

Утверждено

Директор КТБПОУ «Красноярский
технологический техникум пищевой
промышленности»

О.В. Юдина

«16» июня 2021 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

КТБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар,кондитер

код и наименование профессии

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения- очная


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

Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический

1. План учебного процесса 43.01.09 Повар, кондитер с2021г

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	Консультации	Промежуточная аттестация	самостоятельная учебная работа	Обязательная			Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательно аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		Диф. зачёты	Экзамены					всего занятий теоретических	в т.ч.			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
									занятия на уроках	лабор. и практических занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем	2 сем	1 сем	2 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			
О.00	Общеобразовательный цикл	10	3	2204	78	72	0	2052	1538	514		612	846	492	102				
ОУД.01	Русский язык	1,2	3	146	10	18		118	108	10		34	48	36					
ОУД.01.02	Литература			143	8			135	135			51	48	36					
ОУД.01.03	Родная литература	3 ком		36	4			32	32					32					
ОУД.02	Иностранный язык	2,3,4		179	8			171		171		34	48	31	38				
ОУД.03	Математика	1,2	3	313	10	18		285	285			102	110	73					
ОУД.04	История	3		175	4			171	171			34	86	51					
ОУД.05	Физическая культура	1,2,3,4		171				171	8	163		34	48	45	44				
ОУД.06	ОБЖ	2		74	2			72	52	20		34	38						
ОУД.07	Информатика		3	130	4	18		108	68	40		34	48	26					
ОУД.08	Обществознание	2		98	2			96	96			34	62						
ОУД.09	Экономика		2	91	2			89	89			34	55						
ОУД.10	Право		2	120	2	18		100	100			34	66						
ОУД.11	Естествознание	3		184	4			180	142	38		68	48	64					
ОУД.12	География			76	4			72	72			34	38						
ОУД.13	Астрономия	2 ком		40	2			38	38				38						
ОУД.14	Биология	1		36	2			34	24	10		34							
ОУДПД.01	Экология	2		41	2			39	39			17	22						
ОУДПД.02	Основы проектной деятельности	3		73	4			69	43	26		43	26						

ОУДПд.03	Адаптация выпускников на рынке труда /финансовая грамотность	3	38	2			36	36		36	36				36							36	510	450	324	468	342
ОУДПд.04	Деловой иностранный язык	3	38	2			36	36		36	36				36							36	510	450	324	468	342
ТО.	Теоретическое обучение		2484	144	180	294	2160	834	750						66							66	510	450	324	468	342
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	12ЛЗ	928	60		148	868	330	358						66							66	288	160	70	134	150
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	3	52	4		8	48	36	12						48							48					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	4	66	4		12	62	40	22													62					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	5	132	6		24	126	114	12													62	64				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4	66	4		12	62	50	12													62					
ОП.05	Основы калькуляции и учета	5	52	4		8	48	32	16														48				
ОП.06	Охрана труда	4	50	4		8	46	36	10						18								28				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	5,6,7.	100	6		10	94		94														28	50	16		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4	78	4		14	74	26	48													74					
ОП.09	Физическая культура (для професий СПО)	5,6	44	4		6	40		40														20	20			

ОП.10	Дизайн и эстетика кулинарных изделий	7		54	4		8	50	24	26									50				
ОП.11	Дизайн и эстетика кондитерских изделий	8		72	4		12	68	28	40									34	34			
ОП.12	Организация обслуживания	8		40	4		6	36	24	12									36	36			
ОП.13	Деловая культура	8		40	4		6	36	24	12										36			
ОП.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности	8		82	4		14	78	20	58									34	44			
П.00	Профессиональный цикл			1556	84		180	2696/1292	504	392													
ПМ.00	Профессиональные модули			1556	84		180	2696/1292	504	392									248	290	254	334	192
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для бжол. кулинарных изделий различного ассортимента			380/200	20		18	342/162	68	94													
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	4		78	8		8	70	36	34									70				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		122	12		18	92	32	60									92				
УП.01	Учебная практика	4		72				72		72									72				
ПП.01	Производственная практика	4		108				108		108									108				

