

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Бакальский техникум профессиональных технологий и сервиса имени М.Г.Ганиева"

Утверждено

Приказом директора ГБПОУ БТПТиС

Н.В.Глущенко

№ 80 от 27.08.2024г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы
среднего профессионального образования
ГБПОУ «Бакальский техникум профессиональных технологий и сервиса имени М.Г. Ганиева»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: **повар <-> кондитер**

Форма обучения- очная

Срок получения образования – **2 года и 10 мес.**

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Бакальский техникум профессиональных технологий и сервиса имени М.Г.Ганиева"
по программе среднего профессионального образования (программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих)
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар <-> кондитер
 Форма обучения: очная
 Нормативный срок обучения-2 года 10 месяцев
 на базе основного общего образования
 Профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический

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)
I	39	0	0	2	0	11	52
II	22	8	9	2	0	11	52
III	16	10	12	2	1	2	43
Всего	77	18	21	6	1	24	147

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		зачет	экзамен		Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс				
						Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий			Профессиональная направленность/направленность/Практическая подготовка	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.		
1	2	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	11	4	1476	0	1476	714	690	322	48	24	612	864	0	0	0	0	0		
<i>ОУД.00</i>	<i>Общеобразовательные учебные дисциплины</i>	10	3	1292	0	1292	628	610	228	36	18	564	728	0	0	0	0	0		
ОУД.01	Русский язык		2	78		78	22	38	14	12	6	34	44							
ОУД.02	Литература	2		100		100	100	0	12			38	62							
ОУД.03	История	2		116		116	76	40	16			52	64							
ОУД.04	Обществознание	2		72		72	32	40	12			34	38							
ОУД.05	География	1		38		38	26	12	8			38								
ОУД.06	Иностранный язык	2		96		96	0	96	26			42	54							
ОУД.07	Математика		2	220		220	82	120	30	12	6	88	132							
ОУД.08	Информатика	2		100		100	20	80	16			44	56							
ОУД.09	Физическая культура	1,2		76		76	2	74	20			34	42							
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	2		104		104	68	36	24				104							
ОУД.11	Физика	2		92		92	72	20	22			34	58							
ОУД.12	Химия		2	120		120	76	26	12	12	6	46	74							
ОУД.13	Биология	1		48		48	36	12	6			48								
ОУД.14	Индивидуальный проект	1		32		32	16	16	10			32								
<i>УД.00</i>	<i>Учебные дисциплины дополнительные</i>	1	1	184	0	184	86	80	94	12	6	48	136	0	0	0	0	0		
УД.01	Введение в профессию (в форме индивидуального проекта)	2		84		84	44	40	84			48	36							
УД.02	Экономика		2	100		100	42	40	10	12	6		100							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5	4	552	18	534	220	280	372	10	24	0	0	276	224	26	26			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3	54	3	51	29	14	40	2	6		54							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3		46	2	44	28	16	40				46							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3		40	2	38	26	12	38				40							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		4	52	5	47	29	10	30	2	6		52							
ОП.05	Основы калькуляции и учета		3	48	2	46	24	12	40	4	6		48							
ОП.06	Охрана труда	3		36		36	26	10	34				36							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4		60		60	2	58	60				26	34						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4		36		36	18	18	30				36							
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	3,4,5,6		112		112	2	110	20				26	34	26	26				
ОП.10	Основы предпринимательства и финансовой грамотности		4	68	4	64	36	20	40	2	6		68							
П.00	Профессиональный цикл	15	10	2364	26	2338	338	474	2364	40	70	0	0	336	640	586	802			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		ЭМ (3)	336	0	336	32	100	336	4	14	0	0	336	0	0	0	0		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3		54		54	14	40	54				54							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3	96		96	18	60	96	4	14		96							
УП.01	Учебная практика	3		78		78			78				78							
ПП.01	Производственная практика	3		108		108			108				108							
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		ЭМ (4)	640	8	632	72	120	640	6	14	0	0	0	640	0	0	0		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4		68	4	64	24	40	68				68							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	152	4	148	48	80	152	6	14		152							
УП.02	Учебная практика	4		204		204			204				204							
ПП.02	Производственная практика	4		216		216			216				216							
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		ЭМ (5)	378	7	371	95	54	378	22	14	0	0	0	0	378	0	0		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5		52	4	48	38	10	52				52							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5	140	3	137	57	44	140	22	14		140							
УП.03	Учебная практика	5		78		78			78				78							
ПП.03	Производственная практика	5		108		108			108				108							
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		ЭМ (6)	438	3	435	73	80	438	4	14	0	0	0	0	208	230	0		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5		52	3	49	29	20	52				52							
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6	122		122	44	60	122	4	14		122			78	44			
УП.04	Учебная практика	6		156		156			156				156			78	78			
ПП.04	Производственная практика	6		108		108			108				108			108				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		ЭМ (6)	572	8	564	66	120	572	4	14	0	0	0	0	0	572	0		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		52	4	48	28	20	52				52							
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6	160	4	156	38	100	160	4	14		160							
УП.05	Учебная практика	6		144		144			144				144							
ПП.05	Производственная практика	6		216		216			216				216							
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			36		36														
	Всего:	31	18	4428	44	4348	1272	1444	3058	98	118	612	864	612	864	612	828			
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена											дисциплин и МДК		612	864	426	444	348	282		
											учебной практики		0	0	78	204	156	222		
											производственной практики		0	0	108	216	108	324		
											экзаменов (квалификационных)		0	4	4	4	2	4		
											зачетов		3	8	6	5	4	5		

