



УТВЕРЖДАЮ:

**И.о. директора ГБПОУ «Комсомольский
индустриальный техникум»**

Л.А. Сидяк

2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования**

**Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Комсомольский индустриальный техникум»**

**по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

на 2024 - 2027 учебные года

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения: очная

**Нормативный срок освоения ППКРС - 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования**

Профиль: естественно-научный

Пояснительная записка

1. Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Комсомольский индустриальный техникум» разработан на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569) с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 17.08.2022 года № 732 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты среднего общего образования, утвержденный приказом Приказ Министерства просвещения РФ от 17.05.2012 года № 413»;
- Рекомендации ФГБОУ ДПО Института развития профессионального образования, «Разработка и внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования» ноябрь 2022 года;
- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденным приказом Министерства образования и науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения РФ от 05.08. 2020 г. № 885/390, регистрационный № 59778);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 28.08.2020 года № 441(зарегистрирован в Минюсте России 11.09.2020 г., регистрационный № 59771) «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо Министерства просвещения РФ от 14.04.2021 года № 05-401 «Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»;
- Распоряжение Министерства просвещения РФ от 30.04.2021 года № Р-98 «Об утверждении концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учётом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 года № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования», зарегистрирован в

Минюсте России 07.12.2021 г., регистрационный № 66211);

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО утверждённый приказом Министерства просвещения РФ от 22.08.2022 года № 762;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрированного в Минюсте России 9 августа 2024 г. №79088;
- Локальные нормативные документы техникума.

2. Организация учебного процесса и режим занятий

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием занятий, графиком учебного процесса и основной профессиональной образовательной программой для профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается согласно плану учебного процесса. Продолжительность учебной недели – 5 дней. Продолжительность академического часа - 45 минут, перемены между занятиями 10 и 15 минут;
- объем учебной нагрузки обучающихся на базе основного общего образования составляет 32-36 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы;
- объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе не превышает 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;
- все виды проводимых учебных мероприятий, требующих взаимодействия обучаемого и обучающего отражены в объеме часов дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, составляющих структуру учебного плана;
- время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов образовательной программы учебного плана;
- текущий контроль по профессиональным модулям и учебным дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии с применением пятибалльной системы оценки знаний. При оценивании уровня освоения профессиональных модулей наряду с пятибалльной применяются рейтинговая и накопительная системы оценивания. В случае отсутствия одной из форм промежуточной аттестации по итогам семестра, оценка выставляется по результатам текущего контроля знаний и умений.

Формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачет), экзамен (комплексный экзамен), в том числе экзамен квалификационный. Предусматривается проведение предусмотренной учебным планом промежуточной аттестации по окончании освоения учебной дисциплины, МДК, учебной и производственной практики, профессионального модуля. Экзамены по учебным дисциплинам, МДК,

профессиональным модулям проводятся по окончании освоения учебного материала, учебной и производственной практики. Квалификационный экзамен по модулю проводится в рамках ГИА. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

При реализации ОПОП СПО для профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практики: учебная практика, продолжительностью 15,8 недель, осуществляется путем чередования с теоретическим обучением в столовой лицея или в учебной лаборатории; производственная практика, общей продолжительностью 26 недель, проводится по окончании освоения материала профессионального модуля и учебной практики, в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

В течение учебного года для обучающихся устанавливаются каникулы общей продолжительностью – 11 недель, в том числе в зимний период – 2 недели.

3. Общеобразовательный цикл

Реализация образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной образовательной программы на базе основного общего образования осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении ФГОС СОО» (последняя редакция приказ Министерства просвещения РФ от 12.08.2022 №732);

Письмом Министерства просвещения РФ от 14.04.2021 года № 05-401 «Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования», распоряжения Министерства просвещения РФ от 30.04.2021 года № Р-98 «Об утверждении концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учётом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования», ФГОС среднего общего образования;

Период изучения учебных предметов и дисциплин необходимых для получения обучающимися среднего общего образования в течение срока освоения соответствующей ОП СПО определена ОО СПО самостоятельно. Программа СОО реализуется в течении всего срока обучения, параллельно с реализацией учебных циклов ФГОС СПО. На освоение программы среднего общего образования отводится **1476 часов** (41 неделя), включая индивидуальный проект - 32 часа, экзамены – 18 часов, консультации – 6 часов.

