

Педагогическим советом
Протокол 1 от 31.08.2022г.

УТВЕРЖДАЮ
директор
Коноваленко Константин Сергеевич
01.09.2022



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2022

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№

1569

2 Сводные данные по бюджету времени

Ку рс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каник улы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производствен ное обучение)			Производственная практика			Прове - дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.							
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		нед.	нед.					
I	40	17	23	1		1								11	52		
II	31	16 1/2	14 1/2	2	1/2	1 1/2	4		4	4		4		11	52		
III	17 1/2	8 1/3	9 1/6	1 1/2	2/3	5/6	8	2	6	14	6	8		11	52		
IV	15 1/3	9 1/2	5 5/6	1 2/3	1/2	1 1/6	6	3	3	16	4	12	2	2	43		
Вс его	103 5/6	51 1/3	52 1/2	6 1/6	1 2/3	4 1/2	18	5	13	34	10	24	2	35	199		

4. Пояснительная записка

4.1 Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.).

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** реализуется в соответствии с нормативно – правовыми актами:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ 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 от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»/ Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

--Приказа Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»);
- Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования, письмо Министерства просвещения РФ от 14.04.2021 № 05–401 «О направлении методических рекомендаций»;
- Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, распоряжение Министерства просвещения РФ от 30.04.2021 №Р-98;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- 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);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар. Кондитер, утвержденная протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 №1 (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»).
- Устав КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ».

4.2. Организация учебной деятельности и режим занятий

В данном учебном плане основной профессиональной образовательной программы СПО ППКРС нормативный срок обучения на базе основного среднего общего образования в соответствии с требованиями ФГОС при очной форме получения образования составляет 3 года 10 месяцев, в том числе:

- обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура» – 104 недели,
- учебная практика (производственное обучение) - 18 недель,
- производственная практика – 34 недели,

- промежуточная аттестация – 6 недели,
- государственная итоговая аттестация – 2 недели,
- каникулярное время – 35 недели.

Итого: 199 недель.

Объем образовательной программы на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования составляет 5904 часа.

В соответствии с Уставом начало занятий - 01 сентября 2022 г. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Продолжительность занятий 45 минут. Объем недельной образовательной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем составляет более 80% от объема, отводимого на учебные циклы образовательной программы.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

В учебном плане в рамках реализации профессиональных модулей предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Они планируются и проводятся в несколько периодов, рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями:

Модуль	Учебная практика	Производственная практика
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	144
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144	216
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	216	288
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	108	144
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	108	432

Итого	648	1224
-------	-----	------

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: Адаптационная образовательная программа по физической культуре, Адаптационный иностранный язык в профессиональной деятельности, Адаптационная этика и психология профессиональной деятельности.

4.3. Общеобразовательный цикл.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом естественнонаучного профиля, получаемого профессионального образования, в соответствии с «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение – 2052 часа, распределено следующим образом:

- на изучение Общих учебных предметов – 1232 ч.,
- на изучение Учебных предметов по выбору – 600 ч.,
- на изучение дополнительных учебных предметов – 220 ч.
- промежуточная аттестация – 72 ч.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей,
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- Русский язык,
- Литература,
- Иностранный язык,
- Математика,
- История,
- Физическая культура,
- Основы безопасности жизнедеятельности,
- Астрономия.

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: Математика, Химия, Информатика.

В цикл Учебные предметы по выбору включены предметы: Родная литература, Химия, Информатика.

В цикл Дополнительные учебные предметы включен предмет Введение в профессию в количестве 220 часов, который представлен следующими разделами: Основы проектной деятельности – 34 часа, Основы профессиональной деятельности – 62 часа, Основы общественных наук – 62 часа, Экономика в профессии – 62 часа.

В рамках освоения общеобразовательного цикла учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения. Защита индивидуальных проектов предусмотрена во 2 семестре: 6 ч. экзамен, 12 ч. консультаций.

