

Министерство образования, науки и молодежной политики Республики Коми
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Сосногорский технологический техникум»

Утверждаю
Директор  И.В.Ушакова
« 30 »  2019 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы
среднего профессионального образования
по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации:

16675 Повар

12901 Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Год начала подготовки по УП - 2019

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 (по курсам)
			по профилю профессии/ специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I	39	2	-	-	-	-	11	52
II	33	4	2	-	2	-	11	52
III	24	8	7,5	-	1,5	-	11	52
IV	11	10	17,5	-	0,5	2	2	43
Всего	107	24	27	-	4	2	35	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/ триместрам (час. в семестр/триместр)							
										Объем образовательной нагрузки	самостоятельная учебная работа, в том числе работа над индивидуальным проектом	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем		I курс		II курс		III курс		IV курс	
												всего занятий	в том числе: лаб. и практ. занятий	1 сем. нед.	2 сем. нед.	3 сем. нед.	4 сем. нед.	5 сем. нед.	6 сем. нед.	7 сем. нед.	8 сем. нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
ОУД.00	Общеобразовательный цикл и дополнительные дисциплины	1з/12дз/3э								3041	971	2070	1036	474	632	404	440	40	56	24	0
	Общие	1з/5дз/2э								1625	527	1098	560	290	357	233	218	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык				э					170	56	114	80	28	28	28	30	0	0	0	0
ОУД.01	Литература			дз						234	63	171	10	58	90	23	0	0	0	0	0
ОУД.02	Иностранный язык				дз					257	86	171	86	34	51	34	52	0	0	0	0
ОУД.03	Математика				э					342	114	228	160	68	60	45	55	0	0	0	0
ОУД.04	История				дз					257	86	171	20	34	44	58	35	0	0	0	0
ОУД.05	Физическая культура		з		дз					257	86	171	168	34	46	45	46	0	0	0	0
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности		дз							108	36	72	36	34	38	0	0	0	0	0	0
	По выбору из обязательных предметных областей	0з/7дз/1э								1236	384	852	416	184	275	171	222	0	0	0	0
ОУД.07	Информатика (П)		дз							162	54	108	80	50	58	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Физика				дз					225	74	151	60	48	31	32	40	0	0	0	0
ОУД.09	Химия(П)				э					231	60	171	70	34	55	46	36	0	0	0	0

ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)					дз					221	50	171	80	18	58	51	44	0	0	0	0
ОУД.15	Биология(II)		дз								108	36	72	36	34	38	0	0	0	0	0	0
ОУД.16	География					дз					108	36	72	36	0	0	42	30	0	0	0	0
ОУД.17	Экология					дз					108	36	72	36	0	0	0	72	0	0	0	0
ОУД.18д	Астрономия		дз								53	18	35	18	0	35	0	0	0	0	0	0
ИП.01.	Индивидуальный проект										20	20										
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины	0з/2дз/0									180	60	120	60	0	0	0	0	40	56	24	0
ДУД.01.	Деловая культура							дз			90	30	60	30	0	0	0	0	40	20	0	0
ДУД.02.	Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции								дз		90	30	60	30	0	0	0	0	0	36	24	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0з/7дз/0э									643	221	422	204	138	48	30	98	0	68	40	0
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз									120	40	80	34	80	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров	дз									87	29	58	28	58	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места					дз					184	68	116	60	0	48	30	38	0	0	0	0
ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности							дз			48	16	32	18	0	0	0	0	0	32	0	0
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности							дз			54	18	36	18	0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.06.	Основы калькуляции и учета					дз					90	30	60	30	0	0	0	60	0	0	0	0
ОП.07.	Охрана труда								дз		60	20	40	16	0	0	0	0	0	0	40	0
ПМ.00	Профессиональный цикл	0з/10дз/5э/5Кэ									1920	640	1280	590	0	112	88	128	372	288	168	124

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0э/2дз/1э/1Кэ						300	100	200	100	0	112	88	0	0	0	0	0
МДК.01.01.	Технология приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			э				300	100	200	100	0	112	88	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика		дз					144	0	144	0	0	72	72	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика				дз			36		36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0э/2дз/1э/1Кэ						450	150	300	100	0	0	0	128	172	0	0	0
МДК.02.01.	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				э			450	150	300	100	0	0	0	128	172	0	0	0
УП.02	Учебная практика				дз			144	0	144	0	0	0	0	72	72	0	0	0
ПП.02	Производственная практика					дз		90	0	90	0	0	0	0	36	0	54	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	0э/2дз/1э/1Кэ						300	100	200	100	0	0	0	0	200	0	0	0