Нормативный срок освоения образовательной программы при очной форме получения образования для лиц,

обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, составляет **4428 часов**.

Согласно приказу Министерства просвещения РФ от 17.08.2022 года № 732 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты среднего общего образования, утвержденный приказом Приказ Министерства просвещения РФ от 17.05.2012 года № 413» общеобразовательный цикл должен содержать не менее 13 дисциплин и выполнение обучающимися индивидуального проекта. Общими обязательными из каждой предметной области являются дисциплины: «Русский язык», «Литература», «История», «Иностранный язык», «Химия», «Биология», «Основы безопасности жизнедеятельности», «География», «Обществознание», «Математика», «Информатика», «Физика», «Физическая культура» предусмотрено выполнение обучающимися в учебное время, отведенное на теоретическое обучение, выполнение индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимися в течение второго семестра в рамках аудиторной деятельности во взаимодействии с преподавателем и самостоятельной учебной работы.

Защиту индивидуального проекта проводит ведущий преподаватель и оценивает по пятибалльной системе.

4. Формирование вариативной части ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ОПОП ППКРС) состоит из обязательной части в объёме **3542 часа**, что составляет 80% от общего объёма образовательной программы и вариативной части в объёме **886 часов**, что составляет 20% от общего объёма образовательной программы.

Вариативная часть образовательной программы ориентирована на расширение основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углубление подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда:

4.1. Введены дополнительные дисциплины общепрофессионального цикла в объёме 244 часа:

ОП. 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности – 52 часа,

ОП. 11 Основы финансовой грамотности – 32 часа,

ОП. 12 Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий – 36 часов,

ОП. 13 Организация обслуживания в ресторане – 32 часа,

ОП. 14 Адаптация выпускника на рынке труда – 32 часа,

ОП. 15 Основы предпринимательской деятельности – 60 часов.

4.2. Увеличен объём времени обязательной аудиторной нагрузки на профессиональные модули в объёме 642 часа:

ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – на 126 часов.

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – на 150 часов.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – на 118 часов.

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – на 98 часов.

ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – на 150 часов.

5. Формы проведения консультаций

Консультации выделены из времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Консультации предусмотрены групповые и индивидуальные при подготовке письменной экзаменационной работы.

6. Формы проведения промежуточной аттестации

Формы промежуточной аттестации при освоении профессиональных модулей и учебных дисциплин следующие:

- зачет;
- дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачёт);
- экзамен (комплексный экзамен);
- экзамен квалификационный.

Экзамены предусматриваются за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию, выделенную в рамках учебного цикла на промежуточную аттестацию.

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практик.

Допускается, что процедура промежуточной аттестации может не предусматриваться в каждом семестре для всех изучаемых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, установленных в учебном плане образовательной программы.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен (в т. ч. экзамен квалификационный по каждому профессиональному модулю).

При этом экзамен квалификационный проводится по профессиональным модулям, предполагающим оценку освоенной целиком квалификации, в случаях, предусмотренных ГОС СПО, по результатам успешного прохождения данной процедуры, выдается свидетельство о квалификации по профессии рабочего.

При проведении экзамена, дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно).

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация проводится по окончании изучения учебной дисциплины или МДК.

По окончании освоения программ профессиональных модулей проводится экзамен квалификационный, который проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ГОС СПО.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Форма аттестации по учебной и производственной практике - ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК – Э (экзамен) или ДЗ (дифференцированный зачет).

По учебной дисциплине «Физическая культура» промежуточная аттестация проводится каждый семестр в форме зачета, завершающая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

7. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Объем времени, отводимый на проведение государственной итоговой аттестации составляет 36 часов (1 неделя).

Обучающимся, успешно освоившим основную профессиональную образовательную программу выдаётся диплом установленного государственного образца.

