплинам - 40% от общего количества часов, по общепрофессиональным дисциплинам- 80%, по МДК- 90%, практикам-100%.

Для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внешних экспертов будут привлекаться работодатели.

Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС.

Для осуществления эффективной работы каждому обучающемуся предоставляется возможностью доступа к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл на базе основного общего образования с получением среднего общего образования содержит 14 учебных дисциплин и предусматривает изучение 3 учебных дисциплин (иностранный язык, информатика, химия) углубленно.

В учебный план включены дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной образовательной организацией: (Введение в профессию, Основы профессиональной деятельности, Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ «Социальная адаптация и основы социально - правовых знаний»).

Учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя в рамках одного из изучаемых учебных предметов по выбору самого студента в любой избранной области деятельности.

При формировании учебных планов по ППКРС общими для включения в общеобразовательный цикл являются учебные дисциплины: русский язык, литература, история, обществознание, география, иностранный язык, математика, информатика, физическая культура, основы безопасности и защиты Родины, физика, химия, биология.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличен на 1476 часов.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС.

Вариативная часть часов ФГОС использована на увеличение объема времени, отведенного на общепрофессиональный и профессиональный циклы для совершенствования профессиональных компетенций обучающихся.

Распределение вариативной части

	Наименование дисциплины, МДК	Количество часов
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	141
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	24
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	24
ОП.05	Основы калькуляции и учета	29
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	14
ОП.09	Физическая культура/Адаптивная физическая культура	14
ОП.09	Основы финансовой грамотности	36
П.00	Профессиональный цикл	
ПМ.00	Профессиональные модули	471
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	8
	Квалификационный экзамен	9
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-82

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	9
УП. 01	Учебная практика	36
ПП. 01	Производственная практика	36
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	156
	Квалификационный экзамен	9
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-6
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	9
УП. 02	Учебная практика	36
ПП. 02	Производственная практика	108
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	46
	Квалификационный экзамен	12
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-16
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-22
УП. 03	Учебная практика	36
ПП. 03	Производственная практика	36
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	12
	Квалификационный экзамен	12
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-12
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	12
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	249
	Квалификационный экзамен	12
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	129
ПП. 05	Производственная практика	108
ВСЕГО		612

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.

Учебным планом предусмотрено 5 квалификационных экзаменов по профессиональным модулям.

По учебной и производственной практике предусмотрен дифференцированный зачет по всем модулям.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

2. График учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																															
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31																								
1																																																																												
2																																		У	У	У	У		П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К																
3												У	У	П	П	А	К	К															У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	А	И	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*																

Условные обозначения:

<input type="checkbox"/>	Теоретическое обучение	<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	Учебная практика	<input type="checkbox"/>	ГИА
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>	Неделя отсутствует	<input type="checkbox"/>	Производственная практика		

3. 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 (по курсам)
			по профилю профессии СПО	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2	0	11	52
II курс	29	4	6		2	0	11	52
III курс	23	6	9		2	1	2	43
Всего	91	10	15		6	1	24	147

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий										Распределение нагрузки с учетом СРС					
		Диф. зачет	экзамен	ИТОГО с учетом самостоятельной работы	Самостоятельная работа	Количество часов практической подготовки	По учебным Дисциплинам МДК			Курсовая работа	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	По курсам и семестрам (час. в семестр)					
							Всего без СРС	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий					1	2	3	4	5	6
														сем. 16 Нед	сем. 23 Нед	сем. 16 Нед	сем. 23 Нед	сем. 16 Нед	сем. 22 Нед
1	2	3	4	7	8	9	10	11	12		13	14	15	16	17	18	19	20	20
О.00	Общеобразовательный цикл			1476	32	578	1372	771	601		0	52	20	576	828	0	0	0	0
	Общие дисциплины			1427	32	558	1323	741	582		0	52	20	527	828	0	0	0	0
ОД.01	Русский язык		2	72		29	60	36	24			8	4	30	30				
ОД.02	Литература		2	108		43	96	62	34			8	4	30	66				
ОД.03	История	2		136		54	136	124	12					37	99				
ОД.04	Обществознание		2	76		29	72	72				4		72					
ОД.05	География	2		72		29	72	56	16					72					
ОД.06	Иностранный язык (у)	2		144		58	144	72	72					48	96				
ОД.07	Математика	1	2	219		88	207	99	108			8	4	80	127				
ОД.08	Информатика (у)		1	140		58	126	90	36			10	4	126					
ОД.09	Физическая культура	1,2		72		29	72	2	70					32	40				
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины	2		68		27	68	18	50					68					
ОД.11	Физика	2		72		29	72	36	36					72					
ОД.12	Химия (У)		1	140		58	126	64	62			10	4	126					
ОД.13	Биология		2	76		29	72	10	62			4		18	54				
	Выполнение индивидуального проекта	защита		32	32				0					32					
	Дополнительные дисциплины по выбору обучающихся			49		20	49	30	19		0	0	0	49	0	0	0	0	0

