

Министерство образования и науки Алтайского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Заринский политехнический техникум»

Утверждаю
Директор КГБПОУ
"Заринский политехнический
техникум"
_____ Т.В. Цаберябая
«01» сентября 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Краевого государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения «Заринский политехнический техникум»
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 "Повар, кондитер"
Срок действия плана: с 01.09.2023 г. по 30.06.2027 г.
учебная группа Пв-23

Квалификация: повар ↔ кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 3 года и 10
мес.
на базе основного общего образования
**Профиль получаемого профессионального
образования** естественнонаучный
В соответствии с
ФГОС СПО, утв. приказом Министерства
образования и науки Российской Федерации
от 9 декабря 2016 года №1569
(зарегистрирован Министерством юстиции
Российской Федерации дата 22 декабря 2016
года, регистрационный № 44898) (далее –
ФГОС СПО);
ФГОС СОО, утв. приказом Министерства
образования и науки Российской Федерации
от 17 мая 2012 г. № 413

Заринск, 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
 - 1.1. Нормативная база реализации ППКРС
 - 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий
 - 1.3. Общеобразовательный цикл
 - 1.4. Общепрофессиональная подготовка
 - 1.5. Формирование вариативной части ОПОП
 - 1.6. Порядок аттестации студентов
2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)
3. План учебного процесса
4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы образовательного учреждения

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования (далее – СПО) Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Заринский политехнический техникум» (далее – Техникум) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС и на основе ФГОС среднего общего образования, реализуемого в пределах ППРКС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

При составлении настоящего учебного плана учитывалась следующая нормативная база:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.;
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении: федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Закон Алтайского края «Об образовании в Алтайском крае» (с изменениями на: 02.03.2017), принятый Постановлением Алтайского краевого Законодательного собрания от 04 сентября 2013 года N 56-ЗС;
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2013 N 30861);
- Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 25.06.2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессии и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Минобрнауки Российской Федерации от 29.10.2013 года №1199
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 года N 885/390 О практической подготовке обучающихся;
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»»;
- Примерная основная образовательная программа подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер 43.01.09 – 170331 от 31.03.2017г)
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;
- Лицензия на осуществление образовательной деятельности;
- Рабочие программы учебных предмет и профессиональных модулей.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий 1 сентября 2022 г.

Настоящий учебный план составлен с учетом работы в режиме шестидневной учебной недели.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов составляет 36 академических часов в неделю.

В учебном плане предусмотрены лабораторно-практические занятия по предметам и МДК. При проведении этих занятий группа с наполняемостью не менее 24 и более человек делится на две подгруппы. Таблица 1.

Таблица 1

Наименование предметы	Кол-во часов на занятия в подгруппах			
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
ОУП.03 Иностранный язык	86	86		
ОУП.12 Введение в профессиональную деятельность (Физика в профессии)				
ОУП. 09 Химия				
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов				
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки и реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
МДК.03.02 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
	86	86		
			Итого:	172

Продолжительность занятия 45 минут с перерывом в 10 минут между занятиями. После четвертого урока устанавливается перерыв для приема пищи – 20 минут. Занятия проводятся парами по всем учебным предметам. Последовательность и чередование занятий в каждой группе определяются расписанием занятий.

На промежуточную аттестацию отводится 4 недели.

Учебный план ППКРС предусматривает изучение следующих **учебных циклов**:
общеобразовательный цикл;
общепрофессиональный цикл;
профессиональный цикл.
государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ППКРС по учебным циклам составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой

содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Учебный план и (или) индивидуальный учебный план содержит 14 учебных предметов (русский язык, литература, родная математика, иностранный язык, информатика, физика, химия, биология, история, обществознание, география, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, основы индивидуального проектирования) и предусматривает изучение 3-х учебных предметов на углубленном уровне из соответствующей естественнонаучному профилю обучения.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в рамках учебного предмета, соответствующего профилю обучения.

Обязательная часть общепрофессионального учебного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин:

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура

Профессиональный учебный цикл формируется в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

Обязательная часть профессионального учебного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих профессиональных модулей и междисциплинарных курсов

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 70 часов из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.

Вариативная часть ППКРС направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих виду деятельности.

Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием образовательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника

В соответствии с логикой формирования ООП объем часов обязательной части общепрофессионального учебного цикла, для освоения дисциплин ОП.01. «Основы инженерной графики», ОП.03. «Основы электротехники», ОП.04. «Основы материаловедения», ОП.05. «Допуски и технические измерения», дополнен часами из вариативной части, направленными на расширение знаний и умений обучающихся, углубляющих подготовку с учетом требований профессионального стандарта «Сварщик».