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии Повар, кондитер

№	Наименование
КАБИНЕТЫ:	
1	Русского языка и литературы
2	Математики
3	Социально-экономических дисциплин
4	Иностранного языка в профессиональной деятельности
5	Информационных технологий в профессиональной деятельности
6	Химии
7	Экологических основ природопользования
8	Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
9	Товароведения продовольственных товаров
10	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
11	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
ЛАБОРАТОРИИ	
1	Химии
2	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков
СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС	
1	Спортивный зал
ЗАЛЫ	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ "Бакальский техникум профессиональных технологий и сервиса имени М.Г.Ганиева" разработан на основе:

Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273 от 29.12.2012 (с изменениями и дополнениями),

ФГОС среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования");

Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 № 732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413";

Приказа Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

Приказа Министерства просвещения РФ от 2 сентября 2020 г. N 457 "Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования"

Приказа Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказа Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05 августа 2020 года №885/390 "О практической подготовке обучающихся"

Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800". Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования"

Приказа Министерства образования и науки РФ от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов";

Устава ГБПОУ " Бакальский техникум профессиональных технологий и сервиса имени М.Г.Ганиева ", требований работодателя

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год ежегодно начинается 1 сентября. Объем образовательной программы составляет 5904 часа. Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году, причем в зимний период - не менее 2 недель.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, перемена - 10 минут. Занятия группируются парами, по 2 академических часа.

Продолжительность учебной недели - пятидневная. Часы самостоятельной работы фиксируются в расписании учебных занятий.

Система контроля освоения образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Процедуры текущего контроля знаний разрабатываются преподавателями учебных дисциплин и междисциплинарных курсов.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы среднего профессионального образования или отдельных компонентов программы организуется в форме практической подготовки. Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики и иных видов учебной деятельности; предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным; может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации,необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Освоение образовательной программы среднего профессионального образования предусматривает проведение практики обучающихся.

Практика является компонентом основной образовательной программы среднего профессионального образования, которая реализуется в форме практической подготовки. Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится в лабораториях и учебно-производственных мастерских техникума или предприятий соответствующего профиля. Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме зачета.

Производственная практика проводится в организациях или их структурных подразделениях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме зачета с учетом результатов, подтвержденных документами, установленными в ЛНА техникума.