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	КВЭ ,6	274	14	18	34	674/242	106	136															
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		64	4		14	60	34	26		60													
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		642/210	10	18	20	182	72	110										182					
УП.02	Учебная практика		144				144		144									36	108					
ПП.02	Производственная практика		288				288		288												288			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	КВЭ ,6	510/330	18	18	32	474/294	120	174															
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		86	6		12	80	36	44															

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	244	12	18	20	214	84	130	28	186	
УП.03	Учебная практика	6	72				72		72	36	36	
ПП.03	Производственная практика	6	108				108		108		108	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6	36	4	18	6	32	20	12		32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7	172	12	18	16	142	40	102		142	
УП.04	Учебная практика	6	72				72		72		72	
ПП.04	Производственная практика	7	108				108		108		108	

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) профессии. 43.01.09 Повар, кондитер

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 курс	40,5	0	0		0,5	0	11	52
II курс	32,5	3	3		2,5		11	52
III курс	21,5	7	11		1,5		11	52
IV курс	22,5	5	10		1,5	2	2	43
	117	15	24		6	2	35	199

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии 43.01. 09 Повар, кондитер

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, санитарии и гигиены;

иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

товароведения продовольственных товаров;

технического оснащения и организации рабочего места.

Мастерские:

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

4. Пояснительная записка

4.1.1 Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих служащих среднего профессионального образования краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» 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 № 1569Г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20 декабря 2016г, в соответствии с профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 08 сентября 2015 года № 610 –н, профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 01 декабря 2015 года № 914 –н, рекомендацией по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии и специальности среднего профессионального образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО №06-259 от 17.03.2015 года; Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО №08-334 от 03.03.2016г; Письмо Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров Министерства просвещения Российской Федерации № ПГ-МП-15874 от 13.08.2019 .) ; Письмо Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и профессионального обучения №05-772 от 20.07. 2020.

4.2.1 Начало учебных занятий 1 сентября.

4.2.2 Норма учебной нагрузки обучающихся составляет: обязательные учебные занятия – 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

4.2.3 Продолжительность учебной недели – шестидневная.

4.2.4 Начало занятий – 8 час. 30 мин. Продолжительность урока – 45 мин., лента из двух уроков, между уроками перерыв 5 мин.

4.2.5 Учебные занятия группируются парами. Перерывы между ними составляют 20 минут, большая перемена с 12 час. 05 мин. до 12 час. 35 мин.

4.2.6 В ходе освоения дисциплин, МДК и по завершении их проводятся зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные экзамены и экзамены квалификационные. Проведение зачетов, в том числе дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Предусмотрено концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей.

4.2.8 Время, сроки проведения каникул. Общая продолжительность каникул при освоении программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 1 неделю в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

4.2.13 По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрено 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

4.2.14. На предпоследнем курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).

4.2.15 Учебным планом предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная практика.

Программы практик являются составной частью ППКС СПО. Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по профессии СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по профессии.

Содержание практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями. Практика завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

Оценка по практике приравнивается к оценкам теоретического обучения и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студента.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях и других вспомогательных объектах техникума, учебная практика также может проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе договоров между техникумом и организацией.

Учебная практика может проводиться как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках модулей ОПОП СПО по видам профессиональной деятельности.

4.2.16 Учебная практика 540 часов) предусмотрена в 4 - 8 семестрах в рамках модулей:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента -72 часа

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента- 144 часа

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента- 72 часа

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента- 72- часа

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -108 часов -180 часов

Производственная практика (864часов) проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе договоров между техникумом и организацией.

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 108 часа

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -288

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 108 часов

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента-108 часов

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 252 часа.

5. Формирование вариативной части программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

5.1.1 Вариативная часть обязательных учебных часовиспользована с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, а также получить дополнительные компетенции, знания и умения, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей и регионального рынка.

Часы вариативной части ФГОС (20%) распределены следующим образом:

В общепрофессиональный учебный цикл введены дисциплины:

Дизайн и эстетика кулинарных изделий – 50 час.;

Дизайн и эстетика кондитерских изделий - 68 час.;

Организация обслуживания – 36 час.;

Деловая культура – 36 час.;

Информационные технологии в профессиональной деятельности 78 час. 276 часов распределены между учебными дисциплинами

На180 часов увеличен объём времени по профессиональным модулям.

