

Министерство образования и науки Республики Хакасия  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Хакасия  
«Саяногорский политехнический техникум»  
(ГАПОУ РХ СПТ)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ РХ СПТ  
Н.Н. Каркавина  
приказ № 301-О от «01» сентября 2021 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы

среднего профессионального образования

профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Квалификация - повар, кондитер

Форма обучения - очная

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

Профиль получаемого профессионального образования - социально-экономический

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Консультации в том числе	Промежуточная аттестация	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам							
		Дифференцированный зачет	Экзамен		Самостоятельная работа	Обучение по дисциплинам и МДК, в т.ч.				Практики			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Всего	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические	1 семестр				2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
																				7
группа 141 ПП	43.01.09 Повар, кондитер																			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
<b>Общеобразовательный цикл</b>				<b>2196</b>		<b>2124</b>	<b>975</b>	<b>1149</b>												
<i>Базовые общеобразовательные учебные дисциплины</i>				<b>1793</b>		<b>1733</b>	<b>780</b>	<b>953</b>			<b>72</b>									
ОУД.01	Русский язык		**	126		114	57	57		2	12	64	62							
ОУД.02	Литература	*	*	178		172	86	86		2	6	32	<b>64</b>	82						
ОУД.03	Родной язык (русский)	*		36		36	18	18		2			<b>36</b>							
ОУД.04	Иностранный язык	*	*	177		171	85	86		2	6	32	<b>66</b>	34	45					
ОУД.05	Математика (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию)(У)		****	314		290	145	145		2	24	72	119	66	57					
ОУД.06	История	*		171		171	85	86		2		44	52	34	<b>41</b>					
ОУД.07	Физическая культура	****		171		171		171				<b>36</b>	<b>46</b>	<b>39</b>	<b>50</b>					
ОУД.08	ОБЖ	*		72		72	36	36		2		34	<b>38</b>							
ОУД.09	Химия (У)	*	*	225		219	109	110		2	6	62	<b>82</b>	81						
ОУД.10	Биология (У)	*		110		110	55	55		2		46	<b>64</b>							
ОУД.11	Обществознание (экономика и право)		*	177		171	86	85		2	6	58	42	46	31					
ОУД.12	Астрономия	*		36		36	18	18		2					<b>36</b>					
<b>Дополнительные учебные дисциплины (часть формируемая участниками образовательного процесса)</b>				<b>403</b>		<b>391</b>	<b>195</b>	<b>196</b>												
УД.01	Введение в профессию	*		36		36	18	18		2		<b>36</b>								
УД.02	Основы проектной деятельности (вк. выполнение индивидуального проекта)	*		47		47	23	24		2			<b>47</b>							

УД.03	Информатика в профессии	*		102		102	51	51		2		36	<b>66</b>					
УД.04	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	*		78		78	39	39		2								78
УД.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		*	60		54	27	27		2	6	60						
УД.06	Основы товароведения продовольственных товаров		*	80		74	37	37		2	6		80					
<b>О П.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>524</b>		<b>524</b>	<b>207</b>	<b>317</b>										
ОП.01	Техническое оснащение и организация рабочего места	*		80		80	40	40		2			<b>80</b>					
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности (ОК 06)	*		54		54	28	26		4								54
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	*		68		68	34	34		2								<b>68</b>
ОП.04	Основы калькуляции и учёта	*		42		42	21	21		2								<b>42</b>
ОП.05	Охрана труда	*		36		36	18	18		2								<b>36</b>
ОП.06	Основы экологии (ОК 07)	*		36		36	18	18		2								<b>36</b>
ОП.07	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 09)/ Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	*		36		36	18	18		2								<b>36</b>
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности (ОК 10)	**		60		60	30	30		2								<b>60</b>
ОП.09	Физическая культура	*****		112		112		112										<b>32 24 32 24</b>
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			<b>3112</b>	<b>20</b>	<b>3008</b>	<b>457</b>	<b>460</b>										
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			<b>3112</b>	<b>20</b>	<b>3008</b>	<b>457</b>	<b>460</b>										
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		ЭК(4)	<b>406</b>	4	390	69	69										
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	*		42		42	21	21		2			<b>42</b>					

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов		*	106	4	96	48	48		2	6				106			
УП 01	Учебная практика			108		108			108					<b>108</b>				
ПП 01	Производственная практика			144		144			144						<b>144</b>			
КЭ	Квалификационный экзамен			6							6				<b>6</b>			
ПМ.02	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		ЭК (7)	<b>890</b>	4	868	110	110										
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,	*		42		42	21	21		2					<b>42</b>			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**	194	4	178	89	89		2	12				124	70		
УП 02	Учебная практика			288		288			288						<b>216</b>	<b>72</b>		
ПП 02	Производственная практика			360		360			360							<b>360</b>		
КЭ	Квалификационный экзамен			6							6						6	
ПМ.03	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		ЭК (7)	<b>480</b>	4	458	85	85										
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд,		*	42		36	18	18		2	6				42			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		*	144	4	134	67	67		2	6				144			
УП 03	Учебная практика			108		108			108						<b>72</b>	<b>36</b>		
ПП 03	Производственная практика			180		180			180							<b>180</b>		
КЭ	Квалификационный экзамен			6							6						<b>6</b>	

