бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области

«Вологодский политехнический техникум»

СОГЛАСОВАНО
Специалист по организации питания
ИП Попова Г.А.
_____ Л.А. Башарина

УТВЕРЖДАЮ
Директор БПОУ ВО «Вологодский политехнический техникум»
_____ Р.В. Рюмин
Приказ от 30.08.2018 № 221/2-уд

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования -программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

БПОУ ВО «Вологодский политехнический техникум»

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

на базе основного общего образования

квалификации: повар ↔ кондитер

форма обучения очная нормативный срок освоения ОПОП 3 года 10 месяцев

год начала подготовки по УП 2018

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Рассмотрен на заседании педагогического совета протокол от 31.08.2017 № 1,
утвержден приказом директора от 31.08.2017 № 234/2

Рассмотрен на заседании педагогического совета протокол от 30.08.2018 № 1,
утвержден приказом директора от 30.08.2018 № 221/2-уд

Внесены изменения о переименовании образовательной организации в бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области «Вологодский технический колледж», утверждены приказом директора от 18.02.2019 № 31/ 1-ОП

Рассмотрен на заседании педагогического совета протокол от 30.08.2019 № 1,
утвержден приказом директора от 30.08.2019 № 183/1-ОП

Рассмотрен на заседании педагогического совета протокол от 18.03.2020 № 4,
утвержден приказом директора от 18.03.2020 № 64/2-ОП

Рассмотрен на заседании педагогического совета протокол от 31.08.2020 № 1,
утвержден приказом директора от 31.08.2020 № 125/1-уд

1. **Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	6	7	8
I курс	40,6	-	-	-	11	51,6
II курс	32,3	2,7	3	-	11	49
III курс	16,2	9,3	14	-	11	50,5
IV курс	17,9	9	12	2	2	42,9
Всего	**107**	**21**	**29**	**2**	**35**	**194**

2.1. План учебного процесса (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер)

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы ПА	Объем образовательной программы в академических часах						Распределение нагрузки по семестрам							
			Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	**1 сем** 17 н.	**2 сем** 23,5 н + 0,5 н ПА	**3 сем** 17 н.	**4 сем** 21 н + 3 н ПА	**5 сем** 16,5 н + 0,5 н ПА	**6 сем** 23 н + 1 н ПА	**7 сем** 17 н	**8 сем** 21 н + 1 н ПА + 2 н ГИА
				Занятия по дисциплинам и МДК												
				Всего по дисц/МДК	В том числе, лабор. и практ. занятия											
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**		**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**
ОУД.00	**Общеобразовательный цикл**	**4Э/ 8 ДЗ**	**2052**	**2025**	***1123***			**27**	**467**	**602**	**468**	**515**				
ОУД.00	**Общие учебные дисциплины**	**2Э/6ДЗ**	**1409**	**1398**	***860***			**11**	**306**	**418**	**334**	**351**				
ОУД.01	Русский язык	-,-,-,Э	204	199	*164*			5	34	37	64	69				
ОУД.02	Литература	-,-,-,ДЗ	222	222	*133*				38	57	61	66				
ОУД.03	Иностранный язык	-,-,-,ДЗ	171	171	*171*				47	40	36	48				
ОУД.04	Математика	-,-,-,Э	312	306	*166*			6	50	83	77	102				
ОУД.05	История	-,-,-,ДЗ	205	205	*25*				50	44	45	66				
ОУД.06	Физическая культура	3,3,ДЗ	171	171	*169*				51	69	51					
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	72	72	*22*				36	36						
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	52	52	*10*					52						
ОУД.00	**Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей**	**2Э/1ДЗ**	**583**	**567**	***233***			**16**	**129**	**156**	**134**	**164**				
ОУД.09	Химия	-,-,-,Э	229	221	*55*			8	48	59	53	69				
ОУД.10	Информатика	-,-,-,Э	174	166	*103*			8	51	61	30	32				
ОУД.11	Физика	-,-,-,ДЗ	180	180	*75*				30	36	51	63				
УД.00	**Дополнительные учебные дисциплины**	**1 ДЗ**	**60**	**60**	***30***				**32**	**28**						

