

СОГЛАСОВАНО
Директор предприятия

Смирнов А.Н.

«04» 02 2019 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Ленинградской области

«Подпорожский политехнический техникум»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 «Повар, кондитер»

Квалификации:

16675 Повар

12901 Кондитер

Уровень образования - *основное общее образование*

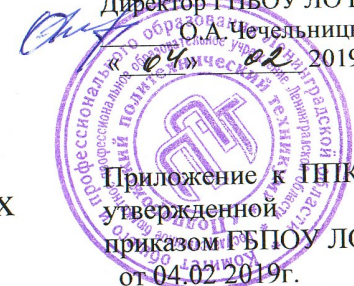
Форма получения образования - *очная*

Срок обучения - *3 г.10 мес.*

Профиль получаемого профессионального образования –
естественнонаучный

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 №1569

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ЛО ППТ
О.А. Чечельницкая
04 02 2019г.



Приложение к ИТКРС,
утвержденной
приказом ГБПОУ ЛО «ППТ»
от 04.02.2019г.
№ 01-05/13

Пер.№41.01.03./01-19 г.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Общий объем учебной нагрузки	Учебная нагрузка (час)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. всеместр, с учетом самостоятельной работы)							
		№ семестра				Самостоятельная работа	Нагрузка по дисциплинам и МДК			Практика	Консультации	Экзамены и др. формы ПА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего занятий	В том числе по дисциплин. и МДК					1 Сем.	2 сем.	3 Сем	4 сем.	5 сем	6 Сем	7 Сем	8 Сем
								Теоретическое	практических занятий											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	13	14	15	16	17	18	19	20
ОД.00	Образовательный цикл				2170	35							612	864	612	864	612	864	612	684
Общие учебные дисциплины					1303	35	119	437	753				351/5к	449/13к	212/8к	178/40к/10с/12э	0	0	0	0
							0													
ОУД.01	Русский язык	4		1	170		148	70	78		16	6	32/2к	40/4к	36/4к	40/6к/6				
ОУД.02.01	Литература		4		104		104	64	40				51	53		-				
ОУД.03	Иностранный язык				171		163	0	163		8		51	62/4к	24	26/4к				
ОУД.04 проф	Математика	4		1	312		290	140	150		16	6	73/2к	89/4к	58/2к	70/8к/6				
ОУД .05	История		3		171		167	100	67		4		59/1к	65/1к	43/2к	-				
ОУД.06	Физическая культура/Адаптированная физическая культура		4		210		210	3	207				51	66	51	42		-		
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		72		72	36	36				34	38	-	-			-	
ОУД.08	Астрономия		2		36		36	24	12				-	36		-		-		
	Индивидуальный проект				57	35									25с	10с/22к				
По выбору из обязательных предметных областей					346		328	180	148		12	6	85/2к	86/4к	77/1к	80/5к/6э			-	
ОУД.09	Родная литература				103		103	50	53						51	52			-	
ОУД.10 проф	Химия	4			171		155	90	65		10	6	49/2к	52/2к	26/1к	28/5к/6				
ОУД.11 проф	Биология		2		72		70	40	30		2		36	34/2к						
Дополнительные учебные дисциплины																				
ОУД.12	Введение в специальность/Адаптированное введение в специальность				521		506	238	268		9	6з	169	303/9к	20	14+6зач				
Раздел 1	Человек и общество/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		2		130		130	70	60				51	79						
Раздел 2.	Физика в профессиональной деятельности		2		104		99	54	45		5		49	50/5к						
Раздел 3	Культура и психология профессионального общения/Коммуникативный практикум				36		36	16	20				18	18						
Раздел 4	Основы исследовательской деятельности/Адаптированные технологии			2	40		34	14	20			6з			20	14+6з				

