

Утверждаю:  
Директор ГАПОУ РБ  
«Республиканский межотраслевой  
техникум»  
В.Ю.Киреев



« 20 / 2014 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
Среднего профессионального образования

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Бурятия  
«Республиканский межотраслевой техникум»

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар  
кондитер  
Форма обучения - очная  
Срок получения СПО по ППКРС базовой подготовки – 3  
года, 10 мес

Профиль получаемого профессионального  
образования – естественнонаучный

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1 Нормативная база реализации ППКРС ОУ**

Настоящий учебный план Государственного автономного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), по программе квалифицированных рабочих и служащих утвержденного(пункт 22 статьи 2 ФЗ от 29.12.2012г № 273 приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016г

Нормативные документы:

- Устав ГАПОУ РБ «Республиканский межотраслевой техникум»

- 273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации п.12

Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 №464 (ред. от 15.12.2014г) «об утверждении

Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО

.№632» Об установления соответствия профессий и специальностей СПО, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.13г № 1199 (с изменениями и дополнениями)\_

- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г № 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 ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2015г №413 « Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. От 31.12.2015г);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013г №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016г);

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. №610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597;

- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. № 914;

## 1.2 Организация учебного процесса и режима занятий

Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов во взаимодействии с преподавателем при очной форме обучения не превышает 36 академических часов в неделю;

Продолжительность занятий -1 академический час (45 мин)

С целью оценки достижений обучающихся применяются: формы входного, текущего, итогового контроля знаний – тестирование, устные и письменные опросы по темам, контрольные работы, практические занятия лабораторные работы, отчеты по результатам выполнения лабораторных работ и практических занятий; формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен демонстрационный; процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации выполняются в соответствии с положением «О форме, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации и системе оценок»; зачет и дифференцированный проводятся за счет часов выделенных на изучение дисциплины или МДК;

При реализации ППКРС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика проводится в мастерских и лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключения договоров о социальном партнерстве.

Экзамены проводятся за счет времени выделенного ФГОС, по окончании прохождении программы МДК. Исключение составляют выпускные группы. На последнем курсе обучения экзамены по учебным дисциплинам и МДК, предусмотренные учебным планом, проводятся перед выходом на производственную практику. На каждый экзамен выделяется по 6 часов;

организация консультаций предусмотрены в объеме 100 часов на группу обучающихся, форма проведения консультаций индивидуальные и групповые;

Учебная практика в общем объеме 1692 часов (47 недель), реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, рамках профессионального модуля, проводится в подгруппах, наполняемость каждой составляет не менее 12 человек. Форма аттестации по учебной практике – дифференцированный зачет

Общая продолжительность каникул составляет 35 недель

## 1.3 Общеобразовательный цикл

При разработке учебного плана профессиональной образовательной программы СПО, формируя общеобразовательный цикл, исходили из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки квалифицированных рабочих (служащих) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, из расчета недельной нагрузки не превышает 36 часов в неделю

во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу (локальный акт ГАПОУ РБ РМТ) промежуточная аттестация – 3 недели, каникулярное время – 11 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение общеобразовательного цикла (2052 час.), распределено следующим образом:

1836 часов на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла (на основе Рекомендаций Минобрнауки России, от 19.12.2014 №06-1225). При этом на ОБЖ отводится 72 часов на физическую культуру 171 час. На увеличение профессиональной составляющей основной профессиональной образовательной программы СПО с целью повышения качества подготовки студентов по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций 180 часов.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Экзамены проводятся по дисциплинам «Русский язык» и «Математика» – в письменной форме, по дисциплине «физика» – в устной. По остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся дифференцированные зачеты

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта. В учебный план включены адаптационные дисциплины, обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

#### **1.4 Формирование по вариативной части ППКРС**

Вариативная часть циклов ОПОП для настоящего учебного плана составляет 1268 часов

По рекомендации работодателей, часы вариативной части в количестве **1268** часа распределить на профессиональные модули:

(5904-2052 общеоб. цикл) -324(ОП по ФГОС) – 1980 (ПМ по ФГОС) = МДК + УП+ПП-ПА108-72 (ГИА)-100 консультации = **1268**

Общепрофессиональный цикл -202 часа

Междисциплинарные курсы -706 часа

На учебную и производственную практику -324 часа

### **1.5 Формы проведения промежуточной аттестации**

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии

Для оценки уровня освоения профессиональных модулей дисциплин и оценки компетентности обучающихся по данной профессии предусмотрены, 28 дифференцированных зачета и 17 экзаменов.

