

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 образовательной программе на базе основного общего образования 3 года 10 мес.
Профиль получаемого профессионального образования Естественно-научный
Группа - ПК-23 Курс -2

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 с изменениями и дополнениями;
- 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 199 недель.

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

2 курс – 52 недели (11 недель на каникулы, 2 недели на промежуточную аттестацию, 3 недели на учебную практику, 4 недели на производственную практику);

3 курс – 52 недели (11 недель на каникулы, 1 неделя на промежуточную аттестацию, 7 недель на учебную практику, 9 недель на производственную практику);

4 курс- 43 недели (2 недели на каникулы, 2 недели на промежуточную аттестацию, 10 недель на учебную практику, 13 недель на производственную практику, 2 недели на государственную итоговую аттестацию)

Изучение общепрофессиональных дисциплин осуществляется параллельно с профессиональными модулями.

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 внеаудиторной 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%. При реализации ППКРС предусмотрены следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Промежуточная аттестация по итогам практики проводится в форме дифференцированного зачета. Изучение каждого модуля завершается обязательным квалификационным (демонстрационным) экзаменом.

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. Внеаудиторная работа сопровождается учебно-методическими материалами, подготовленными педагогическими работниками.

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

1.3. Общеобразовательный цикл

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования при разработке учебного плана ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования сформирован общеобразовательный цикл, который содержит 18 учебных дисциплин, 3 учебные дисциплины изучаются углубленно с учетом естественнонаучного профиля профессионального образования, осваиваемой профессии СПО.

В учебный план включены дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной образовательной организацией: История Бурятии (Экономика Бурятии), Учебное исследовательское проектирование (Основы предпринимательской деятельности), Психология (Психология общения) (Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»).

Учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. В связи с этим дополнительно введена дисциплина Учебное исследовательское проектирование. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя в рамках одного из изучаемых учебных предметов по выбору самого студента в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

При формировании учебных планов по ППКРС обязательными для включения в общеобразовательный цикл являются учебные дисциплины: Русский язык; Литература; Иностранный язык; Математика; История; Физическая культура; Основы безопасности жизнедеятельности, Химия, Физика, Биология, География, Обществознание, Информатика.

Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: Экология.

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 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 57 нед., промежуточная аттестация - 3 нед., каникулярное время - 22 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.) распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ППКРС - общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся.

Промежуточная аттестация – 108 часов.

Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла.

Часы самостоятельной работы вынесены за рамки учебного плана.

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	266
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	24
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	24
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	24
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	24
ОП.05	Основы калькуляции и учета	34
ОП.06	Охрана труда	24
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	24
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	24
ОП.09	Физическая культура	28
ОП.09	Основы финансовой грамотности	36
П.00	Профессиональный цикл	1102
ПМ.00	Профессиональные модули	1102
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	216
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36
УП. 01	Учебная практика	36
ПП. 01	Производственная практика	72
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	266
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	50
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	108
УП. 02	Учебная практика	36
ПП. 02	Производственная практика	72
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	34
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	74
УП. 03	Учебная практика	-
ПП. 03	Производственная практика	72
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	164

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	68
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	60
УП. 04	Учебная практика	-
ПП. 04	Производственная практика	36
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	312
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	72
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	132
УП. 05	Учебная практика	36
ПП. 05	Производственная практика	72
ВСЕГО		1368

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.

Учебным планом предусмотрено 4 квалификационных (демонстрационных) экзамена по профессиональным модулям.

По всем профессиональным модулям предусматривается промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по практике.

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

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							
		Диф. зачет	экзамен	ИТОГО с учетом самостоятельной работы	Самостоятельная работа	Количество часов практической подготовки	По учебным Дисциплинам МДК			Курсовая работа	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс				
							Всего без СРС	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий					По курсам и семестрам							
														1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
17 Нед	23 Нед	16 Нед	23 Нед	16 Нед	21 Нед	16 Нед	21 Нед														
1	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
О.00	Общеобразовательный цикл			2052	0	819	2052	1188	864	0	0	0	0	388	396	482	364	146	276	0	0
	Общие дисциплины			1800	0	718	1800	1018	782		0	0	0	388	396	443	343	118	112	0	0
ОУД.01	Русский язык		2	114		46	114	61	53					68	46						
ОУД.02	Литература	3		171		68	171	134	37					42	26	103	0				
ОУД.03	Иностранный язык	6		171		68	171	81	90					34	36	14	28	30	29		
ОУД.04	Математика		4	228		91	228	138	90					0	0	86	142				
ОУД.05	История	4		171		68	171	159	12					34	36	35	66				
ОУД.06	Физическая культура	1-4		171		68	171	39	132					51	54	21	45				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2		72		29	72	30	42					36	36						
ОУД.08	Информатика		3	108		43	108	68	40					0	0	108					
ОУД.09	Физика	2		108		43	108	22	86					51	57						
ОУД.10	Химия	4		171		68	171	79	92					36	38	35	62				
ОУД.11	Обществознание	6		171		68	171	145	26									88	83		
ОУД.12	Биология	2		72		29	72	20	52					36	36						
ОУД.13	География	3		72		29	72	42	30						31	41	0				
ОУД	Дополнительные учебные дисциплины			118	0	47	118	72	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	118	0	0

