

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 № 96-О от 30.08.2024г

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 - 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования

[illegible]

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	
						Всего	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия				1 семест	2 семест	3 семест	4 семест	5 семест	6 семест
группа 144 ПП	43.01.09 Повар, кондитер											17	24	17	24	17	23
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Общеобразовательный цикл				1476	0	1476	656	748	0	14	58	612	804	42	18	0	0
ОДБ.01	Русский язык		Э	72		72	30	34		2	6	30	42				
ОДБ.02	Литература	ДЗ		144		144	72	70			2	72	72				
ОДБ.03	История	ДЗ		136		136	68	66			2	54	82				
ОДБ.04	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ		144		144	72	70			2	72	72				
ОДБ.05	География (У)	ДЗ		72		72	36	34			2	36	36				
ОДБ.06	Иностранный язык (У)	ДЗ		108		108	54	52			2	54	54				
ОДБ.07	Математика	ДЗ	Э	232		232	108	108		4	12	84	148				
ОДБ.08	Информатика (У)	ДЗ,ДЗ		144		144	68	68		2	6	54	66	24			
ОДБ.09	Физическая культура	****		72		72	2	68			2	18	18	18	18		
ОДБ.10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ		68		68	32	34			2	30	38				
ОДБ.11	Физика		Э	108		108	50	50		2	6	36	72				
ОДБ.12	Химия		Э	72		72	32	32		2	6	36	36				
ОДБ.13	Биология		Э	72		72	32	32		2	6	36	36				
ОДБ.14	Основы проектной деятельности (вк. выполнение индивидуального проекта)	ДЗ		32		32		30			2		32				

Общепрофессиональный цикл				430	0	430	186	226	0	0	18	0	60	206	90	22	52
ОП.01	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	ДЗ		52		52	26	24			2						52
ОП.02	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ		36		36	18	16			2			36			
ОП.03	Основы товароведения продовольственных товаров		ДЗ	60		60	28	30			2		60				
ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ		36		36	16	18			2				36		
ОП.05	Техническое оснащение и организация рабочего места	Дз		80		80	38	40			2			80			
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		36		36	16	18			2				36		
ОП.07	Основы калькуляции и учёта	ДЗ		54		54	26	26			2			54			
ОП.08	Охрана труда	ДЗ		36		36	18	16			2			36			
ОП.09	Физическая культура	**		40		40		38			2				18	22	
ПМ.00	Профессиональные модули			2486	12	416	340	296	1628	6	92	0	0	364	756	590	776
ПМ.01	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>		ЭК (4)	298	4	48	48	0	108	2	16	0	0	178	120	0	0
МДК.01.01	Процессы приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов		Э	106	4	48	48			2	4			106			
УП 01	Учебная практика			72										72			
ПП 01	Производственная практика			108					108						108		
КЭ	Квалификационный экзамен			12							12				12		

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		ЭК (4)	766	4	240	116	116	504	2	24	0	0	186	580	0	0
МДК.02.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	Э	244	4	240	116	116		2	6			114	130		
УП 02	Учебная практика			216					216					72	144		
ПП 02	Производственная практика			288					288						288		
КЭ	Квалификационный экзамен			18							18				18		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		ЭК (5)	356	0	56	26	28	288	0	14	0	0	0	56	300	0
МДК.03.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ		56		56	26	28			2				56		
УП 03	Учебная практика			108					108							108	
ПП 03	Производственная практика			180					180							180	
КЭ	Квалификационный экзамен			12							12					12	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		ЭК (6)	320	0	56	26	28	252	0	14	0	0	0	0	128	192
МДК.04.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков	ДЗ		56		56	26	28			2					56	
УП 04	Учебная практика			72					72							72	
ПП 04	Производственная практика			180					180								180
КЭ	Квалификационный экзамен			12							12						12

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента		ЭК (6)	746	4	256	124	124	476	2	24	0	0	0	0	162	584
МДК 05.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	Э	260	4	256	124	124		2	6					162	98
УП 05	Учебная практика			180					180								180
ПП 05	Производственная практика			288					288								288
КЭ	Квалификационный экзамен			18					8		18						18
	Всего обучения по циклам ОПОП			4392	12	2322	1182	1270	1628	20	168	612	864	612	864	612	828
	Промежуточная аттестация					188						36	36	36	36		36
	Государственная итоговая аттестация			36		36	Демонстрационный экзамен по компетенции "Поварское дело"										
	Всего обучения по циклам ОПОП			4428													
	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена по компетенции "Поварское дело"	Всего	дисциплин и МДК									612	864	468	324	252	180
			учебной											144	144	180	180
			произв. практики												396	180	468
			экзаменов									0	5	1	3	1	1
			дифф.зачётов(без учетв физкультуры)									1	9	6	3	3	3

43.01.09 Повар, кондитер, 1692 часа									
ПМ	Название ПМ	3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр	
		у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72			108				
ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72		144	288				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					108	180		
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					72			180
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента							180	288
	Всего	144	0	144	396	180	180	180	468

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 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты среднего профессионального образования» от 3.08.2024г № 464
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации № 747 от 17.12.2020г. «О внесении изменений в Федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- 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 01.09.24 г
- 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 24 недели, в том числе 6 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 12 часов.

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

- общеобразовательная подготовка **1476 часов** (в т.ч. промежуточная аттестация 72 часа);
 - общепрофессиональная подготовка- **430 часов**
 - профессиональные модули – 2486 часов (в т. ч. 1692 часа учебная и производственная практики)
 - государственная итоговая аттестация – 36 ч.
- Объем образовательной программы 4428 часов.

Общеобразовательный цикл

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

- Приказом Минпросвещения России № 371 от 18 мая 2023г «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего образования» с изменениями 2024г;
- Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо 05-1971 от 14.06.2024г Министерства Просвещения РФ "О направлении рекомендаций"(вместе с "Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования"))

Общеобразовательный учебный цикл составляет включает изучение 13 базовых общеобразовательных учебных дисциплин .

Рабочие программы учебных дисциплин: русский язык, литература, история, география, обществознание, основы безопасности и защиты Родины разрабатываются на основе федеральных образовательных программ, утвержденных приказом Минпросвещения России № 371 от 18 мая 2023г «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего образования» с изменениями 2024г.

На дисциплину «Основы безопасности и защиты Родины» отводится 68 часов. Обучение по дисциплинам общеобразовательного цикла осуществляется преимущественно на 1 курсе. Учебная дисциплина "Проектная деятельность", включенная в общеобразовательный

учебный цикл в объёме 32 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. "

Экзамены проводят базовым дисциплинам общеобразовательного цикла: русскому языку, математике, физике, химии, биологии.

Общепрофессиональный цикл

Общепрофессиональный цикл включает в себя дисциплины позволяющие сформировать общие и профессиональные компетенции.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО.

На основы безопасности жизнедеятельности отводится 36 часов, из них на освоение основ военной службы для юношей отводится не менее 70% от общего объема времени на изучение дисциплины.

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. 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 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 1692 часа: в том числе

на втором курсе – 684 часа: из них 288 часов на учебную практику, 396 часов на производственную практику;

на третьем курсе - 1008 часов: из них 360 часов на учебную практику, 648 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 проходит 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, разработанных экспертным сообществом под руководством ИРПО, с сохранением уровня сложности. В оценке экзамена участвуют эксперты – представители реального сектора экономики. В учебном плане предусмотрена неделя на государственную итоговую аттестацию.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются программой итоговой аттестации выпускников ГАПОУ РХ СПТ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.