	<i>в проектной деятельности</i>																			
Раздел 5	Экологические основы природопользования		2		34		34	30	4				34							
Раздел 6	История и культура родного края			2	36		36	20	16				36							
Раздел 7	Основы информационных технологий/ <i>Дистанционные технологии в образовании</i>		2		107		103	20	83		4	51	52/4к							
Раздел 8	Основы финансовой грамотности		2		34		34	14	20				34							
					2170	35	2024	855	1169	0	87	24	605/7к	838/26к	309/9к/ 25с	272/45к/10 ср/24э	0	0	0	0
	Общеобразовательный цикл ВСЕГО:	3	13	6	2170	35	2024	855	1169	0	87	24	612	864	343	351	0	0	0	0
	ППКРС				3482	78	3288	884	748	165 6	42	74	0	0	269	513	612	864	612	684
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины				471	18	437	167	270		10	6								
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		4		41	2	37	25	12		2			21	16/2с/2к					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		4		44	2	40	24	16		2			20	20/2с/2к					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4			50	2	40	28	12		2	6		20	20/2с/2к/6 э					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6		40	2	38	26	12								38/ 2с			
ОП.05	Основы калькуляции и учета		5		48	4	40	20	20		4						40/4 с/4к			
ОП.06	Охрана труда		3		36	2	34	24	10					16	18+2с					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		68	4	64	--	64								22+ 2с	24	18+2с	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6		36		36	18	18								16	20		
ОП.09	Физическая культура		8		108		108	2	106								30	30	24	24
ОП.00	(Вариативная часть)				302	16	280	130	150		6									
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности		7		68	4	64	0	64								22+ 2с	24	18+2с	
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности (Бизнес-практикум)		8		72	4	64	40	24		4								22+2с	42/2с/ 4к
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях в общественном питании		7		66	4	62	40	22								62 /4с			
ОП.13	Технологический анализ и контроль качества сырья и пищевых продуктов		8		96	4	90	50	40		2								20	70/4с/ 2к
П.00	Профессиональный цикл																			
ПМ.00	Профессиональные модули				2709	44	2571	587	328	1656	26	68								
ПМ.01	Приготовление и подготовка к	4*			268	4	252	60	48		6	6				6э				

ПП.03	Производственная практика		4,6		144		144			144					36		108			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6*			340	8	320		38								8э			
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		5		50	4	46		8								46/4с			
МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		5,6		138	4	130		30		4						76/4с	54/4к		
УП.04	Учебная практика		5,6		72				72								36	36		
	Производственная практика		6		72				72									72		
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8*			750	16	710		102										12э	
МДК.5.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7		42	4	38		14										38/4с	
МДК.5.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8	7		174	6	156		60		6	6							62/2с/ 2к	94/4с/ 4к/6э
МДК 05.03	Технология кондитерского дизайна		8		54	6	48		28										32/2с	16/4с
	Учебная практика		7		216		216		216										72	144
	Производственная практика		7,8		252		252		252										72	180
	Всего ОПОП СПО + практики)				3482	78	3288	884	748	165	42	74								
ГИА.00					72					6										72
	Объем образовательной программы				5724	113	5312	1739	1917	1836	12 9	98								
	Недельная нагрузка												36	36	36	36	36	36	36	36
Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (с 15.06 по 28.06) *Экзамены по итогам изучения профессионального модуля								ВСЕГО	Предметов, дисциплин и МДК			10	11	15	16	9	9	9	5	
									Учебной практики в неделях			-	-	2	3	5	4	5	4	
									Производственной практики			-	-	-	6	-	8		5	
									Экзамены, по Пм в том числе						4		3	2	2	
									Дифференцированных зачет.				5	4	6	5	4	4	2	

Зачеты	2	3						
Защита индивид проектов					+			

Согласовано

Председатель МК по программам подготовки квалифицированных рабочих

_____/ Е.В.Макарова/

Протокол № 5 от 11.01.2019г

Председатель МК общеобразовательных дисциплин

_____/ Н.Ю.Першина/

Протокол № 6 от 28.01.2019г

4. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№ п/п	Наименование
	КАБИНЕТЫ
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Истории и обществознания
4	Социально-экономических дисциплин
5	Математики
6	Информатики и информационных технологий
7	Физики
8	Химии, биологии и экологии
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
10	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
11	Товароведения продовольственных товаров;
12	Технологии кулинарного и кондитерского производства;
13	Технического оснащения и организации рабочего места.
	ЛАБОРАТОРИИ
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
2	Учебный кондитерский цех.
	СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС
	Спортивный зал
	Тренажерный зал
	ЗАЛЫ
	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
	Актный зал

5. Пояснение к учебному плану

5.1. Нормативная база

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на основе основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «**Подпорожский политехнический техникум**» разработан на основании приказов:

- ✓ Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- ✓ Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- ✓ Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- ✓ Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
- ✓ Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);
- ✓ Приказ Минобрнауки России от 17.05. 2012г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012года, рег. №24480);
- ✓ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- ✓ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

При составлении учебного плана учитывались:

- ✓ Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Регистрационный номер: .Дата регистрации в реестре:
- ✓ Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 28 июня 2016г. №2/16-з).
- ✓ Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям профессионального образования»
- ✓ Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 «О направлении доработанных 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»

5.2. Общие сведения

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая проводится в виде демонстрационного экзамена и завершается присвоением квалификаций: Повар и Кондитер.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы.

Обучение ведется по шестидневной учебной неделе.

В общеобразовательном цикле на самостоятельную работу студента, при выполнении индивидуального проекта, отводится 35 часов. В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, практики (в

профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся, на которую отводится в учебном плане 2% учебной деятельности по всем циклам. Аудиторными занятиями называются работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут

Объем обязательных аудиторных занятий не превышает 36 академических часов в неделю.