ОУД.14	Астрономия	6		46		18	46	30	16									46			
ОУД.15	Экология	6		72		29	72	42	30									72			
УД	Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся			134	0	54	134	98	36	0	0	0	0	0	0	39	21	28	46	0	0
УД.01	История Бурятии/ Экономика Бурятии	6		46		18	46	40	6									46			
УД.02	Введение в профессию/Основы учебно-исследовательской деятельности	3		39		16	39	27	12					0		39					
УД.03	Психология/Психология общения/ Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ «Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний»	5		49		20	49	31	18							21	28				
	Выполнение индивидуального проекта																				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			590	10	463	580	303	277	0	0	0	0	109	287	0	0	24	23	108	29
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	1		60	1	47	59	39	20					59							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2		60	1	47	59	33	26					14	45						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2		60	1	47	59	39	20						59						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		7	60	1	47	59	45	14											59	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	2		66	1	52	65	40	25						65						
ОП.06	Охрана труда		2	60	1	47	59	42	17						59	0					

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		60	1	47	59	0	59										30	29	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		2	60	1	47	59	29	30					59	0						
ОП.09	Физическая культура/Адаптивная физическая культура	5,6,7		68	2	53	66	0	66								24	23	19		
ОП.09	Основы финансовой грамотности	1		36		29	36	36						36	0						
П.00	Профессиональный цикл			2974	10	2834	2964	610	586	0	0	0	0	114	141	90	462	440	527	464	726
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		4	428	2	408	426	29	98	0	0	0	0	65	109	0	252	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2		68	1	60	67	29	38						67						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2	108	1	96	107		60					65	42	0					
УП. 01	Учебная практика	4		108		108	108										108				
ПП. 01	Производственная практика	4		144		144	144										144				
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6	822	2	789	820	161	155	0	0	0	0	49	32	90	145	180	324	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2		82	1	73	81	40	41					49	32	0					

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	4	236	1	212	235	121	114							90	145				
УП. 02	Учебная практика	5		180		180	180											180			
ПП. 02	Производственная практика	6		324		324	324												324		
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		8	488	2	463	486	206	100	0	0	0	0	0	0	0	65	99	70	72	180
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		4	66	1	59	65	43	22								65				
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	170	1	152	169	91	78									99	70		
УП. 03	Учебная практика	7		72		72	72	72												72	
ПП. 03	Производственная практика	8		180		180	180														180
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		7	404	2	380	402	143	79	0	0	0	0	0	0	0	0	161	133	108	0
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5		100	1	89	99	74	25									99			

МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6	124	1	111	123	69	54									62	61		
УП. 04	Учебная практика	6		72		72	72												72		
ПП.04	Производственная практика	7		108		108	108													108	
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		8	832	2	794	830	71	154	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	284	546
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7		104	1	93	103	71	32											103	
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	260	1	233	259		122											181	78
УП. 05	Учебная практика	8		180		180	180														180
ПП.05	Производственная практика	8		288		288	288														288
	Промежуточная аттестация			216			216														
	ГИА			72			72														
Итого :				5904	20	4116	5884	210 1	1727	0	0	0	0	611	824	572	826	610	826	572	755

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) - 2 недели	дисциплин, МДК							611	824	572	574	430	430	392	107
	учебной практики									0	108	180	72	72	180
	произв. практики									0	144	0	324	108	468
	экзаменов							0	4	1	4	3	3	2	3
	диф. зачетов							3	9	5	5	6	3	4	5

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 и ИКТ;
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.
13.	Лаборатории:
14.	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
15.	учебный кондитерский цех.
16.	Спортивный комплекс
17.	Залы:
18.	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
19.	Актовый зал

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 98160421728937443086516107854325912870385464100

Владелец Михалев Андрей Павлович

Действителен с 24.10.2023 по 23.10.2024