

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 № 111-О от «01» сентября 2022 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, часов			Практики			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Всего	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические				1 семест	2 семест	3 семест	4 семест	5 семест	6 семест	7 семест	8 семест
группа 142 ПП	43.01.09 Повар, кондитер											16	23	13	19	9	5	7	6
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Общеобразовательный цикл				2196		2124	975	1149											
Базовые общеобразовательные учебные дисциплины				1793		1733	780	953			72								
ОУД.01	Русский язык		**	126		114	57	57		2	12	64	62						
ОУД.02	Литература	*	*	178		172	86	86		2	6	32	64	82					
ОУД.03	Родной язык (русский)	*		36		36	18	18		2			36						
ОУД.04	Иностранный язык	*	*	177		171	85	86		2	6	32	66	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	41				
ОУД.07	Физическая культура	*****		171		171		171				36	46	39	50				
ОУД.08	ОБЖ	*		72		72	36	36		2		34	38						
ОУД.09	Химия (У)	*	*	225		219	109	110		2	6	62	82	81					
ОУД.10	Биология (У)	*		110		110	55	55		2		46	64						
ОУД.11	Обществознание (экономика и право)		*	177		171	86	85		2	6	58	42	46	31				
ОУД. 12	Астрономия	*		36		36	18	18		2					36				
Дополнительные учебные дисциплины (часть формируемая участниками образовательного процесса)				403		391	195	196											
УД.01	Введение в профессию	*		36		36	18	18		2		36							
УД.02	Основы проектной деятельности (вк. выполнение индивидуального проекта)	*		47		47	23	24		2			47						

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

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					108				
ПП 01	Производственная практика			144		144			144						144			
КЭ	Квалификационный экзамен			6							6				6			
ПМ.02	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		ЭК (7)	890	4	868	110	110										
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,	*		42		42	21	21		2					42			
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							216	72	
ПП 02	Производственная практика			360		360			360								360	
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)	480	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							72	36	
ПП 03	Производственная практика			180		180			180								180	
КЭ	Квалификационный экзамен			6							6						6	

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		ЭК (8)	498	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								36	108	
ПП 04	Производственная практика			216		216			216									216	
КЭ	Квалификационный экзамен			6							6							6	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента		ЭК (8)	838	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									180	
ПП 05	Производственная практика			360		360			360									360	
КЭ	Квалификационный экзамен			6							6							6	
	Всего обучения по циклам ОПОП			5832	20	5656	1639	1926		42	102	612	864	612	864	612	864	618	786
	Промежуточная аттестация					216						36	36	36	36	36		36	
	Государственная итоговая аттестация			72		72	Демонстрационный экзамен по компетенции "Поварское дело"											72	
	Всего обучения по циклам ОПОП			5904															
	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена по компетенции "Поварское дело"		Всего				дисциплин и МДК					576	828	468	684	288	180	294	210
							учебной произв практики						108		288	144	108	180	
								экзаменов								144		540	216
							дифф.зачётов								2	9	3	8	2

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 TC-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 объеме 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 объеме 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 объеме 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.