Утверждаю:

Директор ГБПОУ "Нытвенский многопрофильный техникум"

Г.И. Геберт

"06" 09 2024 г.

Приказ № 07/119/1

МП

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Нытвенский многопрофильный техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

код *наименование профессии*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: повар, кондитер

форма обучения Очная **Нормативный срок освоения ОПОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2024

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 09.12.2016 **№** 1569

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	2 — 8	9 — 15	16 — 22	23 — 29	30 сен — 6 окт	7- 13	14 — 20	21- 27	28 окт — 3 ноя	4 — 10	11- 17	18 — 24	25 нояб. — 1 де	2- 8	8 - 14	16 — 22	23 — 29	30 дек — 5 янв	6 — 12	13 — 19	20 — 26	27 янв —2 фев	3 — 9	10- 16	17 — 23	24 фев — 2 мар	3 — 9	10 — 16	17 — 23	24 — 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																		К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																	А	К	К																				У	У	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III				У	У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	К	К															У	У	У	У	П	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV								У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	К	К	П	П	П									У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по циклам
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- Г — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове-дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	40	17	23	1		1								11	52		
II	35	16	19	2	1	1	2		2	2		2		11	52		
III	17	3	14	1		1	11	7	4	12	7	5		11	52		
IV	15	7	8	1		1	9	4	5	14	6	8	2	2	43		
Всего	**107**	**43**	**64**	**5**	**1**	**4**	**22**	**11**	**11**	**28**	**13**	**15**	**2**	**35**	199		

| | Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | |

| | | |

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.1.01 Учебная практика
				[4]	ПП.1.01 Производственная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
				[3]	ОП.06 Охрана труда
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.2.01 Учебная практика
				[5]	ПП.2.01 Производственная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.3.01 Учебная практика
				[6]	ПП.3.01 Производственная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.04.01 Учебная практика
				[6]	ПП.04.01 Производственная практика

ОУД	**Базовые дисциплины**										
ОУД.01	Русский язык										
ОУД.02	Литература										
ОУД.03	Иностранный язык										
ОУД.04	Математика										
ОУД.05	История										
ОУД.06	Физическая культура										
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности										
ОУД.08	Астрономия										
ОДБ.09	Индивидуальный проект (не является предметом)										
ОУД	**Профильные дисциплины**										
ОУД.09	Биология										
ОУД.10	Химия										
ОУД.11	Родная литература										
ПОО	**Предлагаемые ОО**										
УД.01	Основы учебных знаний / Экология родного края										
раздел	Основы обществознания										
раздел	Основы физики										
раздел	Основы экологии										
раздел	Основы географии										
раздел	Основы проектной деятельности										
ОП	**Общепрофессиональный цикл**										
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены										
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров										
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места										
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности										
ОП.05	Основы калькуляции и учета										
ОП.06	Охрана труда										
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности										
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности										
ОП.09	Физическая культура										
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности										
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности / Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях										
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности										
ОП.13	Основы финансовой грамотности										
ПЦ	**Профессиональный цикл**										
ПМ.1	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного**										
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов										

МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов										
УП.1.01	*Учебная практика*										
ПП.1.01	*Производственная практика*										
ПМ.2	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**										
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок										
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок										
УП.2.01	*Учебная практика*										
ПП.2.01	*Производственная практика*										
ПМ.3	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**										
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок										
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок										
УП.3.01	*Учебная практика*										
ПП.3.01	*Производственная практика*										
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**										
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента										
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента										
МДК.04.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур										
УП.04.01	*Учебная практика*										
ПП.04.01	*Производственная практика*										
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**										
МДК.05.01	Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента										
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента										
УП.05.01	*Учебная практика*										
ПП.05.01	*Производственная практика*										

ПМ.06	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели**										
МДК.06.01	Организация приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели										
МДК.06.02	Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели										
МДК.06.03	Организация технологических процессов по компетенции "Кондитерское дело"										
УП.06.01	*Учебная практика*										
ПП.06.01	*Производственная практика*										
	Государственная итоговая аттестация										
	Защита выпускной квалификационной работы										
	Проведение государственных экзаменов										

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
	2	иностранного языка, иностранного языка в профессиональной деятельности;
	3	математики;
	4	информатики и информационных технологий;
	5	эффективного поведения на рынке труда;
	6	основ финансовой грамотности, предпринимательства;
	7	товароведения и калькуляции и учета;
	8	технического оснащения и организации рабочего места;
	9	диетологии и социального питания;
	10	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
	11	безопасности жизнедеятельности;
	12	правовых основ.
		Лаборатории:
	13	учебный цех поварского и кулинарного производства.
		Спортивный комплекс:
	14	спортивный зал;
	15	тренажерный зал;
	16	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
	17	стрелковый тир (электронный)
		Залы:
	18	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	19	актовый зал.

