УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ИО ИрТРиАТ
_____ / Лановой П.Ф.

«_____»_____ 2019 г.

М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки квалифицированных рабочих служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар кондитер
Форма обучения – очная
Срок получения СПО по ППКРС – 3 года и 10 месяцев
на базе основного общего образования
Год поступления – 2019
Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени основной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Проведение		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед
I	39	17	22	1		1								12	52
II	36 1/3	16	20 1/3	2/3		2/3								15	52
III	17	14 1/2	2 1/2	1	1/2	1/2	6	3	3	17		17		11	52
IV	14	14	828	1	1/2	1/2	7	3 1/2	3 1/2	17		17	2	2	43
Всего	**106 1/3**	**2436**	**3198**	**3 2/3**			**13**			**34**			**2**	**40**	199

2. План учебного процесса основной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и семестрам																																		Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка	
									Обязательная					Курс 1								Курс 2								Курс 3								Курс 4													
														Семестр 1				Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4					Семестр 5				Семестр 6					Семестр 7					Семестр 8								
										в том числе				17 нед				22 нед					16 нед					20 1/3 нед					14 1/2 (3) нед				2 1/2 (20) нед					14 (3 1/2) нед					(20 1/2) нед								
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Другие	Максимальная	Самост. (ср.-чн.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Промежут. аттестация	Максим.	Консульт.	Обязательная	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Промежут. аттестация	Максим.	Консульт.	Обязательная	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Промежут. аттестация	Максим.	Консульт.	Обязательная	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Промежут. аттестация	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
ОД	**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	**6**	**7**	**11**	**17**	**2736**	**10**	**62**	**2664**	**1552**	**1056**	**20**	**36**	**612**		**612**		**828**	**4**	**20**	**804**	**12**	**576**	**6**	**30**	**540**		**720**		**12**	**708**	**24**																						
ОДБ	Базовые дисциплины	4	3	8	10	1628	2	42	1584	998	542	20	24	240		240		470	2	12	456	6	384		20	364		534		10	524	18																					
ОДБ.01	Русский язык	4			3	124		4	120	114			6										56		2	54		68		2	66	6																					
ОДБ.02	Литература			2	1	173		2	171	171				68		68		105		2	103																																
ОДБ.03	Иностранный язык			4	1-3	180		8	172		172			34		34		50		4	46		38		4	34		58			58																						
ОДБ.04	Математика	4			1-3	242		8	234	164	64		6	34		34		84		2	82		56		4	52		68		2	66	6																					
ОДБ.05	История	2			1	181	2	2	177	151	20		6	70		70		111	2	2	107	6																															
ОДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности			3		76		4	72	52	20												76		4	72																											
ОДБ.07	Физика			4		110		2	108	40	48	20																110		2	108																						
ОДБ.08	Астрономия			4		38		2	36	26	10																	38		2	36																						
ОДБ.09	Обществознание	4			3	182		4	178	152	20		6										48		2	46		134		2	132	6																					
ОДБ.10	География			3		76		4	72	66	6												76		4	72																											
ОДБ.11	Экология			2		74		2	72	62	10							74		2	72																																
ОДБ.12	Физическая культура		1-3	4		172			172		172			34		34		46			46		34			34		58			58																						
ОДП	Профильные дисциплины	1		2	3	513	2	10	501	259	236		6	290		290		209	2	6	201	6	14		4	10																											
ОДП.01	Информатика			3	12	144		8	136		136			34		34		96		4	92		14		4	10																											
ОДП.02	Химия	2			1	249	2	2	245	159	80		6	136		136		113	2	2	109	6																															
ОДП.03	Биология			1		120			120	100	20			120		120																																					
ПОО	Предлагаемые ОО	1	4	1	4	595	6	10	579	295	278		6	82		82		149		2	147		178	6	6	166		186		2	184	6																			595		579	
ПОО.01	Психология личности		1			48			48	30	18			48		48																																			48		48	
ПОО.02	Культура делового общения		3			48			48	30	18												48			48																									48		48	
ПОО.03	История Иркутской области		4		3	84		2	82	82													30		2	28		54			54																				84		82	
ПОО.04	Основы исследовательской деятельности			4		40			40	40																		40			40																				40		40	
ПОО.05	Введение в профессию		1			34			34	34				34		34																																			34		34	
ПОО.06	Основы кулинарии	4			1-3	341	6	8	327	79	242		6					149		2	147		100	6	4	90		92		2	90	6																			341		327	
ПП	**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**	**15**		**19**	**4**	**2916**	**6**	**12**	**2898**	**706**	**432**	**2**	**66**															**36**			**36**		**648**	**4**	**644**	**12**	**828**		**6**	**822**	**18**	**648**	**2**	**640**	**18**	**756**			**756**	**18**	**2274**	**642**	**2256**	**642**
ОПД	Общепрофессиональный цикл	1		9	3	404		2	402	198	196	2	6															36			36		338	2	336	6	10			10		20		20							332	72	330	72
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			5		36			36	18	16	2																					36		36																36		36	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			5		36			36	22	14																						36		36																36		36	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	5				44		2	42	28	8		6																				44	2	42	6															44		42	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности			5		36			36	28	8																						36		36																36		36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета			5		32			32	22	10																						32		32																32		32	
ОП.06	Охрана труда			3		36			36	26	10																	36			36																					36		36	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			5		36			36		36																						36		36																36		36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			5		36			36	10	26																						36		36																36		36	
ОП.09	Физическая культура			7	56	40			40		40																						10		10		10			10		20		20							40		40	
ОП.10	Эффективное поведение на рынке труда			8		36			36	22	14																						36		36																	36		36
ОП.11	Организация обслуживания				5	36			36	22	14																						36		36																	36		36

