

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Согласовано

Начальник цеха питания АО
"Судостроительный завод имени
Е.Б.Бутомы Вышковская Т.А.



Утверждаю

Лапина Н.Н.

Директор

28.04.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым "Керченский технологический техникум"
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

наименование профессии

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: повар - кондитер

форма обучения

Очная

3г 10м

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
повар
кондитер

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8	72	2		70	2	68		36					18	18	18	36	36	36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4	68	4		64	44	20	20		18		32	36					36	36	32
ОП.09	Физическая культура		8	108	6		102	5	97			34				30	38	20	20	40		68
ОП.10	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности / основы интеллектуального труда		5	54	4		50	38	12			20				54						54
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / адаптивные информационные технологии	8	54	4			50	30	20			20					34	20				54
ОП.12	Контроль качества продукции	4	72	2			70	70				20				53	19					72
ОП.13	Организация и обслуживание в ресторане	5	72				66	66				20			36							72
ПЦ	Профессиональный цикл	11	2	12	3388	137	16	3169	615	350	8	2952	66	84	36	144	576	430	808	540	770	1444
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	1	2	486	16		458	154	52		300	12	84	36	144	222				248	238
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1	84	2			82	64	18		18		84							32	52
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		144	14			124	90	34		30	6		36	108					72	72
УП.01	Учебная практика	3		36				36	нед.1			36				36					36	
ПП.01	Производственная практика	4		216				216	нед.6			216									108	108
ПМ.01	Экзамен по модулю	4		6									6									6
Всего часов по МДК				228				206														6
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	1	2	756	33		711	133	74		584	12				354	402			592	164
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	48	3			45	29	16		16					48				32	16
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4		198	30			162	104	58		62	6				198				128	70
УП.02	Учебная практика	4		36				36	нед.1			36					36				36	
ПП.02	Производственная практика	5		468				468	нед.13			468					72	396			396	72
ПМ.02	Экзамен по модулю	5		6									6									6
Всего часов по МДК				246				207														6
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	3	688	34	6		636	106	62		522	12					28	660		308	380
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	84	12			72	54	18		10						28	56		32	52

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6		130	22	6	96	52	44	44	6						130			96	34		
УП.03	Учебная практика		6	72			72	нед 2		72							72			72			
ПП.03	Производственная практика		6	396			396	нед 11		396							396			108	288		
ПМ.03	Экзамен по модулю	6		6							6						6				6		
	Всего часов по МДК			214			168																
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	3	626	26	8	580	82	58	468	12						148	478		240	386		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6	44	4		40	20	12	8							44			32	12		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7		144	22	8	108	62	46	28	6						68	76		64	80		
УП.04	Учебная практика		6	36			36	нед 1		36							36			36			
ПП.04	Производственная практика		7	396			396	нед 11		396								396		108	288		
ПМ.04	Экзамен по модулю	7		6							6							6			6		
	Всего часов по МДК			188			148																
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3	2	832	28	2	784	140	104	1078	13							62	770	556	276		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		78	8		64	46	18	10	6							62	16	32	46		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		208	20	2	180	94	86	60	6								208	128	80		
УП.05	Учебная практика		8	144			144	нед 4		144									144	144			
ПП.05	Производственная практика		8	396			396	нед 11		396									396	252	144		
ПМ.05	Экзамен по модулю	8		6							6								6		6		
	Всего часов по МДК			286			244																
	Учебная и производственная практики			2196			2196	нед	61								324	396	504	396	513		
	Учебная практика			324			324	нед	9								36	108		144			
	Производственная практика			1872			1872	нед	52								288	396	396	396			
	Государственная итоговая аттестация			36			36	нед	1											36			
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена			36			36	нед	1											36			
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О											2	2										
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП											4								2	6	8	2
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	18	5	32	5904	176	28	5592	2032	1317	108	612	864	612	864	612	864	612	864	612	864	3782	2122
	Экзамены (без учета физ. культуры)											3	2	3	3	2	2	2	3				
	Зачеты (без учета физ. культуры)											1	1	1	1								
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)											1	7	3	6	3	5	1	5				

Перечень кабинетов, лаборатории, мастерских и др. для подготовки для подготовки квалифицированных рабочих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
1	<p>Кабинеты: социально-экономических дисциплин; 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</p>
2	<p>Лаборатории: учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); учебный кондитерский цех.</p>
3	<p>Спортивный комплекс: спортивный зал спортивная площадка с элементами полосы препятствия</p>
4	<p>Залы: Библиотека Читальный зал с выходом в сеть Интернет Актный зал</p>

Пояснительная записка

1. Нормативная база реализации ШКРС СПО

- Настоящий учебный план государственного образовательного учреждения профессионального образовательного учреждения государственного учреждения «Керченский технологический техникум» разработан на основе:
- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
 - Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569, зарегистрированного в Минюсте РФ 22.12.2016 г. № 44898;
 - Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 № 329200);
 - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 г. № 31 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;

- Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
- Приказ Минпросвещения от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211);
- Приказа Минтруда России от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» 33.010 (зарегистр. в Минюсте России (рег. № 549));
- Приказ Минтруда России от 09.03.2022 № 113н № 557 утверждении Профессионального стандарта «Повар» 33.011 (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 68 148);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 декабря 2023 г, № 1028 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральным государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего образования» (зарегистрирован Минюстом России 02 февраля 2024 г., регистрационный № 77121);
- Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 г «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- ФГОС среднего общего образования (Полного) (Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»);
- Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г № 1645 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказа Минобрнауки РФ от 17.05.2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 29.06.2017 г № 613 «О внесении изменений в ФГОС среднего общего образования», утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г № 413;
- Приказ Минобрнауки России от 31.12.2015 г № 1578 «О внесении изменений в ФГОС среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г № 413»;
- Письма Минобрнауки РФ от 17.03.2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Технического описания компетенции «Поварское дело» конкурсного движения «Профессиональ»;
- Устава ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»;
- Учета требований работодателей.

