

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С. Николаева»

Согласовано



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МТ имени  
казачьего генерала С.С. Николаева

М.В. Гонашвили  
« 26 » июня 2020 год.



## Учебный план

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии среднего профессионального образования

### 43.01.09 Повар, кондитер

**Квалификация:** Повар  
Кондитер

**Форма обучения -** очная  
**Нормативный срок обучения –** 3 года 10 месяцев  
**На базе** основного общего образования

г.Михайловск, 2020г.

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	37	3	0	1	0	11	52
II курс	26	6	7	2	0	11	52
III курс	26	5	8	2	0	11	52
IV курс	21	6	10	2	2	2	43
Всего	110	20	25	7	2	35	199

2. План учебного процесса

Индекс дисциплины	Промежуточная аттестация			Учебная нагрузка обучающихся						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)												
	распределение по семестрам		Зачетов	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				I курс			II курс			III курс			IV курс			
	Экзаменов	Дифференцированных зачетов				Всего учебных занятий	По учебным дисциплинам и МДК	лабораторных и практических занятий	По практике	проведенной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.		
1				7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
0.00	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>																					
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины																					
ОУД.01.01	Русский язык																					
ОУД.01.02	Литература																					
ОУД.02	Иностранный язык																					
ОУД.03	Математика																					
ОУД.04	История																					
ОУД.05	Физическая культура																					
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности																					
ОУД.08	Физика																					
ОУД.10	Обществознание																					
ОУД.16	География																					
ОУД.17	Экология																					
ОУД.18	Родная литература																					
ОУД.19	Астрономия																					
	<b>Профильные общеобразовательные учебные дисциплины</b>																					
ОУД.07	Информатика																					
ОУД.09	Химия																					
ОУД.15	Биология																					
	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>																					
УД.01	История и культура Терского казачества/ История Ставропольского края																					
УД.02	Основы поиска работы/Основы финансовой грамотности и предпринимательства																					
СПО.00	<b>Дисциплины, профессиональные модули</b>																					
ОН.00	<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>																					
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены																					
ОП.02	Основы товарведения продовольственных товаров																					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности																					
ОП.05	Основы калькуляции и учета																					
ОП.06	Охрана труда																					
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности																					



Индекс дисциплины	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Промежуточная аттестация			Учебная нагрузка обучающихся						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)												
		распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем			I курс		II курс		III курс		IV курс							
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			По учебным дисциплинам и МДК	лабораторных и практических занятий	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.				
1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
УП.04	Учебная практика		7		144					144									72				
	Экзамен (квалификационный)	7			18						6	12										18	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента				936	12	420	190	176	504	30	24											
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				180	6	174	86	70		12	6											
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8			234	6	228	104	106		12	6											
УП.05	Учебная практика (производственное обучение) по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы		8		144					144													
ПП.05	Производственная практика по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы		8		360					360													360
	Экзамен (квалификационный)	8			18						6	12											
И.А.	Итоговая аттестация			5	72																		
	ВСЕГО	13	28	5	5904	108	4068	1650	2130	1656	136	114	612	864	612	612	252	612	576	288	612	504	360
	ВСЕГО в неделю												36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00
	Итоговая аттестация: 2недели												576	792	504	504	0	540	432	0	468	432	0
	Защита выпускной квалификационной работы проводится в виде демонстрационного экзамена												36	72	108	108	0	72	144	0	144	72	0
													0	0	0	0	252	0	0	0	288	0	0
													0	3	2	3		2	3		2	3	
													3	4	3	5		3	5		3	5	
													1	1	1	1		1	0		1	0	

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	Наименование
<b>Кабинеты:</b>	
1.	русского языка и литературы
2.	иностранного языка
3.	истории, обществознания, экономики
4.	естествознания
5.	географии
6.	математики
7.	информатики и ИКТ
8.	права
9.	экономики
10.	иностранного языка
11.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
12.	социально-экономических дисциплин
13.	микробиологии, санитарии и гигиены
<b>Лаборатории:</b>	
13.	товароведения продовольственных товаров
14.	технического оснащения и организации рабочего места
<b>Мастерские:</b>	
16.	учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
17.	учебный кондитерский цех
<b>Спортивный комплекс:</b>	
18.	спортивный зал;
19.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
20.	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
<b>Залы:</b>	
21.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
22.	актовый зал.

## 4. Пояснительная записка

### 4.1. Нормативная база

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее –ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (22 декабря 2016 г. N 44898);

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» № 247 от 17 марта 2015 г., зарегистрированного Министерством юстиции (03 апреля 2015 г. N 36713);

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 (ред. от 15.12.2014г.) Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 г. № 31 О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;

– 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 г. № 464;

– 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 (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259;

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291 Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 г. N 1138 О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом министерства образования и науки российской федерации от 16 августа 2013 г. № 968;

- Устава многопрофильного техникума.