УД.01	Проектная деятельность	-,ДЗ	60	60	*30*				32	28						
	Выполнение индивидуального проекта		*36*													
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**1Э/10ДЗ**	**694**	**636**	***261***		**50**	**8**	**145**	**249**		**20**	**20**	**36**	**150**	**74**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-,ДЗ	60	56	*18*		4		34	26						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		90	86	*27*		4		34	56						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,Э	144	122	*43*		14	8	38	106						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	36	34	*8*		2								36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,ДЗ	100	96	*30*		4		39	61						
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36	30	*8*		6								36	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,ДЗ	36	34	*36*		2								18	18
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36	34	*12*		2							36		
ОП. 09	Физическая культура	-,ДЗ	40	38	*40*		2					20	20			
ОП.10	Национальная кухня	-,ДЗ	40	34	*10*		6								20	20
ОП.11	Основы предпринимательства	-,ДЗ	40	38	*23*		2								20	20
ОП.12	Психология общения	-,ДЗ	36	34	*6*		2								20	16
П.00	**Профессиональный цикл**	**5Э(к)/10ДЗ**	**2906**	**984**	***298***	**1800**	**82**	**40**			**144**	**218**	**574**	**792**	**462**	**716**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**Э (к)**	**482**	**136**	***52***	**324**	**14**	**8**			**144**	**218**	**120**			
МДК.01.	Организация	-,ДЗ	60	54	*20*		4	2			60					

01	приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов															
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		98	82	*32*		10	6			42	56				
УП.01	Учебная практика	ДЗ	144			144					42	54	48			
ПП.01	Производственная практика		180			180						108	72			
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Э (к)**	**698**	**276**	***66***	**396**	**18**	**8**					**268**	**430**		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,ДЗ	52	46	*16*		4	2					52			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		250	230	*50*		14	6					120	130		
УП.02	Учебная практика	ДЗ	144			144							96	48		
ПП.02	Производственная практика		252			252								252		
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Э (к)**	**514**	**164**	***50***	**324**	**18**	**8**					**186**	**328**		
МДК.03.	Организация приготовления,	-,ДЗ	56	50	*10*		4	2					56			

01	подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок															
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		134	114	*40*		14	6					58	76		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	144			144							72	72		
ПП.03	Производственная практика		180			180								180		
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**Э (к)**	**544**	**164**	***60***	**360**	**12**	**8**						**34**	**220**	**290**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-,ДЗ	56	50	*20*		4	2						34	22	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		128	114	*40*		8	6							54	74
УП.04	Учебная практика	ДЗ	144			144									72	72
ПП.04	Производственная практика		216			216									72	144
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**Э (к)**	**668**	**244**	***70***	**396**	**20**	**8**							**242**	**426**

	разнообразного ассортимента															
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,ДЗ	42	36	*10*		4	2							42	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		230	208	*60*		16	6							128	102
УП.05	Учебная практика	ДЗ	180			180									72	108
ПП.05	Производственная практика		216			216										216
	Итого		**5652**	**3645**	***1682***	**1800**	**132**	**75**	**612**	**851**	**612**	**753**	**594**	**828**	**612**	**790**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**		**72**													**72**
	Всего		**5724**	**3645**	***1682***	**1800**	**132**	**75**	**612**	**851**	**612**	**753**	**594**	**828**	**612**	**862**

Государственная итоговая аттестация (72 часа):												
Выпускная квалификационная работа:	Дисциплин и МДК		612	851	570	591	306	276	396	250
1. Выполнение выпускной практической квалификационной работы	Учебной практики				42	54	216	120	144	180
2. Защита письменной экзаменационной работы	Произв. практики					108	72	432	72	360
	Экзаменов			1		4	1	2		2
	Диф. зачетов			5	1	5	2	5	2	8
	Зачетов		1	1						
	ГИА									72

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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений в соответствии с ФГОС	Наименование кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений в ОУ
Кабинеты: социально-экономических дисциплин; микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технологии кулинарного и кондитерского производства; иностранного языка; безопасности жизнедеятельности и охраны труда; технического оснащения и организации рабочего места.	 Каб. № 1 социально-экономических дисциплин; Каб. № 11 микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; Каб. № 11 товароведения продовольственных товаров Каб. № 13 технологии кулинарного и кондитерского производства Каб. № 12 иностранного языка Каб. № 16 безопасности жизнедеятельности и охраны труда Каб. № 13 технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатории: учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); учебный кондитерский цех.	Лаб. № 21 учебная кухня ресторана, учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	спортивный зал открытый стадион с элементами полосы препятствий стрелковый тир
Залы: Библиотека, читальный зал с выходом в интернет Актовый зал	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет актовый зал
Кабинеты общеобразовательных дисциплин	Каб. № 4 русский язык, литература Каб. № 12 иностранный язык Каб. № 1 история, Каб. № 9 химия, Каб. № 16 основы безопасности жизнедеятельности Каб. № 6 математика Каб. № 8 физика, астрономия, проектная деятельность Каб. № 7 информатика Каб. № 5 основы предпринимательства, психология общения Каб. № 11 национальная кухня