ПМ.04	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>		ЭК (8)	<b>498</b>	4	476	58	58																						
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		*	42		36	18	18		2	6						42													
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков	*	*	90	4	80	40	40		2	6						42	48												
УП 04	Учебная практика			144		144			144								<b>36</b>	<b>108</b>												
ПП 04	Производственная практика			216		216			216									<b>216</b>												
КЭ	Квалификационный экзамен			6						6								6												
ПМ.05	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента</i>		ЭК (8)	<b>838</b>	4	816	135	138																						
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		*	78		72	36	36		2	6							78												
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**	214	4	204	99	102		2	12							130	84											
УП 05	Учебная практика			180		180			180										<b>180</b>											
ПП 05	Производственная практика			360		360			360										<b>360</b>											
КЭ	Квалификационный экзамен			6						6									6											
	<b>Всего обучения по циклам ОПОП</b>			<b>5832</b>	20	5656	1639	1926		42	102	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>618</b>	<b>786</b>											
	<b>Промежуточная аттестация</b>					216						36	36	36	36		36		36											
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>			72		72	Демонстрационный экзамен по компетенции "Поварское дело"											<b>72</b>												
	<b>Всего обучения по циклам ОПОП</b>			<b>5904</b>																										
	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена по компетенции "Поварское дело"																													
дисциплин и МДК																							<b>576</b>	<b>828</b>	<b>468</b>	<b>684</b>	<b>288</b>	<b>180</b>	<b>294</b>	<b>210</b>
учебной произв практики																									<b>108</b>		<b>288</b>	<b>144</b>	<b>108</b>	<b>180</b>
экзаменов																											<b>144</b>		<b>540</b>	<b>216</b>
												<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>3</b>											
												<b>2</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>											

## Пояснительная записка

### 1. Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минобрнауки России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ 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);
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации № 747 от 17.12.2020г. «О внесении изменений в Федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- 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) (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 22.01.2014 N 31, от 15.12.2014 N 1580, Минпросвещения РФ от 28.08.2020 N 441);
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся" (зарегистрирован в Минюсте России 11 сентября 2020 г. N 59778);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2021 г. № 1130н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
- Устав ГАПОУ РХ СПТ;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся;
- Положение об учебной, производственной практике осваивающих ОПОП;
- Положение по организации итоговой государственной аттестации выпускников.
- локальные акты ГАПОУ РХ СПТ

### Организация учебного процесса

- начало занятий с 01.09.2022;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность занятий – 45 минут и группировка занятий парами;
- объём нагрузки обучающихся составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы;
- перерыв между парами -10 минут, перерыв на обед - 20 минут, - учебные группы для проведения практических занятий могут делиться на подгруппы не менее 8 человек в каждой;
- общий объём каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период; общий объём каникулярного времени за весь курс обучения составляет 35 недель, в том числе 8 недель в зимний период.

Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля и составляет 20 часов.

В учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования включены разделы:

- общеобразовательная подготовка **2124 часа** (в т.ч. 2052 ч. работа во взаимодействии с преподавателем, 72 ч. промежуточная аттестация);
- общепрофессиональная подготовка- **742 часа** (в т. ч. 706 ч. во взаимодействии с преподавателем 36 ч. промежуточная аттестация);
- профессиональные модули – 2966 часов (в т. ч. 750 ч. МДК, 828 ч. учебная практика, 1260 ч. производственная практика, 20 ч. самостоятельная работа, 108 ч. промежуточная аттестация)
- государственная итоговая аттестация – 72 ч.

### **Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с:

- Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Министерством просвещения РФ 14 апреля 2021 г.);

- письмом Минобрнауки России от 20.06.2017 г. N ТС-194/08 "Об организации изучения учебного предмета "Астрономия" (вместе с "Методическими рекомендациями по введению учебного предмета "Астрономия" как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования");

- письмом Минпросвещения России от 20.12.2018 г. N 03-510 "О направлении информации" (вместе с "Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного");

- приказом Минпросвещения России от 28.08.2020 г. N 442 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования" (зарегистрирован в Минюсте России 06.10.2020 г. N 60252);

- распоряжением Министерства просвещения РФ №Р-89 от 30 апреля 2021г «Об утверждении концепции преподавания общеобразовательных учебных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования».

Для профессии выбран социально- экономический профиль подготовки. Обучение по дисциплинам общеобразовательного цикла осуществляется на 1 и 2 курсах. Руководствуясь приказом Минобрнауки России от 29.06.2017 N 613 в учебный план в раздел общеобразовательный цикл

включена дисциплина Астрономия в объёме 36 часов. Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения: дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла ОПОП СПО (ППКРС). Учебная дисциплина "Проектная деятельность", включенная в общеобразовательный учебный цикл в объёме 47 часов направлена на формирование общих компетенций, личностных и межпредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством учителя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности. ") Выбрана дополнительная дисциплина «Введение в профессию» - 36 часов. Экзамены проводят базовым дисциплинам общеобразовательного цикла: русскому языку, английскому языку, математике – в письменной форме, литературе, обществознанию, химии, физике - в устной форме.

