

**Приложение 1 к ОПОП 43.01.09 Повар, кондитер**



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
**«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»**

Утверждаю:  
Директор ГАПОУ СО  
"ПТ им. О.В.Терёшкина"  
Ж.А.Бушель  
«23» ноября 2022 г.  
Введен приказом № 142/ОД  
«23» ноября 2022 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

образовательной программы  
среднего профессионального образования

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
"Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина"**

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация (ии):  
Повар  
Кондитер

Форма обучения- очная  
Срок получения образования– 3 год. и 10мес.  
на базе основного общего образования

2022 г





### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО 43.01.09 Повар, кондитер

	Наименование
	<b>1. Кабинеты:</b>
1.1	Математики
1.2	Социально-экономических дисциплин
1.3	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров
1.4	Технологии кулинарного и кондитерского производства
1.5	Иностранного языка
1.6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
1.7	Технического оснащения и организации рабочего места.
1.8	Истории и общественно-правовых дисциплин
1.9	Литературы и русского языка
1.10	Химии и биологии
1.11	Физики
1.12	Географии
1.13	Информатики
	<b>2. Лаборатории:</b>
2.1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2.2	учебный кондитерский цех.
	<b>3. Спортивный комплекс</b>
3.1	Спортивный зал;
3.2	Открытый стадион широкого профиля
	<b>4. Залы:</b>
4.1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
4.2	Актальный зал

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования ГАПОУ СО "Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина" разработан на основе:

- Закона РФ «Об образовании в РФ» №273 от 29.12.12;
- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569;
- Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер ( Рег.номер 33, Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022)
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями: 22 января, 15 декабря 2014 г., 28 августа 2020 г);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578);
- О методических рекомендациях по реализации ФГОС СПО по 50-ти наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям №06-174 от 01.03.2017.
- Инструктивно-методического письма Минпросвещения России № 05-772 от 20.07.2020 "По организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе СПО, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций СПО";
- Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина» № 788-ПП 09.11.2016 г;
- Положения об очном отделении ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о самостоятельной работе ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения по планированию, организации и проведению лабораторных, практических работ ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о проведении ГИА студентов в ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о формировании КУМО ОПОП ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о практической подготовке обучающихся в ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина».

Нормативный срок освоения ОПОП ППКРС СПО **43.01.09 Повар, кондитер** при очной форме обучения, составляет 2 года 10 месяцев (147 недель) в том числе:

- обучение по учебным циклам – 82 недели;
- самостоятельная работа – 3 недели;
- учебная практика (производственное обучение) и производственная практика (по профилю специальности) – 25 недель;
- производственная практика - 4 недели;
- государственная (итоговая) аттестация – 2 недели;
- каникулярное время - 23 недели.

**2.** Нормативный срок освоения ППКРС СПО для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели(1 год) из расчета:

- теоретическое обучение - 39 недель;
- каникулярное время - 11 недель.

**3.** Начало учебного года - 1 сентября, окончание – 30 июня;

- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- продолжительность учебного занятия - 45 мин;

**4.** Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем (лекции, лабораторные/практические занятия, практику, консультации, промежуточную аттестации) и самостоятельную работу.

**5.** Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 10 недель при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год, что составляет 34 недели на весь период. На 1 курсе – 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период); на 2 курсе - 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период); на 3 курсе –10 недель; на 4 курсе 2 недели в зимний период.

**6.** Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**.

**7.** Дисциплина «Физическая культура» в ППКРС предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях в рамках кружковой работы).

**8.** Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 44 часа, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

**9.** На предпоследнем курсе в период летних каникул с юношами проводятся учебные сборы п.1 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. №53-ФЗ.

**10.** Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем, мастером п/о в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- 1) Выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- 2) Правильности выполнения требуемых действий;
- 3) Соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- 4) Формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.)

Текущий контроль проводится в виде контрольных и самостоятельных работ, творческих заданий, зачетов. Формы проведения контроля - индивидуальный, групповой, дифференцированный.

**11.** Организация учебной практики (производственного обучения) и производственной практики осуществляется на основе Положения об учебной практике (производственном

обучении) и производственной практике ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина».

На учебную и производственную практику выделено 1548 часов, что составляет 30% профессионального цикла

Учебная практика – 504 часов проводится одновременно с изучением междисциплинарных курсов в рамках каждого профессионального модуля рассредоточено: на первом- (72 часа), втором -(144 часов), на третьем курсе (180 часа), на четвертом курсе (108 часов). Учебная практика проводится мастерами производственного обучения, как в лаборатории, в мастерских так и в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением. Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из модулей ОПОП в соответствии с ФГОС, рабочими программами практики, разрабатываемыми и утвержденными образовательным учреждением самостоятельно. Продолжительность рабочего дня в период практики не превышает 6 часов (36 часов в неделю).