5.2.1 Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающегося.

Промежуточная аттестация направлена на решение следующих задач:

- определение соответствия уровня и качества подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, среднего общего образования (для обучающихся на базе основного общего образования), требованиям профессиональных стандартов, международных стандартов WSR;
- установление фактического уровня освоения теоретических знаний и практических умений по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практического опыта по учебной и производственной практике;
- определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, освоения вида профессиональной деятельности (основного вида деятельности);
- совершенствование методики аттестационно-педагогических измерений и определение наиболее эффективных форм и методов оценивания;
- использование методики и критериев оценивания сформированности компетенций обучающихся, применяющихся в движении WSR по соответствующим компетенциям, подготовка обучающихся к государственной итоговой аттестации по этой методике;
- обеспечение объективности оценки за счет привлечения к процедуре оценки независимых экспертов из числа работодателей;

- поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения на всех управленческих уровнях и совершенствовании образовательной деятельности обучающихся, содержания образовательных программ.

5.2.2. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- экзамен по МДК;
- зачёт по отдельной дисциплине, в т.ч. дифференцированный;
- комплексный экзамен по МДК;
- комплексный дифференцированный зачёт по двум или нескольким дисциплинам;
- комплексный экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

5.2.3 В середине каждого семестра по реализации основной образовательной программы проводится комплексный анализ промежуточных результатов успеваемости обучающихся с целью принятия необходимых управленческих решений, а также составления прогноза результатов успеваемости на конец семестра. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией

самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

По каждой дисциплине, МДК, профессиональному модулю, учебной и производственной практикам в каждом семестре определена одна из форм промежуточной аттестации.

В процессе промежуточной аттестации обучающиеся в течение года должны проводиться не более 8-ми экзаменов и не более 10-ти зачетов. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и практикам.

5.2.4 Выбор формы контроля по дисциплине, МДК определяется в соответствии:

- со значимостью дисциплины, МДК;

- завершенностью изучения дисциплины, МДК;

- завершенностью значимого раздела в дисциплине, МДК.

Экзамен, зачет могут проводиться в письменной, устной форме, в форме выполнения практического задания, деловой игры, защиты портфолио, защиты индивидуального учебного проекта (для общеобразовательных дисциплин).

Выбор дисциплин для комплексного экзамена определяется наличием между ними междисциплинарных связей.

Демонстрационный экзамен (по профессиональному модулю) – форма независимой оценки результатов освоения обучающимися основных видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей) с участием работодателей. Демонстрационный экзамен (по ПМ) проверяет готовность обучающегося к выполнению освоенного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по профессии.

Зачёт (зачёт с оценкой) как форма промежуточной аттестации предусматривается по отдельной дисциплине или составным элементам программы профессионального модуля (междисциплинарный курс, практика) в следующих случаях:

- если дисциплина, междисциплинарный курс изучаются на протяжении нескольких семестров;
- если на дисциплину, междисциплинарный курс запланирован небольшой объем обязательной учебной нагрузки;

– по каждому виду и этапу практики.

Контрольная работа проводится только по дисциплине (междисциплинарному курсу), реализуемой (реализуемому) в течение нескольких семестров, и не планируется в последнем семестре изучения.

Зачёт и контрольная работа проводятся за счёт объёма времени, отводимого на проведение дисциплины (междисциплинарного курса, практики).

5.2.6 Учебным планом предусмотрены комплексные дифференцированные зачёты по

ОУД.01.02 Литература и ОУД.01.03 Родная литература -3 семестр;

по: ОУД. 12 География и ОУД.13 Астрономия- 2 сем. ;
комплексный экзамен по:

ОУД.09 Экономика и ОУД.10 Право – 2 семестр.

5.2.7 Формой государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится в виде демонстрационного экзамена.

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Порядок подготовки государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о ГИА.

Зам. директора по учебной работе



Варламова Р. П.