В тех случаях, если учебным планом по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в качестве промежуточной аттестации предусмотрено проведение экзамена, то для обучающихся проводятся консультации. Время, отводимое на консультации рассчитывается за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию. Консультации проводятся в групповой или индивидуальной форме, могут быть устными или письменными.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы – 35 часов (п. 1 ст. 13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ).

4.3 Общеобразовательный цикл

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования составляет 1476 часов и включает промежуточную аттестацию. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемой профессии (технологический). Общеобразовательный цикл образовательной программы реализуется на протяжении 1 года обучения.

Учебный план содержит 14 общеобразовательных учебных дисциплин: Русский язык, Литература, Математика, Иностранный язык, Информатика, Физика, Химия, Биология, История (с учетом содержания курса "Россия - Моя история", Обществознание, География, Физическая культура, Основы безопасности и защиты Родины, Индивидуальный проект. План предусматривает изучение 3-х учебных дисциплин на углубленном уровне: Информатика, Химия, Экономика.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам: Русский язык, Математика,Химия, Экономика.

В образовательную программу включены дополнительные учебные предметы в соответствии со спецификой будущей профессиональной деятельности и возможностями образовательной организации, направленные на формирование теоретической базы для освоения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, на решение задач по формированию общих компетенций и достижения личностных и метапредметных результатов обучения. Введение в профессию т Экономика объемом 84 и 100 часов соответственно.

В учебном плане предусмотрена организация и выполнение обучающимися индивидуального проекта в рамках дополнительной учебной дисциплины "Введение в профессию (в форме индивидуального проекта. Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект), который выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного (или нескольких изучаемых предметов, курсов) в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, иной). Часть заданий, связанных с выполнением индивидуального проекта студенты выполняют самостоятельно в рамках домашней работы. По окончании выполнения индивидуального проекта (по дисциплине "Введение в профессию") проводится защита выполненных студентами проектов, по итогам которой выставляется итоговая оценка.

Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.

4.4 Общепрофессиональный и профессиональный циклы

Общепрофессиональный цикл образовательной программы включает 10 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 калькуляций учета, Охрана труда, Иностранный язык в профессиональной деятельности, БЖ, Физическая культура а Адаптивная физическая культура, предусмотренная для инвалидов и лиц с ОВЗ, Основы предпринимательства и финансовой грамотности введенная для формирования ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

Общий объем учебной практики составляет 18 недель, реализуется на 2, 3 курсе. Проводится рассредоточено.

Общий объем производственной практики составляет 21 неделя на 2,3 курсе. Проводится концентрировано.

4.5 Формирование вариативной части образовательной программы

Распределение часов вариативной части образовательной программы выполнено на основании согласования с работодателями для качественного формирования общих и профессиональных компетенций.

Вариативная часть образовательной программы составляет 612 часов и распределяется следующим образом:

Общепрофессиональный цикл увеличен на 228 часов, в том числе Физическая культура в общепрофессиональном цикле увеличена на 72 часа, чтобы обучающиеся в течение всего срока обучения могли заниматься физической культурой.

Профессиональный цикл увеличен на 384 часа за счет вариативной части для более углубленной подготовки обучающихся.

4.6 Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Формы и процедуры текущего контроля знаний разрабатываются преподавателями учебных дисциплин и междисциплинарных курсов.

На промежуточную аттестацию учебным заведением отводится по 2 недели на каждом курсе обучения.

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в размере 1-2 академических часов. Количество зачетов - не более 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре. По итогам зачета обучающемуся выставляется оценка: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

В структуре промежуточной аттестации по каждому семестру предусмотрены экзамены (кроме 1 семестра), проводимых в рамках экзаменационной сессии. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году. По профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – ЭМ (экзамен по модулю), который проводится в виде практико-ориентированной оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен по модулю учитывается при подсчете общего количества экзаменов в профессиональном модуле.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. ГИА завершается присвоением квалификаций рабочего, служащего.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются Требованиями к организации и проведению ГИА, утвержденными профессиональной образовательной организацией. Общий объем времени, отведенного на ГИА составляет 36 часов, (1 неделя).

Ст.методист Стругова О.В.