В соответствии с п. 7.1 ФГОС СПО образовательная организация должна предусматривать включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в общепрофессиональный цикл введена дисциплина Профессиональное самоопределение, обеспечивающая социальную адаптацию обучающихся, обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся;

знания и умения определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачтено»;

формы проведения консультаций индивидуальные и групповые в письменной или устной форме;

Промежуточная аттестация предполагает проведение экзаменов и дифференцированных зачетов

Промежуточная аттестация по учебным предметам общеобразовательного цикла предполагает проведение экзаменов по следующим учебным предметам: русский язык, математика, физика, ПМ.01, ПМ.02, ПМ. 04.

По остальным предметам промежуточная аттестация – в форме дифференцированного зачета.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении общепрофессиональных дисциплин проводится в форме дифференцированных зачетов по дисциплинам.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 72 час., из них 36 час. отведены на проведение экзаменов и консультации по ООД.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и МДК	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	ГИА	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	9
1 курс	37	3		1		11	52
2 курс	33	7		1		11	52
3 курс	15	7	18	1		11	52
4 курс	15	8	15	1	2	2	43
Всего	100	25	33	4	2	34	199

При расчете времени в неделях учтены все календарные недели, в том числе – неполные с праздничными днями.

Таблица 6. План учебного процесса по профессии СПО 43.01.09 "Повар, кондитер"

Индекс 1	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик 2	Формы промежуточной аттестации 3	Объем образовательной программы в академических часах											Распределение обязательной учебной нагрузки												
			Максимальная нагрузка 4	Самостоятельная работа 5 6		Обязательная аудиторная 7 8 9 10 11 12 13 14						I курс 15 16		Итого 17	II курс 18 19		Итого 20	III курс 21 22		Итого 23	IV курс 24 25		Итого 26			
				Всего 5	В том числе на выполнение индивидуального проекта 6	всего занятий 7	экзамен 8	консультации 9	в т. ч. 10 11 12 13				I сем 15		II сем 16	III сем 18		IV сем 19	V сем 21		VI сем 22	V сем 24		VI сем 25		
									Лекций, уроков 10	лаб. и практ. занятий 11	Курс. работ 12	практической подготовки 13													Занятий в подгруппах 14	17
О.00	Общеобразовательный цикл		202	28	28	198	18	18	61	23	0	0	17	2	342	634	976	432	460	892	120	0	120	0	0	0
ОУП.00	Общие учебные предметы		195	0	0	192	18	18	61	23	0	0	17	2	308	600	908	432	460	892	120	0	120	0	0	0
ОУП.01	Русский язык	кр/Э	126			114	6	6						34	40	74	40		40			0			0	
ОУП.02	Литература	кр/ДЗ	172			172								34	104	138	34		34			0			0	
ОУП.03	Иностранный язык	кр/ДЗ	172			172			40	32			17	2	34	52	86	34	52	86			0			0
ОУП.04	Математика	кр/Э	264			252	6	6	20	50				36	48	84	36	90	126	42		42			0	
ОУП.05	История	кр/ДЗ	172			172			10	34				70	102	172			0			0			0	
ОУП.06	Физическая культура	кр/ДЗ	172			172			14	58				32	114	146	26		26			0			0	
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	кр/ДЗ	68			68								34	34	68			0			0			0	
УППО.08	Информатика	кр/кр/ДЗ	108			108								54	54	54	54		54			0			0	
УППО.09	Физика	кр/кр/Э	172			172			15	16						0	70	102	172			0			0	
ОУП.10	Химия	кр/ДЗ	214			202	6	6						34	52	86	34	52	86	30		30			0	
ОУП.11	Биология	ДЗ	172			172										0	36	88	124	48		48			0	
ОУП.12	География	кр/ДЗ	72			72			44	28						0	34	38	72			0			0	