ПЦ	Профессиональный цикл	14		10	1	2512	6	10	2496	508	236		60																						310	2	308	6	818		6	812	18	628	2	620	18	756			756	18	1942	570	1926	570
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3		2		302		2	300	60	48		12																						188	2	186	6	114			114	6										262	40	260	40
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	5				38			38	18	18		2																						38		38	2																34	4	34	4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5				78		2	76	42	30		4																						78	2	76	4																78		76	
УП.01.01	Учебная практика			5	час	72			72	нед	2			час				час					час					час							час		72		час										час					72		72	
ПП.01.01	Производственная практика			6	час	108			108	нед	3			час				час					час					час							час				час			108		час					час					72	36	72	36
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	6				6			6				6																										6			6	6										6		6	
	Всего часов по МДК					116			114																																																
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		2	1	826		6	820	108	52		12																						122		122		704		6	698	12										592	234	586	234
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				5	32			32	20	12																								32		32																32		32	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6				140		6	134	88	40		6																						54		54		86		6	80	6										140		134	
УП.02.01	Учебная практика			6	час	144			144	нед	4			час				час					час					час							час		36		час			108		час					час					144		144	
ПП.02.01	Производственная практика			6	час	504			504	нед	14			час				час					час					час							час				час			504		час					час					270	234	270	234
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	6				6			6				6																										6			6	6										6		6	
	Всего часов по МДК					172			166																																															
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2		500			500	88	40		12																															206		206	6	294			294	6	302	198	302	198
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	7				34			34	26	6		2																															34		34	2						34		34	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	7				100			100	62	34		4																															100		100	4						100		100	
УП.03.01	Учебная практика			7	час	72			72	нед	2			час				час					час					час							час				час					час					час					72		72	
ПП.03.01	Производственная практика			8	час	288			288	нед	8			час				час					час					час							час				час					час					час			288		90	198	90	198
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	8				6			6				6																																			6			6	6	6		6	
	Всего часов по МДК					134			134																																															
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3		2		252			252	76	20		12																															138		138	6	114			114	6	252		252	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7				34			34	28	4		2																															34		34	2						34		34	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7				68			68	48	16		4																															68		68	4						68		68	
УП.04.01	Учебная практика			7	час	36			36	нед	1			час				час					час					час							час				час					час			36		час					72	-36	72	-36
ПП.04.01	Производственная практика			8	час	108			108	нед	3			час				час					час					час							час				час					час					час			108		72	36	72	36
ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	8				6			6				6																																			6			6	6	6		6	
	Всего часов по МДК					102			102																																															
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3		2		632	6	2	624	176	76		12																															284	2	276	6	348			348	6	534	98	526	98
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7				34			34	24	8		2																															34		34	2						34		34	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7				232	6	2	224	152	68		4																															232	2	224	4						134	98	126	98
УП.05.01	Учебная практика			8	час	144			144	нед	4			час				час					час					час							час		18		час			126		час					час					144		144	
ПП.05.01	Производственная практика			8	час	216			216	нед	6			час				час					час					час							час				час					час					час			216		216		216	
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	8				6			6				6																																			6			6	6	6		6	
	Всего часов по МДК					266			258																																															