4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебный план среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработан на основе:

- Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273 - ФЗ (с последующими 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 от 9 декабря 2016 г. N 1569;
- Приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства Образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»,
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2017 г. N 613 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413"
- Приказа Министерства образования и науки от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 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»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 № 74 «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»;
- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных

программ среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики в сфере под готовки рабочих кадров и дополнительного профессионального образования Минобрнауки России от 20.04.2015 г. № 06-830;

- Письма Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации 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»;
- Протокола № 3 от 25 мая 2017 г Научно-методического совета Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» «Об уточнении 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.)
- Локальных нормативных актов БПОУ ВО «Вологодский политехнический техникум», регламентирующих организацию образовательной деятельности.

Учебный план определяет объем образовательной программы, перечень и последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей, распределение часов вариативной части, виды и продолжительность практик, формы промежуточной аттестации.

Учебный год начинается 1 сентября, окончание - в соответствии с учебным планом образовательной программы. Академический час для всех видов аудиторных занятий устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе не превышает 36 академических часов, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет не менее 10 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

Основные виды учебных занятий: урок, лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, самостоятельная работа, учебная и производственная практики, а также могут проводиться и другие виды учебных занятий. Исходя из специфики учебной дисциплины, учебные занятия могут проводиться с подгруппами обучающихся. В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий

(деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, тренинги и т. д) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В рамках освоения ФГОС СПО обучающиеся получают среднее общее образования в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом естественнонаучного профиля профессии, в результате образовательный процесс увеличивается на 82 недели из расчета:

- теоретическое обучение 57 нед.
- промежуточная аттестация 3 нед.
- каникулы 22 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по общеобразовательному циклу (2052 час.) в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования сформировано из общих учебных дисциплин, дисциплин по выбору из обязательных предметных областей и дополнительных учебных дисциплин.

Профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствует естественнонаучный профиль.

С целью формирования у обучающихся позитивного отношения к деятельности, умения планировать деятельность, для отработки навыков сбора, обработки, анализа, систематизации, оформления информации и с целью подготовки обучающихся к выполнению индивидуального проекта, с учетом мнения обучающихся введена дополнительная учебная дисциплина - Проектная деятельность. При этом обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся по учебной дисциплине составляет 60 часов.

Экзамены проводятся по дисциплинам «Математика», «Русский язык», и профильным дисциплинам «Информатика», «Химия».

Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС).

ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает изучение учебных циклов:

- общепрофессионального;
- профессионального

и государственную итоговую аттестацию.

Общепрофессиональный учебный цикл включает изучение дисциплин: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Основы товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, Основы калькуляции и учета, Охрана труда, Иностранный язык в

профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности, Физическая культура, Национальная кухня, Основы предпринимательства, Психология общения.

. Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части учебных циклов). В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

При реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются следующие виды практик:

- учебная практика – 21 неделя;
- производственная практика– 29 недель.

Учебная и производственная практики реализуются как концентрированно, так и рассредоточено. Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится в форме комплексного дифференцированного зачета с учетом результатов, подтвержденных документами.

По согласованию с работодателями часы вариативной части направлены на увеличение времени на изучение профессиональных модулей: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, 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, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Оценка качества освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации определены Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся БПОУ ВО «Вологодский политехнический техникум». Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в 2-х основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль успеваемости проводится на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем, исходя из специфики учебной дисциплины, профессионального модуля, сформированных профессиональных и общих компетенций.

Текущий контроль успеваемости может иметь следующие виды: устный опрос; проверка выполнения письменных домашних заданий, практических работ; защита практических, лабораторных работ; выполнение контрольных работ; тестирование, контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме).

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена/ экзамена (квалификационного). Формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего профессионального модуля (МДК) или дисциплины. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре. Периодичность промежуточной аттестации определена календарным учебным графиком на весь период обучения. Промежуточная аттестация по дисциплине «Физическая культура» предусматривает проведение зачетов в конце каждого семестра изучения и проведение дифференцированного зачета по окончании изучения дисциплины. Формой промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам (МДК) является комплексный дифференцированный зачет; формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Экзамен (квалификационный) проводится после освоения обучающимися междисциплинарных курсов и прохождения практик.

Форма промежуточной аттестации	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
Экзамен		1		4	1	2		2
Дифференцированный зачет		5	1	5	2	5	2	8
Зачет	1	1						

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Тематика выпускных квалификационных работ разрабатывается преподавателями и мастерами производственного обучения и по содержанию соответствует одному или нескольким профессиональным модулям. Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.