При составлении учебного плана учитывалась:

Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 2024 год

2. Организация учебного процесса и режим занятий

Настоящий учебный план разработан в 2024 году с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий, нормативной базы, требований работодателя и является неотъемлемой частью основной образовательной программы СПО.

Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается согласно календарному графику, который разрабатывается с соблюдением общего бюджета времени программы.

Общий объем образовательной программы составляет 5904 часов, том числе: 2196 часов по ФГОС СОО, 1476 часов по ФГОС СПО. В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся взаимодействии с преподавателем. Объем работы обучающихся, включая самостоятельную учебную работу по освоению программы, составляет 36 академических часов в неделю. Самостоятельная работа не предусмотрена при реализации практики.

Учебные занятия организованы в рамках – пятидневной учебной недели. Продолжительность академического часа 45 минут с переменной 10 минут. Одно занятие включает два академических часа.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в зимний период – 2 недели.

В рамках изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (37 час) 70 процентов от общего объема времени (26 час), отведенного на указанную дисциплину, предусмотрено для освоения основ военной службы юношами, а для подгрупп девушек этот объем времени ориентирован на освоение основ медицинских знаний, учебные сборы проводятся в летний период после окончания 6 семестра.

Общий объем времени, отводимом на реализацию дисциплины «ОП.09. Физическая культура» определено в пределах объема часов, обозначенного ФГОС СПО на учебные циклы. Кроме указанного времени дополнительно предусмотрено до 2-х часов в неделю на игровые виды подготовки в рамках кружковой работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации учебных предметов, дисциплин (модулей), практики.

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки осуществляется непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная (9 недель) и производственная практика (51неделя) проводится в рамках профессиональных модулей в несколько периодов, реализуется концентрированно. Распределение практики по профессиональным модулям (ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05) выполнено в соответствии с требованиями работодателя, показано в следующей таблице (с указанием вида практики, объема и семестра):

3. Формирование и реализация общеобразовательного цикла

Срок освоения для лиц, обучающихся на базе основного общего: теоретическое обучение -61нед., промежуточная аттестация -2 недели, каникулы - 11 недель.

Перечень общеобразовательных дисциплин (14 дисциплин) и объем нагрузки по ним определены с учетом естественнонаучного профиля профессии, реализуется в пределах основной профессиональной образовательной программы в течение 1 - 4 семестров.

Общие дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины», «Обществознание» «География», «Биология», «Информатика», «Физика», профильные дисциплины: «Математика», «Информатика», «Химия».

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего образования проводится в форме экзаменов и зачетов. Экзамены проводятся по учебным дисциплинам: «Русский язык», «Математика» и «Химия».

Планом предусмотрено выполнение обучающимся индивидуального проекта (учебного исследования). Индивидуальный проект выполняется обучающимися в рамках учебного времени, отведенного учебным планом в рамках Информатики и Биологии, результаты выполнения и защиты индивидуального проекта учитываются при выставлении оценки по итогам изучения всей дисциплины. Оценка за индивидуальный проект в зачетную книжку и диплом не выставляется.

4. Распределение вариативной части учебного плана

Распределение часов вариативной части образовательной программы выполнено на основании согласования с работодателями для формирования общих и профессиональных компетенций.

Вариативная часть образовательной программы составляет 2122 часов и распределяется следующим образом:

более углубленного изучения учебных дисциплин цикла и формирования элементов профессиональных и общих компетенций. Ведены новые учебные дисциплины ОП.10 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности, ОП.11 Информационные технологии и профессиональной деятельности, ОП.12 Контроль качества продукции, ОП.13 Организация и обслуживания в ресторане;

Базовая часть профессионального цикла увеличена на 1444 часов за счет часов вариативной части образовательной программы с целью углубления профессиональных модулей, учебной и производственной практики определенных ФГОС СПО.

5. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация представляет собой форму контроля, в процессе которой оценивается уровень освоения обучающимися знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций и проходит в виде дифференцированных зачётов и экзаменов, дифференцированных зачётов и экзаменов, экзаменов квалификационных.

Общее количество времени, отведенного на промежуточную аттестацию - 216 часа (6 недель), в том числе 108 часов (3 недели) по общеобразовательному циклу, и 108 часов (3 недели) по профессиональным модулям. Дифференцированные зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины или междисциплинарного курса, экзамены за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят дифференцированные зачеты по физической культуре (п. 32 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования).

Аттестация по ППКРС проводится рассредоточено, по окончании изучения учебных дисциплин, МДК и освоения учебной и производственной практик. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационным экзаменов по профессиональным модулям планируется в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация по общеобразовательному циклу проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла являются дифференцированный зачет.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный).

6. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Освоение ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер завершается государственной итоговой аттестацией. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Объем времени, предусмотренный на государственную итоговую аттестацию, составляет 1 неделю.