	Учебная и производственная практики				час	1692			1692	нед	47			час				час					час					час					час		108		час			720		час		126		час			738					
	Учебная практика				час	468			468	нед	13			час				час					час					час					час		108		час			108		час		126		час			126					
	Производственная практика				час	1224			1224	нед	34			час				час					час					час					час				час			612		час				час			612					
	Государственная итоговая аттестация				час	72			72	нед	2			час				час					час					час					час				час					час				час			72					
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена				час	72			72	нед	2			час				час					час					час					час				час					час				час			72		72		72	
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О					62												20					30					12																										
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП					12																											4				6					2												
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	**21**	**7**	**30**	**21**	**5724**	**16**	**74**	**5634**	**2258**	**1560**	**22**	**102**	**612**		**612**		**828**	**4**	**20**	**804**	**12**	**576**	**6**	**30**	**540**		**756**		**12**	**744**	**24**	**648**	**4**	**644**	**12**	**828**		**6**	**822**	**18**	**648**	**2**	**640**	**18**	**828**			**828**	**18**	**5082**	**642**	**4992**	**642**
	Экзамены (без учета физ. культуры)																	**2**										**4**					**3**				**3**					**4**				**3**								
	Зачеты (без учета физ. культуры)													**2**									**1**					**1**																										
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)													**1**				**2**					**4**					**4**					**7**				**3**					**2**				**5**								
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																																					
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																																					

3. Пояснительная записка к основной образовательной программе (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1569, зарегистрирован Министерством юстиции (рег. N 44898 20.12.2016г.).

Учебный план составлен в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

— Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании Российской Федерации».

— Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программа среднего профессионального образования».

— Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

— Письмом Минобрнауки России от 19.12.2014 г. № 06-1225 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

— Уставом Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум речного и автомобильного транспорта» (утв. Министерством образования Иркутской области № 92-мр от 11 февраля 2015 г.).

Учебный план состоит из титульной части, пояснительной записки, таблицы «Сводные данные по бюджету времени», таблицы «План учебного процесса», перечня кабинетов, лабораторий, мастерских.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

– объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по полугодиям;

– перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

– последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

– виды учебных занятий;

– распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по полугодиям;

– распределение по полугодиям и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев; продолжительность освоения основной профессиональной образовательной программы – 199 недель, из них 157 недель отводится на обучение по дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практик, 2 недели – на государственную итоговую аттестацию; общая продолжительность каникул составляет 40 недель.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся включает работу во взаимодействии с преподавателем по видам занятий (урок, практическое занятие (лабораторное занятие), консультация), практики и внеаудиторной самостоятельной работы. Продолжительность занятий – 45 мин.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован с учетом естественнонаучного профиля (в соответствии с примерным распределением профессий и специальностей СПО по профилям получаемого профессионального образования). Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется на 1 и 2 курсах.

Дисциплины, предлагаемые образовательным учреждением, в рамках освоения общеобразовательного цикла:

– Основы исследовательской деятельности.

– Психология личности.

– Культура делового общения.

– История Иркутской области.

– Введение в профессию

– Основы кулинарии

В рамках изучения дисциплины Основы исследовательской деятельности предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Консультации для обучающихся проводятся и рассчитываются исходя из времени предусмотренного на изучение дисциплины. Формы проведения консультаций – групповые.

Согласно учебному плану освоение элементов общепрофессионального и профессионального циклов начинается со второго курса.

При освоении программы каждого профессионального модуля предусмотрены **учебная и производственная практика**. Общий объем практик составляет 57 % от профессиональной подготовки образовательной программы.

Содержание **вариативной части** ППКРС выбрано в соответствии с выдвинутыми требованиями работодателей к уровню подготовки выпускников, с учетом специфики техникума.

Текущий контроль знаний обучающихся проводится в форме контрольных работ, тестирования, а также с использованием рейтинговых и накопительных систем оценивания. Контрольные работы проводятся за счет учебного времени, отведенного на учебную дисциплину.

Промежуточная аттестация по дисциплинам общеобразовательного цикла, общепрофессионального и профессионального цикла проводится в форме зачёта, дифференцированного зачета или экзамена. Формы промежуточной аттестации по МДК – экзамен или дифференцированный зачет, по учебной и/или производственной практике – дифференцированный зачет. В 7 семестре проводится комплексный экзамен по МДК 04.01. и МДК 04.02., МДК 05.01. и МДК 05.02. По результатам освоения профессионального модуля обязательной формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный).

Дифференцированные зачеты и зачеты проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, МДК, учебную практику, экзамены – за счет времени, выделенного в учебном плане на промежуточную аттестацию.

Обучающиеся, подтвердившие освоение компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, допускаются к **государственной итоговой аттестации**. Форма государственной итоговой аттестации – защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. В учебном плане предусмотрено 2 недели на государственную итоговую аттестацию.