## **4.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Учебный план ППКРС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер начинает свое действие с 01 сентября 2020 года.

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной, производственной (по профилю специальности) практик, виды итоговой аттестации.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с образовательными программами среднего профессионального образования и расписанием учебных занятий. Образовательные программы среднего профессионального образования разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В техникуме устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная практика (производственное обучение) и производственная практика, а также могут проводиться другие виды учебных занятий.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий.

Объем обязательных учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной практик составляет – 36 часов в неделю.



Настоящим учебным планом предусмотрено на дисциплину «Физическая культура» еженедельно по 3 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки. Объем часов реализуется как за счет обязательных аудиторных занятий, так и за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях.

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла с получением среднего общего образования в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. 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.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации (знания, умения и навыки) определяются на экзаменах оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Настоящим учебным планом предусмотрен индивидуальный проект, как особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Одним из видов учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся, является практика. Учебным планом предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика обучающихся проводится в мастерских, лабораториях, на учебных полигонах. Производственное обучение может также проводиться в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм на основе договоров между организацией и техникумом.

Распределение объема времени происходит следующим образом:

- учебная практика проводится в объеме 20 недель,

- производственная – в объеме 23 недель.

Настоящим учебным планом предусмотрены консультации по 4 часа на обучающегося каждый учебный год. Определены формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные и устные.

Практикоориентированность настоящей ППКРС СПО составляет 70%, что соответствует диапазону допустимых значений практикоориентированности для ППКРС СПО, который составляет 70–85%. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

### **4.3. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл ППКРС формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с учетом профиля получаемого профессионального образования, в соответствии с базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации.

В соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы по профессии выбран естественнонаучный профиль. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.) техникум распределил на изучение базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа) распределено следующим образом:

–1984 часа распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла. При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру - по три

часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889), введена дисциплина «Астрономия» (приказ Минобрнауки России от 07.06.2017 г. № 1089).

В учебный планы включены дополнительные учебные дисциплины, дисциплины для выбора обучающимися, предлагаемые техникумом:

- История и культура Терского казачества/ История Ставропольского края в количестве 34 часов;
- Основы поиска работы/Основы финансовой грамотности и предпринимательства в количестве 34 часов.

#### 4.4. Формирование вариативной части

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Настоящим учебным планом предусмотрено распределение часов вариативной части в объеме 936 часов, что соответствует требованиям к структуре образовательной программе ФГОС СПО. Часы распределены следующим образом:

Индекс дисциплины	Наименование циклов, дисциплин	Всего часов
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	64
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4
ОП.05	Основы калькуляции и учета	34
ОП.06	Охрана труда	4
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	24
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	24
ОП.09.	Физическая культура	34
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	40
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	78

МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	46
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	52
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	206
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	60
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	186
	Всего	936

#### 4.5. Порядок аттестации обучающихся

Проведение промежуточной аттестации предусмотрено в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину или междисциплинарный курс, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС среднего общего образования и ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Для реализации текущей и промежуточной аттестации разработан и утвержден техникумом фонд оценочных средств, в которых определены четкие и понятные критерии оценивания, сроки и место проведения оценки. Учебный год состоит из двух семестров, каждый из которых заканчивается предусмотренной учебным планом формой контроля результатов обучения. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ, то есть рассредоточено.

Проведение промежуточной аттестации по дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено в форме дифференцированных зачетов и экзаменов; по дисциплинам общепрофессионального цикла и междисциплинарным курсам – в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов; по профессиональным модулям – в форме экзаменов(квалификационных).

Запланировано проведение экзаменов по предметам ОУД.01.01 Русский язык ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия;

зачетов по общеобразовательным дисциплинам, предусмотренных учебным планом – 6, а экзаменов – 3.

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 соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся на 1 курсе – 3, на 2 курсе – 5, на 3 курсе – 4; на 4 курсе - 5 количество зачетов и дифференцированных зачетов на 1 курсе – 4, на 2 курсе – 10, на 3 курсе – 9, на 4 курсе – 8, что соответствует требованиям (количество экзаменов в учебном году не должно превышать 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Предусмотрено проведение промежуточной аттестации непосредственно после завершения программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей и прохождения учебной и производственной практики.

Итоговая аттестация проводится на выпускном курсе. Программой предусмотрено проведение итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

**Разработчик:**

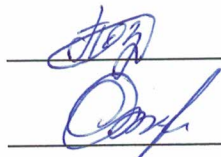
Заместитель директора по учебно-производственной работе



Д.А.Шаповалов

**Согласовано:**

Заместитель директора по учебной работе и профессиональным модулям  
Начальник учебно-методического отдела



В.А.Позднякова



Е.С.Стародубцева