УД.01	Введение в специальность/ Основы профессиональной деятельности/ Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ «Социальная адаптация и основы социально - правовых знаний»	1		49		20	49	30	19					0	0	0	49	0	0	0	0	0
	Основы специальности			10		4	10	10	0								10					
	Основы учебно-исследовательской деятельности			39		16	39	20	19								39					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			465	8	372	457	227	230	0	0	0	0	0	0	0	253	108	32	72		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	3		36		29	36	16	20								36					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3		60	2	48	58	32	26								60					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3		60	2	48	58	38	20								60					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6		36		29	36	22	14													36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	3		65	2	52	63	38	25								65					
ОП.06	Охрана труда	4		36		29	36	19	17									36				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	5		50	2	40	48	6	42								16	18	16			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4		36		29	36	16	20									36				
ОП.09	Физическая культура/Адаптивная физическая культура	3,4,5		50		40	50	4	46								16	18	16			
ОП.10	Основы финансовой грамотности	6		36		29	36	36														36
П.00	Профессиональный цикл			2451	572	1347	1735	933	586	0	900	78	66	0	0	323	720	544	720			

ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		4	404	6	226	368	270	98	0	144	17	13	0	0	169	205	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3	80	2	72	66	28	38			8	4			68			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4	171	4	154	158	98	60			6	3			101	61		
УП. 01	Учебная практика	4		72			72	72			72						72		
ПП. 01	Производственная практика	4		72			72	72			72						72		
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4	552	2	294	520	149	155	0	216	17	13	0	0	82	440	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3	94	2	85	80	39	41			8	4			82			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	233		210	224	110	114			6	3				224		
УП. 02	Учебная практика	4		72			72				72						72		
ПП. 02	Производственная практика	4		144			144				144						144		
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		5	442	150	257	256	156	100	0	144	20	16	0	0	72	75	259	0

МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6	269	6	242	251	129	122			8	4					257	
УП.05	Учебная практика	6		72	72		0				72							72	
ПП.05	Производственная практика	6		180	180		0				180							180	
	ГИА			36														36	
Итого:				4428	612	2297	3564	193 1	1417	0	900	130	86	576	828	576	828	576	792
						дисциплин, МДК								576	828	576	468	432	396
						учебной практики										0	144	72	144
						произв. практики										0	216	72	252
						экзаменов					2	5	2	3	3	3	4	3	3
						диф. зачетов					3	6	3	8	5	7	5	5	7

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	русского языка и литературы;
2.	химии и биологии;
3.	математики;
4.	информатики;
5.	физики;
6.	социально-экономических дисциплин;
7.	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
8.	товароведения продовольственных товаров;
9.	технологии кулинарного и кондитерского производства;
10.	иностранного языка;
11.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
12.	технического оснащения и организации рабочего места.
	Лаборатории:
13.	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
14.	учебный кондитерский цех.
15.	Спортивный комплекс
16.	Залы:
	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	Актный зал

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 98160421728937443086516107854325912870385464100

Владелец Михалев Андрей Павлович

Действителен с 24.10.2023 по 23.10.2024