Каникулы проводятся 40 недель, из которых на 1,2,3 курсах – по 11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период; на четвертом – 7 недель,

Государственная итоговая аттестация – 2 недели.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: **учебная практика и производственная практика.**

Учебная практика по профессии реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности. Производственная практика реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

Объем практик (в часах – 1656, в неделях – 46) составляет 61% от часов профессионального цикла образовательной программы

Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 318 часов.

Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" составляет 36 часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Учебный план предусматривает включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, а именно: *«Адаптированное введение в специальность» с включением разделов «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», «Коммуникативный практикум», «Адаптированные технологии в проектной деятельности» и «Дистанционные технологии в образовании».* Для инвалидов и лиц с ОВЗ проводится адаптированная физическая культура и реализуется особый порядок проведения занятий, оценивания и проведение аттестации в соответствии с локальным актом техникума..

5.3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии **Повар-кондитер.**

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2952 часа, при этом срок обучения увеличен на 2 года. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 2170 часов. Остаток часов 782 часа отведен на реализацию вариативной части профессиональной подготовки.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран естественнонаучный профиль.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- "Русский язык",
- "Литература",

- "Иностранный язык",
- "Математика",
- "История",
- "Физическая культура",
- "Основы безопасности жизнедеятельности",
- "Астрономия".

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: «Математика», «Химия» и «Биология».

В общеобразовательный цикл «Дополнительные предметы по выбору» включен междисциплинарный курс «Введение в специальность» (Адаптированное введение в специальность для инвалидов и лиц с ОВЗ), с разделами:

- *Человек и общество// Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
- *Физика в профессиональной деятельности*
- *Культура и психология профессионального общения/Коммуникативный практикум*
- *Основы проектной деятельности// Адаптированные технологии в проектной деятельности*
- *Экологические основы природопользования*
- *История и культура родного края*
- *Основы информационных технологий/Дистанционные технологии в образовании*
- *Основы финансовой грамотности*

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 2 курсе обучения. Аттестация индивидуального проекта проводится в форме общественной презентации в пределах 6 часов, отведенных на изучение раздела *Основы проектной деятельности*, междисциплинарного курса «Введение в специальность».

5.4. Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть образовательной программы использована для увеличения объема часов в целях повышения качества освоения основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС.

Вариативная часть образовательной программы реализуется в объеме 1178 часов, что составляет 20,6 % от общего объема учебных циклов.

Вариативная часть учебного плана реализована следующим образом:

Объем общепрофессионального цикла увеличен на 449 часов:

Расширена инвариантная часть цикла на 147 часов.

Введены новые дисциплины (не предусмотренные примерной программой):

- Информационные технологии в профессиональной деятельности- 68 часов
- Организация обслуживания на предприятиях общественного питания- 66 часов
- Основы предпринимательской деятельности (Бизнес-практикум)- 72 часа
- Технологический анализ и контроль качества сырья и пищевых продуктов-96 часов

Объем профессионального цикла увеличен на 837 часов (с учетом 108 часов ПА):

– Увеличено количество часов по профессиональным модулям при изучении междисциплинарных циклов:

ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – на 20 часов.

ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – на 319 часов.

ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – на 168 часов.

ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента -на 100 часов

ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента-на 230 часов.

– Введен новый МДК (не предусмотренный примерной программой) по ПМ.05.– Технология кондитерского дизайна

Особенности распределения часов обязательной и вариативной части представлены в таблице 1.

№	Наименование разделов	Обязательная часть	Вариативная часть	Всего часов
1	Общепрофессиональный цикл	324	449	773
2	Профессиональный цикл, в том числе:	1980	729	2709
2.1	Междисциплинарные курсы	648	297	1053 (с учетом 108 часов ПА)
2.2	Практика	1224	432	1656
3	Промежуточная аттестация	108		
	Всего по циклам ППКРС:	2304	1178	3482
4	Государственная итоговая аттестация (ГИА)	72	0	72
5	Общеобразовательный цикл	2170	0	2170
	ИТОГО по ППКРС:	4546	1178	5724
		79,4 %	20,6 %	100%

5.5. Порядок аттестации обучающихся

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются техникумом самостоятельно. В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств. Промежуточная аттестация студентов проводится два раза в учебном году в соответствии с учебным планом и включает: экзамены, дифференцированные зачеты, зачеты, последние, в свою очередь, могут проводиться в виде контрольных работ. По предметам, дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся дифференцированные зачеты, зачеты за счет часов, отводимых на изучение данной дисциплины (предмета, курса). Дни промежуточной аттестации по календарному учебному графику включают в себя подведение итогов за семестр, выставление оценок за семестр, но в эти дни проводятся занятия. Экзамены проводятся по окончании изучения предметов и профессиональных модулей в рамках календарной недели в отведенное время, в дни, освобожденные от занятий, по учебному графику.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре и практике.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Содержание заданий ВКР должна соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Составила заместитель директора по учебной работе

И.Р.Тер-Абрамова