ОУП.13	Обществознание	кр/ДЗ	72			72			57	15					0	34	38	72			0			0		
ДУП.00	Дополнительные учебные общеобразовательные предметы по выбору		68	28	28	68	0	0	0	0	0	0	0	34	34	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ДУП.14	Основы индивидуального проектирования	ДЗ	34	28	28	34							18	16	34			0			0			0		
ДУП.15	Основы формирования жизнестойкости	3	34			34							16	18	34											
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		480	49	0	425	6	0	0	15	4	0	38	0	65	79	144	32	36	68	111	0	111	102	0	102
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ДЗ	71	6		65				16				65		65			0			0			0	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	кр/ДЗ	41	6		35				18						0			0	35		35			0	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	кр/Э	91	6		79	6					12			79	79			0			0			0	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	кр/ДЗ	40	6		34				8		26				0			0			0	34	0	34	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	кр/ДЗ	42	6		36				12						0			0	36		36			0	
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	40	6		34				12						0			0			0	34		34	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	40	6		34				34						0			0			0	34		34	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	74	6		68				18					0	32	36	68				0			0	
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	41	1	0	40				36					0			0	40		40				0	
П.00	Профессиональный цикл		330	90	0	312	12	0	0	44	0	229	0	180	114	294	120	346	466	314	846	116	480	720	120	
ПМ.00	Профессиональные модули		330	90	0	312	12	0	0	44	0	229	0	180	114	294	120	346	466	314	846	116	480	720	120	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	Эк	422	18	0	386	18	0	0	8	0	282	0	180	62	242	0	0	0	0	144	144	0	0	0	

	разнообразного ассортимента																							
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	38	6	32				8		10		32		32			0		0		0		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	Э	114	12	102	6					32		82	20	102			0		0		0		
УП.01	Учебная практика	ДЗ	108	0	108						96		66	42	108			0		0		0		
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	144	0	144						144	0			0			0		144	144		0	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк	878	18	0	842	18	0	0	10	0	0	52	52	120	346	466	0	324	324	0	0	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	кр/кр/Э	38	6	32				6		10			32	32						0		0	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		246	12	234	6		4		56			20	20	48	166	214			0		0	0	
УП.02	Учебная практика	кр/ДЗ	252	0	252						252				0	72	180	252			0		0	
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	324	0	324						300				0			0		324	324		0	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,	Эк	504	18	0	468	18	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	288	180	468	0	0	0

	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																							
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	40	6		34					10			0			0	34		34			0	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	122	12		110	6		10		34			0			0	110		110			0	
УП.03	Учебная практика	ДЗ	144	0		144					144			0			0	144		144			0	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	180	0		180					180			0			0		180	180			0	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Эк	446	18	0	410	18	0	0	6	0	322	0	0	0	0	0	0	26	198	224	42	144	186
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	38	6	0	32			2		6						0	26	6	32			0	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	кр/кр/Э	102	12		90	6		4		28			0			0		72	72	18		18	
УП.04	Учебная практика	кр/кр/Э	144	0		144					144			0			0		120	120	24		24	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	144	0		144					144			0			0			0		144	144	

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эк	1050	18	0	1014	18	0	0	10	0	700	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	438	576	1014
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	38	6	0	32				4	0	6				0			0			0	32		32
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	кр/Э	346	12		334	6			6		64				0			0			0	250	84	334
УП.05	Учебная практика	кр/ДЗ	252	0		252					0	234				0			0			0	156	96	252
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	396	0		396					0	396				0			0			0		396	396
ВСЕГО			5876	167	28	5904	144	18	615	431	0	2328	172	612	864	1476	612	864	1476	612	864	1476	612	864	1476
Самостоятельная работа			0			167								25	25	50	16	16	32	37	12	49	30	6	36
Промежуточная аттестация						132								0	12	12	12	6	18	30	6	36	0	66	66
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72			72																		72	72
																									0
Государственная итоговая аттестация: защита выпускной квалификационной работ в виде демонстрационного экзамена											дисциплин и МДК	521	785	1306	512	662	1174	401	78	479	402	84	486		
											учебной практики	66	42	108	72	180	252	144	120	264	180	96	276		
											производств. практики	0	0	0	0	0	0	0	648	648	0	540	540		
											экзаменов	0	2	2	1	2	3	2	3	5	1	3	4		
											дифф. зачетов	3	4	7	1	8	9	6	4	10	5	3	8		
											зачетов		1	1			0			0			0		

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии

Перечень кабинетов, используемых для подготовки по профессии СПО 43.01.09 "Повар, кондитер" представлен в таблице 7:

Таблица 7

Перечень кабинетов, лабораторий и мастерских

Кабинеты:

- социально-экономических предметов;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- Спортивный зал
- Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
- Стрелковый тир

Залы:

- Библиотека
- Читальный зал с выходом в Интернет
- Актный зал