	Пояснительная записка
1	Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО:
	Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции России 22.12.2016 № 44898.
	Общеобразовательный цикл ППКРС формируется с учетом следующих документов:
	Федеральные государственные образовательные стандарты (ФГОС) среднего профессионального образования, которые распространяются на профессии и специальности с получением среднего общего образования;
	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» (письмо Минпросвещения России от 01.03.2023г. № 05-592);
	Инструктивно-методическое письмо Министерства просвещения России по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионалного образования №05-772 от 20.07.2020.
	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2018 г. № 44 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2018г., регистрационный №49991);
2	Организация учебного процесса
	Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается 30 июня.
	Продолжительность учебной недели в техникуме составляет 6 рабочих (учебных) дней.
	Продолжительность всех видов аудиторных занятий – 45 минут; занятия теоретического обучения группируются парами, перерыв между уроками – 5 мин., между парами – 10 мин.
	Текущий контроль проводится в различных формах: контрольные работы, зачеты, тесты, практические работы, лабораторные работы.
	Промежуточная аттестация проводится в форме экзаменов, дифференцированных зачетов и других форм контроля: дифференцированные зачеты и другие формы контроля – за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии или специальности.
	Экзамены по дисциплинам общеобразовательной подготовки проводятся по трем дисциплинам. Обязательными являются «Математика», «Русский язык», в соответствии с профилем получаемого профессионального образования - «Химия». По всем дисциплинам экзамен проводится в письменной форме, по дисциплинам «Русский язык» и «Литература» проводится письменный комплексный экзамен.
	Аттестация по дисциплинам профессиональной подготовки проводится по завершению их освоения в рамках образовательной программы в форме экзамена, дифференцированного зачёта или других форм контроля. При освоении программ профессиональных модулей формой итоговой аттестации по модулю является экзамен квалификационный, который проводится после изучения теоретического курса, прохождения учебной и производственной практик с приглашением представителей работодателей.
	Учебная и производственная практики организованы в соответствии с Положением об учебной практике и производственной практике. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится рассредоточено, в чередовании с теоретическим обучением, производственная практика проводится концентрированно.

	Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с ФГОС СПО данной профессии.
	К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план по ППКРС.
	Государственная итоговая аттетсация проводится в форме демонстрационного экзамена. На ДЭ используются задания, разработанные Союзом Ворлсдскиллс Россия по компетенции "Поварское дело".
3	Дополнительные учебные дисциплины общеобразовательного цикла
	Учебным планом предусмотрена УД "Основы учебных знаний" в рамках котрой обучающиеся изучают основы: Географии, Экологии, Физики и индивидуального проектирования. В рамках последней учебной дисциплины обучающиеся получат теоретические знания и практические навыки проектной деятельности, дополнительно за рамками учебного расписания запланированы консультации. Дисциплина изучается в первом полугодии 1 курса, во втором полугодии - обучающиеся представляют ИП на техникумовской ИПК.
4	Вариативная часть ППКРС:
	Вариативная часть используется для расширения видов деятельности выпускника, обеспечения его конкурентоспособности в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС, использован на увеличение объема часов по дисциплинам и профессиональным модулям, а также введение дополнительных дисциплин и модулей, в том числе для получения дополнительных умений и знаний в соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся:
	Вариативная часть ППКРС по ФГОС составляет 612 часов и распределена на увеличение объема часов по циклам:
	Общепрофессиональные дисциплины- 144 час.
	Профессиональные модули- 468 час.
5	Параметры практикоориентированности
	Объем практик от общего количества часов профессионального цикла составляет 59 %, что соответствует требованиям ФГОС СПО данной профессии (не менее 25%).