

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 № 81-О от 30.08.2023г

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	в т.ч.					1 семест	2 семест	3 семест	4 семест	5 семест	6 семест	7 семест	8 семест
							Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия				17	24	17	24	17	24	17	22
группа 143ПП	43.01.09 Повар, кондитер											612	864	612	864	612	864	612	792
												612	864	612	864	612	864	612	792
												0	0	0	0	0	0	0	0
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Общеобразовательный цикл				2170	0	2090	909	1087	0	28	74	612	864	382	142	72	62	0	36
Базовые общеобразовательные учебные дисциплины				1670	0	1590	674	852	0	16	56	496	742	350	82	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	ДЗ	Э	108		108	50	50		2	6	30	78						
ОУД.02	Литература	ДЗ, ДЗ		126		126	64	62				30	66	30					
ОУД.03	История	ДЗ, ДЗ		136		136	68	68				32	68	36					
ОУД.04	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ, ДЗ		108		108	54	54				30	42	36					
ОУД.05	География (У)	ДЗ	Э	108		108	50	50		2	6	36	36	36					
ОУД.06	Иностранный язык (У)	ДЗ	Э	144		144	68	68		2	6	36	40	36	32				
ОУД.07	Математика		Э, Э	232		228	108	108		2	10	68	96	68					
ОУД.08	Информатика (У)		Э, Э	144		142	60	70		2	10	36	72	36					
ОУД.09	Физическая культура	ДЗ		172		172		172				36	50	36	50				
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ		68		68	34	34				30	38						
ОУД.11	Физика	ДЗ	Э	108		106	50	48		2	6	36	36	36					
ОУД.12	Химия	ДЗ	Э	144		144	68	68		2	6	60	84						
ОУД.13	Биология	ДЗ	Э	72		80	36	36		2	6	36	36						
Дополнительные учебные дисциплины (часть формируемая участниками образовательного процесса)				500	0	500	235	235	0	12	18	116	122	32	60	72	62	0	36
УД.01	Введение в профессию	ДЗ		56		56	27	27		2		56							
УД.02	Основы проектной деятельности (вк. выполнение индивидуального	ДЗ		32		32	16	14		2			32						

УД.03	Основы финансовой грамотности	ДЗ		42		42	20	20		2						42			
УД.04	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ		36		36	18	18											36
УД.05	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		Э	60		60	26	26		2	6	60							
УД.06	Основы товароведения продовольственных товаров		Э	90		90	40	42		2	6		90						
УД.07	Биология в специальности	ДЗ		32		32	16	16						32					
УД.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья		Э	60		60	26	26		2	6				60				
УД.09	Организация обслуживания	ДЗ		92		92	46	46								30	62		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			528	0	530	200	316	0	14	0	0	0	80	228	104	64	26	24
ОП.01	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ		80		80	38	40		2				80					
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ДЗ		52		52	24	26		2					52				
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		70		70	34	34		2					68				
ОП.04	Основы калькуляции и учёта	ДЗ		70		70	34	34		2						36	34		
ОП.05	Охрана труда	ДЗ		36		36	18	18		2					36				
ОП.07	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 09)/ Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ДЗ		72		72	36	34		2					72				
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности (ОК 10)	ДЗ		36		36	16	18		2						36			
ОП.09	Физическая культура	****		112		112		112								32	30	26	24

ПМ.00	Профессиональные модули			3138	20	2176	475	469	2088	18	66	0	0	150	494	436	738	586	732
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		ЭК (4)	406	4	402	68	66	252	4	12	0	0	150	256	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ		42		42	20	20		2				42					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов		Э	106	4	102	48	46		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				6				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		ЭК (6)	944	4	940	135	135	648	4	18	0	0	0	238	232	474	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,	ДЗ		42		42	20	20		2					42				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э, Э	248	4	244	115	115		2	12				196	52			
УП 02	Учебная практика			288		288			288							180	108		
ПП 02	Производственная практика			360		360			360								360		
КЭ	Квалификационный экзамен			6		6					6						6		

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		ЭК (6)	426	4	422	60	58	288	4	12	0	0	0	0	204	222	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд	ДЗ		42		42	20	20		2						42			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Э	90	4	86	40	38		2	6					90			
УП 03	Учебная практика			108		108			108							72	36		
ПП 03	Производственная практика			180		180			180								180		
КЭ	Квалификационный экзамен			6		6					6						6		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		ЭК (7)	470	4	466	46	46	360	4	10	0	0	0	0	0	42	428	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ		42		42	20	20		2							42		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков		Э	62	4	58	26	26		2	4							62	

УП 04	Учебная практика			144		144			144									144	
ПП 04	Производственная практика			216		216			216									216	
КЭ	Квалификационный экзамен			6		6					6							6	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента		ЭК (8)	886	0	886	166	164	540	4	12	0	0	0	0	0	0	158	732
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ		78		78	38	38		2								78	
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	Э	262		262	128	126		2	6							80	186
УП 05	Учебная практика			180		180			180										180
ПП 05	Производственная практика			360		360			360										360
КЭ	Квалификационный экзамен			6		6					6								6
	Всего обучения по циклам ОПОП			5832	16	5736	1584	1872	2088	58	282	1836	2592	1906	2716	2096	3204	2396	3048
	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					1800	2556	1762	2536	1808	2520	2036	2472
							учебной							108		288	144	108	180
							произв								144		540	216	360
							практики												
							экзаменов					1	6	4	3(1 ЭК)	2	2 ЭК	1	1(1ЭК)
							дифф.зачётов					2	8	6	5	3	3	2	1

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 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 01.09.2023;
- 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 **2170 часов** (в т.ч. 2052 ч. , в т.ч. промежуточная аттестация);
- общепрофессиональная подготовка- **530 часов**
- профессиональные модули – 3136 часов (в т. ч. 2088 учебная и производственная практики)
- государственная итоговая аттестация – 72 ч.

Общеобразовательный цикл

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

- ФГОС СОО с изменениями и дополнениями
- Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо 05-592 от 01.03.2023г Министерства Просвещения РФ.);

Для профессии выбран социально- экономический профиль подготовки. Обучение по дисциплинам общеобразовательного цикла осуществляется на 1 и 2 курсах. 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. .") Выбрана дополнительная дисциплина «Введение в профессию» - 56 часов.

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, отведенного 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, разработанных 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.