### **Общепрофессиональный цикл**

Общепрофессиональный цикл включает в себя дисциплины позволяющие сформировать общие и профессиональные компетенции. На основы безопасности жизнедеятельности отводится 68 часов, из них на освоение основ военной службы для юношей отводится не менее 70% от общего объема времени на изучение дисциплины. Освоение общепрофессионального цикла предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 112 часов.

### **Формирование структуры ОПОП с учётом вариативной части**

Вариативная часть быть ориентирована на расширения основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углубление подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусмотрено использование вариативной части в объеме не менее 20 процентов от общего объема образовательной программы для профессий СПО, что составляет **612** часов. Из часов направленных на обеспечение получения среднего общего образования с учетом получаемой профессии самостоятельно распределяется время в объеме **720** часов. Необходимость увеличения объема часов общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части ОПОП вызвана запросом работодателей на результаты освоения ООП, не предусмотренные ФГОС, с учетом международных и профессиональных стандартов.

### **Формы проведения консультаций**

Консультации предусматриваются в объёме 2 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Консультации могут быть групповые, индивидуальные. В основном, консультации проводятся в устной форме, реже в письменной.

### **Формы проведения промежуточной аттестации**

В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля знаний студентов: дифференцированные зачеты (ДЗ), экзамены (Э). Промежуточная аттестация в форме, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Профессиональный цикл направлен на формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций в рамках соответствующих видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей). Текущий контроль по междисциплинарным курсам проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий курс. Образовательный процесс подготовки квалифицированных рабочих включает наряду с теоретическим обучением



практическое обучение, осуществляемое в несколько этапов: учебная практика, производственная практика. Учебная и производственная практика реализуются в рамках соответствующих профессиональных модулей. Содержание теоретического и практического обучения определяется программами профессиональных модулей. Обучение в рамках профессиональных модулей завершается промежуточной аттестацией в форме демонстрационного экзамена.

Текущий контроль знаний по дисциплинам осуществляется в пределах учебного времени, отведённого на соответствующую дисциплину в форме накопительных систем оценивания, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль знаний осуществляется через проведение лабораторных, практических, контрольных работ, выполнение проектов, проведением семинаров, зачетов, написание докладов, рефератов.

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

- Результатом текущего контроля является оценка теоретических и практических знаний студентов, которую преподаватель выставляет в журнал в течение семестра. Целью контроля является своевременное определение полноты и прочности теоретических и практических знаний по дисциплине. Выставляются следующие оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно",

- учебная практика может проводиться рассредоточено и концентрированно при изучении профессионального модуля. Производственная практика проводится концентрированно после изучения профессионального модуля. Учебная, производственная проводятся в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. По завершению производственной практики, сдают квалификационный экзамен по модулю.

Общее количество часов практики составляет 2088 часа: в том числе

на втором курсе – 252 часа: из них 108 часов на учебную практику, 144 часа на производственную практику;

на третьем курсе - 936 часа: из них 396 часов на учебную практику, 540 часов на производственную в условиях производства;

на четвертом курсе - 900 часа: из них 324 часов на учебную практику, 576 часов на производственную в условиях производства;

Учебная практика может проводиться как на базе техникум, так и на предприятиях и организациях по профилю получаемой профессии, производственная практика проходят на предприятиях и организациях по профилю получаемой профессии на основании заключённых договоров с работодателями и согласно приказа о допуске к прохождению практики. Формой отчётности студентов по практике является дневник, отчёт по практике. По завершению производственной практики, сдают квалификационный экзамен по модулю.

### **Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная (итоговая) аттестация выпускников проводится по окончании обучения, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям ФГОС и квалификационных характеристик.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, результаты квалификационного экзамена. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Форма государственной итоговой аттестации – защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен проводится по заданиям, разработанным экспертным сообществом на основе заданий Финала Национального чемпионата

«Молодые профессионалы», с сохранением уровня сложности. В оценке экзамена участвуют эксперты, прошедшие обучение в Союзе Ворлдскиллс. Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. В учебном плане предусмотрено 2 недели на государственную итоговую аттестацию.

Демонстрационный экзамен предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии, предусмотренного ФГОС:

- Повар - 4 разряда
- Кондитер - 4 разряда

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании положения об итоговой аттестации выпускников ГАПОУ РХ СПТ.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования по профессии СПО Повар, кондитер и присвоении квалификации по профессии - Повар 3-4 разряда, Кондитер 3-4 разряда. При выполнении выпускной практической квалификационной работы повышенной сложности, наличии рекомендации о присвоении 4 разряда по месту прохождения практики и успешном прохождении Государственной итоговой аттестации присваивается квалификация по профессии Повар 3-4 разряда, Кондитер 3-4 разряда.