### **1.7 Формы проведения государственной (итоговой) аттестации (ГИА)**

На основании Положения РМТ - СК - П №52 о ГИА в ГА ПОУ РБ «РМТ», утвержденным директором техникума, которое разрабатывается в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников образовательных учреждений СПО, утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации, в данном образовательном учреждении проводится защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

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)
			по профилю профессии СПО	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40	1					11	52
2 курс	35	2	3		1		11	52
3 курс	19	9	11		2		11	52
4 курс	16	10	11		2	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>110</b>	<b>22</b>	<b>25</b>	-	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

2. 1. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам										
			Объем образовательной нагрузки	самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс	IV курс				
					Нагрузка на дисциплины и МДК															
					всего занятий	в т. ч. Лабораторные практические														
1	2	3	4	5	6	7			8	9	10	11		13	14	15				
ОУД	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	-з/15 <sub>дз</sub> / 3Э	2196	36	2052	1098		54	54	468	615	454	466	14	-	-	72			
ОУП	Базовые	-з/4 <sub>дз</sub> /3Э	1216	-	1128	654		54	54	273	337	226	278	14	-	-	-			
ОУД.01.01	Русский язык	,-, -, -Э-, -, -, -	144	-	114	24		12	18	34	22	22	36	-	-	-	-			
ОУД.01.02	Литература	,-, -, -ДЗ-, -, -, -	171	-	171	30				34	52	26	59	-	-	-	-			
ОУД.02	Иностранный язык	-, -, -, -ДЗ-, -, -, -	171	-	171	171				34	34	26	63	14	-	-	-			
ОУД.03	Математика:	-, -, -, -Э-, -, -, -	258	-	228	136		22	18	44	76	48	60	-	-	-	-			
ОУД.04	История	-, -, -, -Э-, -, -, -	199	-	171	102		20	18	42	52	42	35	-	-	-	-			
ОУД.05	Физическая культура	3,3,3, ДЗ-, -, -, -	171	-	171	171				51	63	32	25	-	-	-	-			
ОУД.06	ОБЖ	-, ДЗ-, -, -, -, -	72	-	72	20				34	38	-	-	-	-	-	-			
ОУД.07	Астрономия	-, -, ДЗ-, -, -, -, -	30	-	30	10				-	-	30	-	-	-	-	-			
<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>																				
ОУД	<b>Профильные</b>	0з/7 <sub>дз</sub> /0Э	774		774	404				149	239	198	188	-	-	-	-			

	дисциплины из обязательных предметных областей																
ОУД.07	Информатика	-, -, ДЗ, -, -, -, -, -	108	-	108	66				22	50	36	-	-	-	-	-
ОУД.08	Физика	-, -, ДЗ, -, -, -, -, -	108	-	108	26				24	52	32	-	-	-	-	-
ОУД.09	Химия	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -	171	-	171	104				21	41	43	66	-	-	-	-
ОУД.10	Обществознание(вкл. Экономiku и право)	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -	171	-	171	100				20	40	51	60	-	-	-	-
ОУД.11	Биология	-, -, ДЗ, -, -, -, -, -	72	-	72	44				26	20	26	-	-	-	-	-
ОУД.12	География	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	72	-	72	20				36	36	-	-	-	-	-	-
ОУД.13	Экология	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -	72	-	72	44				-	-	10	62	-	-	-	-
УД	<b>Дополнительные дисциплины</b>	<b>4дз</b>	<b>186</b>	-	<b>150</b>	<b>40</b>				<b>46</b>	<b>38</b>	<b>30</b>	-	-	-	-	<b>72</b>
УД01	Основы рисования \ Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	30	-	30	20				20	10	-	-	-	-	-	-
УД02	Учебно-исследовательское проектирование/ Техника 21 века/ Проектная деятельность/	-, -, -, -, -, ДЗ	72	36	36	20				-	-	-	-	-	-	-	72
УД 03	Основы рационального питания /Творчество в профессии	-, -, ДЗ, -, -, -, -, -, -	54	-	54	0				26	28	-	-	-	-	-	-
УД 04	Деловое общение (культура речи / Психология общения) Аддитивная дисциплина для инвалидов и лиц с ограниченными	-, -, ДЗ, -, -, -, -, -	30	-	30	-				-	-	30	-	-	-	-	-



	ВОЗМОЖНОСТЯМИ здоровья /																
<b>ОП.00</b>	<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>0з/8дз/1э</b>	<b>526</b>	<b>6</b>	<b>520</b>	<b>324</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	<b>144</b>	<b>96</b>	<b>20</b>	<b>106</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>60</b>	<b>60</b>
ОП.01	Основы микробиологии, Физиология питания санитарии и гигиены в пищевом производстве	-,ДЗ,-,-,-,-,-	60		60	36				40	20	-	-	-	-	-	-
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ,-,-,-,-,-	60	1	59	35				44	16	-	-	-	-	-	-
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,ДЗ,-,-,-,-,-	60		60	36				-	60	-	-	-	-	-	-
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,,-,-,-,-,-,- ДЗ	60	1	59	34				-	-	-	-	-	-	-	60
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,,-,-,-,-,-,- ДЗ	66	1	65	36				-	-	20	46	-	-	-	-
ОП.06	Охрана труда	-,,-,-,-,-,-,- ДЗ,-	60	1	59	36				-	-	-	-	-	-	60	-
ОП.07	Экономика организации	,Э,-,-,-,-,-,-,-	72	1	59	35		6	6	60	-	-	-	-	-	-	-
ОП.08	Безопасность жизнедеятельность	-,,-,-,-,-,-,- ДЗ	60	1	59	36				-	-	-	60	-	-	-	-
ОП.09	Физическая культура	-,,-,-,-,-,-,- ДЗ,-,-	40		40	40				-	-	-	-	16	24	-	-
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>-3/7 ДЗ /12Э</b>	<b>3110</b>	<b>30</b>	<b>1418</b>	<b>667</b>	<b>1692</b>	<b>100</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>154</b>	<b>138</b>	<b>292</b>	<b>582</b>	<b>840</b>	<b>552</b>	<b>552</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>0з/2дз/2э</b>	<b>444</b>	<b>6</b>	<b>222</b>	<b>130</b>	<b>216</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>154</b>	<b>138</b>	<b>152</b>		<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
МДК.0 1.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-,,-,-,-,-,-,- ДЗ,-,-,-,-,-	70	4	66	36				-	10	60	-	-	-	-	-
МДК.0 1.02	Процессы приготовления, подготовки к	-,,-,-,-,-,-,- Э,-,-,-,-,-,-,-	158	2	156	94		6	6	-	108	42	8	-	-	-	-