	разнообразного ассортимента																				
МДК.03.01.	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					э				300	100	200	100	0	0	0	0	200	0	0	0
УП.03	Учебная практика					дз				108	0	108	0	0	0	0	0	72	36	0	0
ПП.03	Производственная практика					дз				72	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0з/2дз/1э/1Кэ								240	80	160	80	0	0	0	0	0	160	0	0
МДК.04.01.	Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					э				240	80	160	80	0	0	0	0	0	160	0	0
УП.04	Учебная практика					дз				108	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0
ПП.04	Производственная практика					дз				144	0	144	0	0	0	0	0	0	144	0	0
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0з/2дз/1эк/1Кэ								630	210	420	210	0	0	0	0	0	128	168	124

МДК.05.01.	Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных изделий разнообразного ассортимента									300	100	200	100	0	0	0	0	0	128	72	0
МДК.05.02.	Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента								э	330	110	220	110	0	0	0	0	0	0	96	124
УП.05	Учебная практика							дз		360	0	360	0	0	0	0	0	0	0	360	0
ПП.05	Производственная практика							дз		630	0	630	0	0	0	0	0	0	0	0	630
ФК.00	Физическая культура							дз	дз	120	40	80	72	0	0	0	0	20	20	20	20
Всего		1з/33дз/8э/5Кэ								5724	1872	5688	1902	612	864	594	810	576	846	612	774
ПА	Промежуточная аттестация										144			0	0	18	54	36	18	0	18
ГИА	Государственная итоговая аттестация										72										72
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 часов) Государственная итоговая аттестация: в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. (2 нед.)										Всего:	дисциплин и МДК	3852		612	792	522	666	432	432	252	144
											учебной практики	864		0	72	72	72	144	144	360	0
											производств. практики	972		0	0	0	72	0	270	0	630
											экзаменов	8		0	0	1	3	2	1	0	1
											дифф. зачетов	33		2	5	1	10	1	9	3	2
											зачетов	1		0	1	0	0	0	0	0	0

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (16675 Повар, 12901 Кондитер)

№	Наименование
	Кабинеты:
1	№ 31 Кабинет гуманитарных дисциплин
2	№ 12 Кабинет естественнонаучных дисциплин
3	№ 28 Кабинет социально – экономических дисциплин
4	№ 20 Кабинет физики. Электротехники. Электроники
5	№ 24 Кабинет информатики и информационных технологий
6	№ 25 Кабинет кулинарного и кондитерского производства
7	№ 32 Кабинет иностранного языка (немецкий язык)
8	№ 35 Кабинет иностранного языка (английский язык)
9	№ 33 Кабинет математики
10	№ 34 Кабинет безопасности жизнедеятельности. Охраны труда
11	№ 38 Кабинет-лаборатория физиология питания. Товароведение продовольственных товаров
	Лаборатории:
12	Микробиологии, санитарии и гигиены
13	Технического оснащения и организации рабочего места
	Цеха:
14	Учебный кулинарный и кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
15	Стадион «Гладиатор»
16	Большой спортивный зал
17	Малый спортивный зал
18	Стрелковый тир
	Залы:
19	Библиотека
20	Читальный зал
21	Актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Государственного профессионального образовательного учреждения «Сосногорский технологический техникум» разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 (ред. от 03.08.2018 г.) Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569;
- 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;

- примерной основной образовательной программы среднего профессионального образовательного (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 года № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1548, от 29.06.2017 № 613);
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464»;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014 № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года №06-259, и рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования; об уточнении (протокол № 3 от 25 мая 2017 г.), письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО № 06-259 от 17.03.2015 г. и Примерных программ общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.);
- рекомендаций Федерального института развития образования (ФГАУ «ФИРО») для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования от 23.07.2015 года;
- базисного учебного плана (далее – БУП);
- Устава ГПОУ «СТТ».

4.1. Организация учебного процесса и режим занятий

Продолжительность учебной недели – шестидневная, продолжительность занятий - 45 мин.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при получении образования составляет 36 академических часов в неделю. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

4.2. Общеобразовательный цикл

Для получения обучающимися среднего общего образования в состав учебного плана входит общеобразовательный цикл.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования согласно приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 (ред. от 31.12.2015 г.) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 г. № 24480).

