

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Согласовано

Начальник цеха типания АО

"Судостроительный завод имени

Е.Б.Бутомы Вышневская Т.А.

Утверждаю

Директор

Лапина Н.Н.

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

код

наименование профессии

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар - кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

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

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

Обучение по циклам

Обучение по циклам

 γ

Учебная практика

Учебная практика

Учебная практика

Учебная практика

☐

Государственная итоговая аттестация

Государственная ито

ая итоговая аттеста

я аттестация

Неделя отсутствует

твует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам				Промежуточная аттестация				Практики						Каникулы	Всего	ГИА	Студентов	Групп
	Всего	1 сем	2 сем	3 сем	Всего	1 сем	2 сем	3 сем	Учебная практика (Производственное обучение)		Производственная практика		Прове- дение						
									Всего	1 сем	2 сем	3 сем		Всего					
	Всего								Всего	1 сем	2 сем	3 сем	Всего	1 сем	2 сем	3 сем			
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	40 1/2	16 5/6	23 2/3		1/2	1/6	1/3										11	52	
II	30 1/6	15 2/3	14 1/2		5/6	1/3	1/3		2	1	1		8		8		11	52	
III	15 1/6	5 1/2	9 2/3		5/6	1/2	1/3		3		3		22	11	11		11	52	
IV	12 2/3	5 2/3	7		1 1/3	1/3	1		4		4		22	11	11	1	2	43	
Всего	98 1/2	43 2/3	54 5/6		3 1/2	1 1/3	2 1/6		9	1	8		52	22	30	1	35	199	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам								Объём ОП			
				Самостоятельная работа					Обязательная					Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4					
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Объём ОП	Самостоятельная работа (с.р. + и.п.)	Консультации	Всего	в том числе			в том числе практической подготовки и	Промежуточные аттестации	Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Сем 8				
									Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия														
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																									
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3	3	11	1476		6	1452	853	599		268	18	464	604	310	98					36	36	36	36
ОУД	Общие учебные дисциплины	3	3	10	1440		6	1416	817	599		268	18	446	586	310	98								
ОУД.01	Русский язык	2			72		4	62	28	34			6	38	34										
ОУД.02	Литература			3	108			108	54	54		14		36	36	36									
ОУД.03	Математика	3			228			222	172	50		36	6	46	77	105									
ОУД.04	Иностранный язык			4	144			144		144		58		36	36	42	30								
ОУД.05	Информатика			2	108			108	108			52		46	62										
ОУД.06	Физика			2	88			88	63	25				36	52										
ОУД.07	Химия	4			144		2	136	108	28		42	6	36	37	35	36								
ОУД.08	Биология			2	72			72	52	20				36	36										
ОУД.09	История			3	136			136	100	36				36	76	24									
ОУД.10	Обществознание			3	72			72	38	34		12			36	36									
ОУД.11	География			2	72			72	44	28		16		36	36										
ОУД.12	Физическая культура	1-3	4	4	126			126	4	122		20		32	30	32	32								
ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины			2	70			70	46	24		18		32	38										
	Индивидуальный проект			1	36			36	36					18	18										
ОУД.14	Индивидуальный проект			2	36			36	36					18	18										
																						51,68%	48,32%		
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	15	2	21	4392	176	22	4104	1179	718	11	235	90	148	260	302	766	612	864	612	828	2270	2122		
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	4		9	1004	39	6	935	564	368	3	235	24	64	224	158	190	182	56	72	58	326	678		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2			72		2	64	51	10	3	19	6		72							36	36		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2			108			108	72	36		16		30	78							36	72		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2	108		2	100	49	51		12	6	34	74							36	72		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		5	5	72	4		68	44	24		8					40	32				36	36		
ОП.05	Основы калькуляции и учета			4	72	7		65	39	26		12				37	35					34	38		
ОП.06	Охрана труда	5			72	6	2	58	54	4		10	6				60	12				36	36		

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8	72	2		70	2	68		36				18	18	18	18	36	36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4	68	4		64	44	20		18		32	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	6	36			36					72
ПП	Профессиональный цикл	11	2	12	3388	137	16	3169	615	350	8	2952	66	84	36	430	808	540	770	1944	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					6
	Всего часов по МДК				228			206													
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				6
	Всего часов по МДК				246			207													
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	8	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	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
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8			78		8		64	46	18		10	6							62	16		32
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								6						2	2								
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								22							4						2	6	8
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	18	5	32	5904		176	28	5592	2032	1317	11	3455	108	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						
	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	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
2	Лаборатории: учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); учебный кондитерский цех.
3	Спортивный комплекс: спортивный зал спортивная площадка с элементами полосы препятствия
4	Залы: Библиотека Читальный зал с выходом в сеть Интернет Актный зал

Пояснительная записка

1. Нормативная база реализации ПКРС СПО

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «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, утвержденному 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 федеральны́х 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 (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 «Профессионалы»;
- 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 учебному 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 взаимодействия 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 (51 неделя) проводятся 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 - 61 нед., 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 общего 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 обслуживание 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 зачетов и экзаменов, дифференцированных зачетов 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 ППКС 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 ППКС 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.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026