4.4. Формирование вариативной части ППКРС

При разработке учебного плана образовательного процесса часть от общего объема времени образовательной программы, направлена на учет требований участников образовательных отношений (вариативную часть). Распределение объема часов вариативной части сделано на основании писем – запросов работодателей. Вариативная часть ориентирована на расширение основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углубления подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации, а также получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Объем вариативной части составляет 292 часа. Кроме этого распределено время в объеме 828 часов, предусмотренных для программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО, реализуемых на базе основного общего образования. Данный объем направлен не только на изучение учебных дисциплин и модулей, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, но и на элементы программы, направленные на освоение общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС СПО (Письмо МОН 06-174 от 01.03.2017), в том числе на учебные дисциплины, практики и МДК для достижения результатов по осваиваемой профессии, указанные в разделе III ФГОС в соответствии с передовыми технологиями и международными стандартами.

Вариативная часть при формировании образовательной программы должна быть направлена либо на увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части, либо на введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы, определенных на основе анализа требований отрасли, региональных работодателей, региональных органов управления образованием, международных стандартов Ворлдскиллс.

Обязательная часть образовательной программы должна составлять не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение; вариативная часть образовательной программы не менее 20 процентов. Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно. Вариативная часть составляет около 30%, обязательная часть образовательной программы составляет около 70%.

№ п/п	ППКРС	Обязательная часть циклов ППКРС, часов	Вариативная часть циклов ППКРС, часов	Дисциплины, МДК	Обязательная часть, часов	Вариативная часть, часов
1	Общепрофессиональный цикл	354	481	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	48	32
				Основы товароведения продовольственных товаров	36	32
				Техническое оснащение и организация рабочего места	54	38
				Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	45
				Основы калькуляции и учета	32	19
				Охрана труда	36	
				Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	84
				Безопасность жизнедеятельности	36	
				Физическая культура	40	
				Этика и психология профессиональной деятельности		80
			Блюда европейской кухни		151	
2	Профессиональные модули	2234	639	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	6
				МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	70	44
				УП.01.01	72	
				ПП.01.01	144	
				МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	19
				МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	124	36
				УП.02.01	144	
				ПП.02.01	216	
			МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,	34		

			закусок		
			МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	108	63
			УП.03.01	216	
			ПП.03.01	288	
			МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	16
			МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	76	33
			УП.04.01	108	
			ПП.04.01	144	
			МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	44	22
			МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	140	40
			Учебная практика	72	36
			Производственная практика	108	324
			ПА (экзамен по ПМ)	30	
	ИТОГО	2588	1120	2588	1120

4.5. Порядок аттестации обучающихся

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов. Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по предмету, дисциплине и междисциплинарному курсу (в том числе по предметам общеобразовательного цикла), являются экзамен, зачет (в том числе зачет с оценкой (дифференцированный) и комплексный зачет по нескольким предметам/дисциплинам).

В структуре промежуточной аттестации по каждому семестру предусмотрено не менее одного экзамена, при этом количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена, выделяется день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Экзамен проводится за счет времени отводимого на промежуточную аттестацию, выделенную в рамках цикла обучения.

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета и других форм промежуточной аттестации, проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины/предмета, междисциплинарного курса, практик. Количество зачетов, предусматриваемое в

процедурах промежуточной аттестации, не превышает 10 зачетов в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю, является экзамен по модулю. Экзамен по модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного основного вида деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе III ФГОС по профессии СПО. Итогом проверки является оценка по освоенному виду деятельности. При проведении экзамена по модулю, в порядке, установленном законодательством, по результатам процедуры может быть выдано свидетельство о квалификации.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Требования к содержанию, объему времени на проводимый в рамках ВКР демонстрационный экзамен определяются Положением о государственной итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования и Программой государственной итоговой аттестации.

Общий объем часов, отводимых в учебном плане на проведение государственной итоговой аттестации составляет 72 часа.

По результатам государственной итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация: **Повар, Кондитер.**

По дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, по которым учебным планом в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, проводятся групповые консультации для обучающихся. Время, отводимое на консультации, предусмотрено за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций (письменные, устные) могут быть использованы преподавателем по выбору.

№	Наименование
Кабинеты	
1	русского языка и литературы
2	социально-экономических дисциплин
3	информатики и информационных технологий
4	химии
5	математики
6	иностранного языка
7	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8	физики
9	истории
10	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
11	товароведения продовольственных товаров
12	технологии кулинарного и кондитерского производства
13	технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатории	
14	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
15	учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
16	Спортивный зал
17	Спортивная площадка
Залы	
18	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
19	Актовый зал