

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00D66A1A8083BDDFAF1008B9A5EDD39706
Владелец: Цаберябая Татьяна Владимировна
Действителен: с 15.05.2024 до 08.08.2025

Утверждаю
Директор КГБПОУ
"Заринский политехнический техникум"
_____ Т.В. Цаберябая
«27» апреля 2024 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 01.09.2024 г. по 30.06.2028 г.
учебная группа Пвф-24

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, 2024 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 2024 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	138	34		
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности				34
	138	34		34

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».

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 консультаций 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.

Индекс 1	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик 2	Формы промежуточной аттестации 3	Объем образовательной программы в академических часах											Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)														
			Максимальная нагрузка 4	Самостоятельная работа 5 6		Обязательная аудиторная 7 8 9							I курс 10 11		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 6	всего занятий 7	экзамен 8	консультации 9	в т. ч. 10 11 12 13 14					I сем. м. 15		II сем. м. 16	III сем. м. 18		IV сем. м. 19	V сем. м. 21		VI сем. м. 22	V сем. м. 24		VI сем. м. 25			
									Лекций, уроков 10	лаб. и практ. 11	Курс. работ 12	практической подготовки 13	Занятий в 14													17	24	
																												17
О.00	Общеобразовательный цикл		20 52	28	28	19 88	18	1	2	2	48	0	0	17	2	2	34	63	97	43	44	87	13	0	13	0	0	0
ОУП.00	Общие учебные предметы		19 56	0	0	19 20	18	1	0	0	46	0	0	17	2	2	30	60	90	43	44	87	13	0	13	0	0	0
ОУП.01	Русский язык	кр/Э	14 0			12 8	6	6			38			34	40		74	54	54			54			0			0
ОУП.02	Литература	кр/ДЗ	17 2			17 2					0			34	10	4	13	8	34			34			0			0
ОУП.03	Иностранный язык	кр/ДЗ	17 2			17 2					32			17	2		34	52	86	34	52	86			0			0
ОУП.04	Математика	кр/Э	25 8			24 6	6	6			50			36	48		84	36	90	12	36	6	36			36		0
ОУП.05	История	кр/ДЗ	17 0			17 0					35			70	10	0	17	0	0			0			0			0
ОУП.06	Физическая культура	кр/ДЗ	17 0			17 0					50			32	11	4	14	6	24			24			0			0
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	кр/ДЗ	68			68					20			34	34		68		0			0			0			0

УПО п.08	Информатика	кр/кр/ДЗ	10 8			10 8				80				56	56	52		52			0			0	
УПО п.09	Физика	кр/кр/Э	14 4			14 4				34					0	60	84	14 4			0			0	
ОУП. 10	Химия	кр/ДЗ	23 0			21 8	6	6		46			34	52	86	34	52	86	46		46			0	
ОУП. 11	Биология	ДЗ	18 0			18 0				46					0	36	88	12 4	56		56			0	
ОУП.1 2	География	кр/ДЗ	72			72				20					0	34	38	72			0			0	
ОУП.1 3	Обществознание	кр/ДЗ	72			72				12					0	34	38	72			0			0	
ДУП.0 0	Дополнительны е учебные общеобразовател ьные предметы по выбору		96	28	28	68	0	0	2 2	19	0	0	0	34	34	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ДУП.1 4	Основы индивидуального проектирования	ДЗ	62	28	28	34			2 2	11			18	16	34			0			0			0	
ДУП.1 5	Основы формирования жизнестойкости	3	34			34				8			16	18	34										
ОП.00	Общепрофессио нальный цикл		48 0	49	0	425	6	0	0	13 8	0	38	0	65	79	14 4	32	54	86	93	0	93	10 2	0	10 2
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ДЗ	71	6		65				16				65		65			0					0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственн ых товаров	кр/ДЗ	41	6		35				18					0			0	35		35			0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	кр/Э	91	6		79	6					12		79	79			0			0			0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы	кр/ДЗ	40	6		34				8		26			0			0			0	34	0	34	34

	профессионально й деятельности																								
ОП.05	Основы калькуляции и учета	кр/ДЗ	42	6		36				12				0		18	18	18		18			0		
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	40	6		34				12				0		0				0	34		34		
ОП.07	Иностранный язык в профессионально й деятельности	ДЗ	40	6		34				18				0		0				0	34		34		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельност и	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	Профессиональн ый цикл		33 00	90	0	31 20	90	0	0	44	0	22 90	0	18	11	29	12	34	46	31	84	11	48	72	12
ПМ.00	Профессиональн ые модули		33 00	90	0	31 20	90	0	0	44	0	22 90	0	18	11	29	12	34	46	31	84	11	48	72	12
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Эк	42 2	18	0	38 6	12	0	0	8	0	28 2	0	18	62	24	0	0	0	0	14 4	14 4	0	0	0
МДК.0 1.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	38	6		32				8		10		32		32			0			0		0	
МДК.0 1.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и	Э	12 0	12		10 2	6					32		82	20	10 2			0			0		0	

	хранению кулинарных полуфабрикатов																								
УП.01	Учебная практика	ДЗ	10 8	0		10 8						96		66	42	10 8			0			0		0	
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	14 4	0		14 4						14 4	0			0			0		14 4	14 4		0	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк	87 8	18	0	84 2	12	0	0	10	0	61 8	0	0	52	52	12 0	34 6	46 6	0	32 4	32 4	0	0	0
МДК.0 2.01	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.0 2.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		25 2	12		23 4	6			4		56			20	20	48	16 6	21 4			0		0	
УП.02	Учебная практика	кр/ДЗ	25 2	0		25 2						25 2				0	72	18 0	25 2			0		0	
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	32 4	0		32 4						30 0				0			0		32 4	32 4		0	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	Эк	50 4	18	0	46 8	12	0	0	10	0	36 8	0	0	0	0	0	0	0	28 8	18 0	46 8	0	0	0

	реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																								
МДК.0 4.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	кр/кр/Э	108	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	12	0	0	10	0	700	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	438	576	1014
МДК.0 5.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	38	6	0	32				4	0	6			0		0			0	32			32	
МДК.0 5.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,	кр/Э	352	12		334	6			6		64			0		0			0	250	84		334	

	мучных кондитерских изделий																								
УП.05	Учебная практика	кр/ДЗ	25 2	0		25 2					0	23 4				0			0			0	15 6	96	25 2
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	39 6	0		39 6					0	39 6				0			0			0		39 6	39 6
ВСЕГО			59 04	167	28	55 33	11 4	1 8	2 2	66 4	0	23 28	17 2	61 2	86 4	14 76	61 2	86 4	14 76	61 2	86 4	14 76	61 2	86 4	14 76
Самостоятельная работа			0											25	25	50	16	16	32	37	12	49	30	6	36
Промежуточная аттестация														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		52 1	78 5	13 06	51 2	66 2	11 74	40 1	78	47 9	40 2	84	48 6		
										учебной практики		66	42	10 8	72	18 0	25 2	14 4	12 0	26 4	18 0	96	27 6		
										производств. практики		0	0	0	0	0	0	0	0	64 8	64 8	0	54 0	54 0	
										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		