3. План учебного процесса ОПОП СПО (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)						Максимальный объем образовательной программы (акад. час.)	Самостоятельная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение часов по курсам и семестрам (час.)									
		1	2	3	4	5	6			Нагрузка во взаимодействии с преподавателем										1 курс			2 курс			3 курс			
										в том числе										1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	Всего часов 1 курс	3 сем. 17 нед.	4 сем. 24 нед.	Всего часов 2 курс	5 сем. 17 нед.	6 сем. 24 нед.	Всего часов 3 курс	
										Теоретическое обучение	Практические работы	Лабораторные работы	Курсовая работа	Учебная практика	Производственная практика	Консультации	Промежуточная аттестация												
Объём образовательной программы в академ. часах, в т.ч. учебные занятия, самостоятельная работа, практика, промежуточная аттестация, ГИА									4428	4428	1755	2255			642	828	16	78	612	864	1476	612	864	1476	612	828	1476		
ОД.00	Общеобразовательные дисциплины							1476	1476	830	622					6	18	492	508	1000	276	160	436	40		40			
ОДБ.01	Русский язык		Э					72	72	28	36							2	6	36	36	72							
ОДБ.02	Литература			ДЗ				108	108	54	54									36	36	72	36		36				
ОДБ.03	История				ДЗ			136	136	90	46									34	34	68	34	34	68				
ОДБ.04	Обществознание		ДЗ					72	72	38	34									36	36	72							
ОДБ.05	География		ДЗ					72	72	44	28									36	36	72							
ОДБ.06	Математика					ДЗ		232	232	142	90									76	60	136	38	38	76	20	20		
ОДБ.07	Физическая культура			ДЗ				72	72	0	72									24	24	48	24		24				
ОДБ.08	Основы безопасности и защиты Родины		ДЗ					68	68	58	10									34	34	68							
ОДБ.09	Физика			ДЗ				108	108	96	12									36	36	72	36		36				
ОДБ.10	Биология		ДЗ					72	72	50	22									36	36	72							
ОДП.01	Иностранный язык				ДЗ			144	144	0	144									36	36	72	36	36	72				
ОДП.02	Информатика					Э		144	144	110	26									2	6	36	36	72	36	16	52	20	20
ОДП.03	Химия				Э			144	144	114	22									2	6	36	36	72	36	36	72		
И. п.	Индивидуальный проект		ДЗ					32	32	6	26										32	32							
Объём образовательной программы									2916	0	2916	925	1633			642	828	10	60	120	356	476	336	704	1040	572	828	1400	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл							714	0	714	503	211								54	134	188	193	165	358	168		168	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			ДЗ				48	48	36	12												31	17	48				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров					ДЗ		60	60	44	16												34	26	60				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места						ДЗ	58	58	42	16									34	24	58							
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности					ДЗ		52	52	44	8												36	16	52				
ОП.05	Основы калькуляции и учёта					ДЗ		50	50	35	15									20	30	50							
ОП.06	Охрана труда		ДЗ					48	48	38	10										48	48							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности				ДЗ			40	40	0	40												24	16	40				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности							72	72	68	4												45	27	72				
ОП.09	Физическая культура					ДЗ		50	50	0	50												30	30	20	20	20		
ОП.10	Информационно - коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности						см. ОДП.02	40	40	20	20												14	14	26		26		

Сводные данные по бюджету времени для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Практики								Промежуточная аттестация				ГИА			Каникулы	Всего
							Учебная				Производственная								Подготовка	Проведение	Час.		
	1 сем.		2 сем.		Всего		Час.	1 сем.		2 сем.		Всего		Час.	Нед.	Нед.	Час.	Нед.				Нед.	
	Нед.	Час.	Нед.	Час.	Нед.	Час.		Нед.	Нед.	Нед.	Час.	Нед.	Нед.										Нед.
I	17	612	21,5	774	38,5	1386	0	2,5	2,5	90	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	52
II	15	540	11	396	26	936	2	2	4	144	0	11	11	396	0	0	0	0	0	0	0	11	52
III	11,5	414	7,2	258	18,7	672	5,5	3,8	9,3	336	0	12	12	432	0	0	0	0	0	1	36	2	43
Всего	43,5	1566	39,7	1428	83,2	2994	7,5	8,3	15,8	570	0	23	23	828	0	0	0	0	0	1	36	24	147
Всего часов:		4428																					

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

№	Наименование
Кабинеты:	
1.	Русского языка и литературы
2.	Иностранного языка
3.	Информатики и ИКТ
4.	Физики
5.	Химии, биологии и экологии
6.	Математики
7.	Начальной военной и медико-санитарной подготовки
8.	Технология кулинарного и кондитерского производства
9.	Охраны труда и безопасности жизнедеятельности
Лаборатории и мастерские:	
10.	Учебный кулинарно-кондитерский цех
Спортивный комплекс:	
11.	Спортивный зал
12.	Стадион
13.	Спортивная площадка
Залы:	
14.	Библиотека, читальный зал
15.	Актальный зал

Заместитель директора по УР



Т.В.Бевз