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

В соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования сформирован общеобразовательный цикл из обязательных предметных областей, состоящий из 13 учебных общеобразовательных дисциплин, из них 3 учебных дисциплины являются профильными ОУД.07 Информатика, ОУД.08 Химия, ОУД.015 Биология.

3 учебных дисциплины выведены на итоговую аттестацию ОУД.01 Русский язык и литература, ОУД.03 Математика, ОУД.09 Химия. На ОБЖ отводится 70 часов, на физическую культуру – по три часа в неделю. В период обучения с юношами проводятся военные учебные сборы по программе Основы безопасности и жизнедеятельности.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение освоения среднего общего образования в рамках учебной нагрузки, специально отведенной учебным планом и представляется в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта, который выполняется обучающимися под руководством преподавателя. Лучшие исследовательские работы и проекты участвуют в учебно - исследовательской конференции техникума «Современный мир глазами молодых исследователей».

Индивидуальный проект в учебном плане выведен отдельной строкой.

Отведенное на теоретическое обучение время 57 недель (2052 часа), распределено следующим образом: 1950 часов на изучение базовых и профильных общеобразовательных предметов, согласно рекомендательного письма Департамента 43 часа выделены дополнительно для изучения дисциплины ОУД.08 Физика, 35 часов выделены на ОУД.18д Астрономия.

С целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций 102 часа выделены на дополнительные учебные дисциплины ДУД.01. Деловая культура - 60 часов, ДУД.02. Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции - 42 часа.

4.3 Основная образовательная программа (ООП)

На общепрофессиональный цикл из вариативной части выделены 286 часов:

- 60 часов на ОП.06. Основы калькуляции и учёт;
- 40 часов на ОП.07. Охрана труда;
- 46 часов на ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров;
- 42 часа ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места;
- 18 часов ДУД.02. Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции;
- 80 часов выделено на ФК.00.

При реализации ООП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика в объеме 972 часов проводится: в 4 семестре – 72 часа, в 6 семестре – 270 часов, в 8 семестре – 630 часов.

Учебная практика в объеме 864 часа, проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в 2, 3, 4, 5, 6 и 7 семестрах.

Учебная практика проводится в подгруппах, наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договора.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Реализация основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное и высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Реализация основных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

4.4. Формы и процедуры текущего контроля знаний

Для обучающихся предусматриваются консультации, которые выделяются в объеме 400 часов по 100 часов на каждый курс обучения. Формы проведения консультаций: индивидуальные - для выполнения обучающимися индивидуальных проектов; групповые для дополнительных занятий по дисциплинам.

Текущий контроль качества обученности обучающихся осуществляется в устной и письменной формах: конспектирование, подбор дидактических материалов, анализ и реферирование учебной литературы при выполнении самостоятельных работ по лекционному курсу, выполнение контрольных работ.

Рубежный контроль – в виде письменных контрольных работ (в том числе тестовых) как результат освоения ведущих тем и разделов в каждом модуле.

Промежуточный контроль – зачет по окончанию семестра, как итог изучения общих и частных вопросов теории профессионального обучения с применением современных аудиовизуальных и технических средств обучения.

Формы промежуточной аттестации приняты: «З» - зачет, «ДЗ» - дифференцированный зачет, «Э» - экзамен по отдельным дисциплинам, «КЭ» - квалификационный экзамен по модулю. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

В 3 семестре проводится 1 экзамен МДК.01.01. Технология приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

В 4 семестре проводятся: обязательные экзамены по дисциплинам ОУД.01 Русский язык и литература. Русский язык; ОУД.03 Математика и с учетом профиля получаемого профессионального образования ОУД.09 Химия.

В 4 семестре при завершении профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и

подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента проводится квалификационный экзамен.

В 5 семестре экзамены по МДК.02.01. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, по МДК.03.01. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

В 6 семестре – 1 экзамен по МДК.04.01. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Проводится 3 квалификационных экзамена по окончании ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

В 8 семестре - 1 экзамен комплексный по МДК.05.01. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных изделий разнообразного ассортимента и МДК.05.02. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1 квалификационный экзамен по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Квалификационные экзамены по каждому профессиональному модулю проводятся за счет объема времени, отведенного на практику.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, наполняемость каждой составляет не менее 10 человек.

Практические занятия по дисциплине «Информатика» проводятся по подгруппам согласно утвержденного учебного плана.

ГПОУ «СТТ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Согласовано:

Заместитель директора
по теоретическому обучению

С.А. Пихтина

Заведующий отделением

А.С. Терёшина