	реализации кулинарных полуфабрикатов																
УП.01	Учебная практика	,---,ДЗ,---,---	108				108			-	36	36	36	-	-	-	-
ПП.01	Производственная практика		108				108			-	-	-	108		-	-	-
	<b>Экзамен по модулю (демонстрационный экзамен)</b>	4 сем						12	6								
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	0з/1дз/2э	<b>668</b>	<b>6</b>	<b>266</b>	<b>155</b>	<b>396</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	-	-	-	<b>140</b>	<b>528</b>			-
МДК 02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	,---, Э,---	72	2	70	35		6	6	-	-	-	72	-	-		-
МДК 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		200	4	196	120					-	-	-	68	132	-	
УП.02	Учебная практика	,---, ДЗ,---	180	-		-	180			-	-	-	-	180			-
ПП.02	Производственная практика		216	-		-	216			-	-	-	-	216			-
	<b>Экзамен по модулю (демонстрационный экзамен)</b>	5 сем						10	6								
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к</b>	0з/1дз/3э	<b>656</b>	<b>4</b>	<b>328</b>	<b>160</b>				-	-	-	-	<b>54</b>			

	<b>реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>						<b>324</b>	<b>28</b>	<b>18</b>						<b>602</b>		
МДК.0 3.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	,,-,-,-,-Э,-,-	132	2	130	76		8	6	-	-	-	-	54	78	-	-
МДК.0 3.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	,,-,-,-,-Э,-,-	200	2	198	84		8	6	-	-	-	-	-	200		-
УП.03	Учебная практика	,-,-,-,-ДЗ,-,-	144	-		-	144			-	-	-	-	-	144		-
ПП.03	Производственная практика		180	-		-	180			-	-	-	-	-	180		-
	<b>Экзамен по модулю (демонстрационный экзамен)</b>	6 сем						12	6								
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	0з/1дз/2э	<b>600</b>	<b>10</b>	<b>338</b>	<b>92</b>	<b>252</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	-	-	-	-	-	<b>238</b>	<b>362</b>	-
МДК.0 4.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	,,-,-,-,-Э -	148	8	140	20		8	6	-	-	-	-	-	148		-

МДК.0 4.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		200	2	198	72				-	-	-	-	-	90	110	-
УП.04	Учебная практика		108				108			-	-	-	-	-	-	108	-
ПП.04	Производственная практика	-, -, -, -, -ДЗ-	144				144			-	-	-	-	-	-	144	-
	Экзамен по модулю (демонстрационный экзамен)	7 сем						8	6								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0з/2дз/3э	742	4	234	130	504	22	26	-	-	-	-	-	-	190	552
МДК.0 5.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, -, -, -, -, Э	96	2	94	70		8	8	-	-	-	-	-	-	82	14
МДК.0 5.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, -, -, -, -, Э, -	142	2	140	60		6	8	-	-	-	-	-	-	36	106
УП.05	Учебная практика	-, -, -, -, -, ДЗ,	252				252			-	-	-	-	-	-	72	180
ПП.05	Производственная практика	-, -, -, -, -, ДЗ,	252				252			-	-	-	-	-	-	-	252
	Экзамен по модулю (демонстрационный экзамен)	8 сем						8	10								
<b>Всего</b>		<b>0з/30дз/17э</b>	<b>5832</b>					<b>100</b>	<b>80</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>684</b>



### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии НПО

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1.	Русского языка и литературы
2.	Иностранного языка
3.	Истории
4.	Бизнеса и экономики
5.	Математики
6.	Естествознания
7.	Географии
8.	Информатики и ИКТ
9.	Технологии кулинарного производства
10.	Технологии кондитерского производства
11.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
12.	Технологии кулинарного производства
13.	Технологии кондитерского производства
14.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории:</b>
1.	Микробиологии, санитарии и гигиены
2.	Товароведения продовольственных товаров
3.	Технического оснащения и организации рабочего места
	<b>Учебный кулинарный цех</b>
	<b>Учебный кондитерский цех</b>
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актный зал

