

педагогическим советом
Протокол № 1 от 30.08.2023

Утверждаю
директор
Коноваленко Константин Сергеевич



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

код

Повар, кондитер

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

2023

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

К У Р С	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Канику лы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове- дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
I	40 1/2	17	23 1/2	1/2		1/2								11	52		
I I	30 2/3	16 2/3	14	2 1/3	1/3	2	4		4	4		4		11	52		
I I I	14 5/6	6 1/2	8 1/3	1 1/6	1/2	2/3	10	4	6	15	6	9		11	52		
I V	17	5 1/2	11 1/2	1	1/2	1/2	8	4	4	13	7	6	2	2	43		
В с е г о	103	45 2/3	57 1/3	5	1 1/3	3 2/3	22	8	14	32	13	19	2	35	199		

4. Пояснительная записка

4.1. НОРМАТИВНЫЕ ОСНОВЫ ФОРМИРОВАНИЯ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования краевого государственного бюджетного профессионального учреждения «Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства» по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработан на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ;

- Приказ Минпросвещения России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 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 Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167);

- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778)

- Приказ Минпросвещения РФ от 08 ноября 2021г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

- Приказ Минпросвещения России от 14.10.2022 N 906 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.11.2022 N 71119);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 2 сентября 2020 г. № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

• Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 02.06.2022 № 390 «Об утверждении образцов и описания диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему»;

• Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05. 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

• Приказ Министерства просвещения РФ от 12.08.2022 г. № 732 «О внесении изменений в ФГОС СОО, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413»;

• Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 г. №371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего 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;

• 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" (вместе с "СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...") (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573)

• Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (вместе с "СанПиН 1.2.3685-21. Санитарные правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62296)

• Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от от 27.10.2020 г. N 32 «Об утверждении санитарных правил и норм [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (зарегистрировано Минюсте России 11.11.2020 N 60833);

При составлении учебного плана учитывались:

• Проект Примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** (разработчик: Федеральное государственное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования», 2023 г.)

4.2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Содержание образования по профессии определяется образовательной программой, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** и предполагает освоение следующих видов деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента..

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией квалифицированного рабочего, служащего **"повар↔ кондитер "**.

Обучение по образовательной программе осуществляется в **очной форме обучения.**

Образовательная программа, реализуемая **на базе основного общего образования.**

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки. Практическая подготовка реализована как часть образовательной программы – **учебная и производственная практики.**

Срок получения образования по учебному плану в очной форме обучения составляет **3 года 10 месяцев.**

Для определения объема образовательной программы применена система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует **36 академическим часам.**

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: **33 Сервис, оказание услуг населению.**

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

4.3. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И УЧЕБНОГО ПЛАНА

Структура образовательной программы (таблица № 1) включает:

- общепрофессиональный цикл (не менее 324 ч.),
- профессиональный цикл (не менее 1980 ч.),
- государственную итоговую аттестацию (36 ч.)

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы, в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общеобразовательный цикл	1340	830
Общепрофессиональный цикл	334	287
Профессиональный цикл	637	334
Учебная практика	576	216
Производственная практика	900	252
Промежуточная аттестация	120	6
Государственная итоговая аттестация	72	
	2639	1095 (313 ПП+782 ОП)
Объем профессиональной подготовки	2952 (+782 ОП)=3734	
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5904	

Выпускник, освоивший образовательную программу, осваивает профессиональные компетенции (далее - ПК), соответствующими видам деятельности (таблица № 2), предусмотренными пунктом 3.3 ФГОС СПО:

Таблица № 2

Основные виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных</p>

ассортимента	изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>

напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
<i>Выполнение технологических операций производства хлеба и хлебобулочной продукции в соответствии с технологическими инструкциями</i>	ДПК 6.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для хлебопекарного производства. ДПК.6.2 Организовывать выполнение технологических операций хлебопекарного производства на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

В рамках образовательной программы выделены обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет около 70 % от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

Вариативная часть образовательной программы – около 30%, использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть представлена в виде:

№ п/п	ППКРС	Дисциплины, МДК	Количество часов
1	Общепрофессиональный цикл	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	32
		Основы товароведения продовольственных товаров	22
		Техническое оснащение и организация рабочего места	14

		Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	24
		Основы калькуляции и учета	19
		Иностранный язык в профессиональной деятельности	74
		Блюда русской кухни	102
2	Профессиональные модули	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	14
		МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	34
		Производственная практика ПМ.01	72
		МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	12
		МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	75
		МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	27
		ПМ.06 Выполнение работ по профессии: Пекарь	574
		МДК 06.01 Технология изготовления хлебобулочных изделий	172+6
		Учебная практика УП.06	144
		Производственная практика ПП.06	252
	ИТОГО		1095

Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП.

При освоении общепрофессионального и профессионального циклов (далее - учебные циклы) выделяется объем учебных занятий, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определенной учебным планом и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации использованы:

- экзамены (в т.ч. комплексные).
- Зачеты.
- Дифференцированные зачеты (в т.ч. комплексные).
- Контрольные работы.
- Другие формы промежуточной аттестации.

В соответствии с требованиями Приказа Минпросвещения РФ от 24 августа 2022г. №762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» количество зачетов в учебном году не превышает 10, экзаменов – 8.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, сформированные в соответствии с видами деятельности:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
<i>Выполнение технологических операций производства хлеба и хлебобулочной продукции в соответствии с технологическими инструкциями</i>	<i>Современные технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий</i>

В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. Объем профессионального модуля составляет не менее 4 зачетных единиц (144 часов).

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная практика реализуется концентрированно/рассредоточено, производственная практика концентрированно. Типы практики устанавливаются внутри каждого модуля по видам в соответствии с основной таблицей учебного плана.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме **защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.**

4.4. РЕАЛИЗАЦИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Общеобразовательный цикл составлен на основе требований ФГОС СПО, ФГОС СОО и ФООП СОО.

Учебный план сформирован с учетом профиля получаемой профессии **43.01.09 Повар, кондитер** за счет введения предметов (Химия, Биология) углубленного уровня изучения, соответствующих по содержанию, целям и задачам ФГОС СОО и ФГОС СПО с учетом выбранного технологического профиля.

Учебный план обеспечивает преподавание и изучение государственного языка Российской Федерации - русский язык.

Учебный план определяет учебную нагрузку в соответствии с требованиями к организации образовательной деятельности к учебной нагрузке при 6-дневной учебной неделе, предусмотренными Гигиеническими нормативами и Санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Объем общеобразовательного цикла равен 2170 часам и реализуются на 1 и 2 курсах.

Учебный план в рамках общеобразовательного цикла предусматривает изучение следующих учебных предметов на базовом или углубленном уровне.

- Русский язык,
- Литература,
- Математика,
- Иностранный язык,
- Информатика,
- Физика,
- Химия,
- Биология,
- История,
- Обществознание,
- География,
- Физическая культура,
- Основы безопасности жизнедеятельности.

Обязательная часть среднего общего образования (общеобразовательного цикла в пределах ОПОП) составляет около **60% (1340 часов)**, а часть, формируемая участниками образовательных отношений около **40% (830 час)** от общего объема общеобразовательного цикла:

Индекс	Наименование предмета, курса	Обязательная часть	Вариативная часть	Общий объем
ОУП.01	Русский язык	78	53	131
ОУП.02	Литература	78	53	131
ОУП.03.У	Математика	180	148	328
ОУП.04	Иностранный язык	204	0	204
ОУП.05.У	Информатика	68	0	68

ОУП.06.	Физика	126	0	126
ОУП.07	Химия	36	186	222
ОУП.08	Биология	36	186	222
ОУП.09.	История	136	0	136
ОУП.10.	Обществознание	126	0	126
ОУП.11	География	68	0	68
ОУП.12	Физическая культура	136	0	136
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности	68	0	68
ДУПК.01	Родной язык/Родная литература	0	66	66
ДУПК.02	Проектная деятельность	0	34	34
ДУПК.03	Введение в профессию	0	74	74
	Индивидуальный проект	0	30	30
	Всего	1340	830	2170

Для изучения второго иностранного языка отсутствуют необходимые условия, поэтому данный предмет в программу не включен.

В учебные планы включены дополнительные учебные предметы, курсы по выбору обучающихся: Родной язык, Родная литература, Проектная деятельность, Введение в профессию. Изучение родного языка и родной литературы осуществляется по заявлениям обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

В учебном плане на 2 курсе предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта (не является учебным предметом).

Для отражения интеграции общеобразовательной и профессиональной подготовки через преемственность предметных результатов учебного предмета с результатами дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей (МДК) в рамках реализации ОПОП СПО в учебном плане предусмотрена колонка «Профильная направленность», в которой показано общее количество часов с практической направленностью предмета.

Учебный план определяет состав и объем учебных предметов, курсов, а также их распределение по семестрам (курсам) обучения.