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Производственная практика (практики по профилю специальности) – 1044 часа проводится на четвертом курсе по окончании теоретического курса обучения. Производственная практика проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением – концентрированно (непрерывно).

Цели, задачи и результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми ОУ совместно с организациями. Практика завершается оценкой обучающихся освоенных ими общих и профессиональных компетенций. По каждому виду практики студенты представляют, отчет о практике, дневник прохождения практики, в котором отражается:

- характеристика предприятия (характеристика рабочего места и оборудования, условия труда, техники безопасности, промсанитарии и быта; применение механизации и автоматизации, передовые методы труда; формы самообразования, участие в общественной жизни предприятия; изменения в профессиональном и личностном развитии);
- отзыв руководителя производственной практики от предприятия;
- производственная характеристика;
- заключение о выполнении ВКР;
- замечания и предложения по организации практики.

## **12. Объем времени самостоятельной работы**

В общеобразовательном цикле учебного плана **43.01.09 Повар, кондитер** в структуре учебной нагрузки самостоятельная работа не предусматривается. Объем времени самостоятельной работы по общепрофессиональному и профессиональному циклу составляет 108 часов:

Безопасность жизнедеятельности- 6 часов;

Физическая культура- 42 часа

Кухни народов мира -10 часов

Профессиональные модули – 50 часов.

Контроль и оценка результатов самостоятельной работы осуществляется в соответствии с Положением о самостоятельной работе.

## **13. Общеобразовательный цикл**

- Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Инструктивно-методическим письмом Минпросвещения России № 05-772 от 20.07.2020 "По организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в

системе СПО, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций СПО".

- Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением программы подготовки специалистов среднего звена по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**.

- Объем часов теоретического обучения (2052) распределено следующим образом:
  - Изучение "Общие учебные предметы" общеобразовательного цикла - в объеме 1486 часов;
  - Раздел "Дополнительные учебные предметы" – представляют учебные дисциплины- 566 часов:

Основы проектной деятельности(34 часа)

Человек и общество (171 часов)

География (72 часов)

Психология общения (36 часов)

Основы предпринимательства – 72 часа

Технологии трудоустройства(36 часов).

- Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки;

- В рамках одной или нескольких учебных дисциплин общеобразовательного цикла обучающиеся самостоятельно под руководством руководителя индивидуальный проект в любой избранной деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой);

- Экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся по учебным дисциплинам: «Русский язык (изложение с элементами сочинения)» и «Математика» в письменной форме, по профильным общеобразовательным учебным дисциплинам "Химия", "Биология", «Информатика» - форме тестирования.

#### 14. Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

- В целях расширения и углубления подготовки определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений знаний, необходимых для обеспечения конкурентно способного выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможности продолжения образования. Общий объем времени вариативной части не менее 30% от общего объема образовательной программы, и составляет по **43.01.09 Повар, кондитер** - 1296 часов.

- Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям согласовано с работодателем

- Распределение часов вариативной части по ОПОП СПО ППКРС **43.01.09 Повар, кондитер**:

№	Структурный элемент ОПОП (УД, МДК, УП и ПП)	Кол-во часов вариативной части
<b>1. Общепрофессиональный цикл</b>		
1.1	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	55
1.2	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	55
1.3	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	50
1.4	ОП.05 Основы калькуляции и учета	54
<b>Итого:</b>		<b>214 часов</b>



<b>2. Введение новых учебных дисциплин</b>		
3.1	Кулинария и здоровье	68
3.2	Рисование и лепка	70
3.3	Организация обслуживания	70
3.4	Организация и контроль запасов сырья	70
3.5	Метрология и стандартизация	40
3.6	Кухни народов мира	80
<b>Итого:</b>		<b>398 часов</b>
<b>ВСЕГО:</b>		<b>612</b>

### 15. Формы проведения консультаций

Консультации относятся к видам работы во взаимодействии с преподавателем.

Время, отводимое на консультации, предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию или времени, предусмотренного на УД, МДК и ПМ.

В случае, если по УД, МДК и ПМ в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамен, а также в случае, если при реализации программы планируется подготовка курсового проекта (работы) предусмотрены консультации (от 2 до 6 часов).

Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные и устные.

### 16. Формы проведения промежуточной аттестации

- Промежуточная аттестация на весь период обучения составляет 3 недели(108 часов):

3 недели(108 часа) – общеобразовательный цикл;

- Промежуточная аттестация по ОПОП СПО ППКРС **43.01.09 Повар, кондитер:**

<b>Форма ПА</b>	<b>УД, МДК, ПМ</b>			
	<b>1 курс</b>	<b>2 курс</b>	<b>3 курс</b>	<b>4 курс</b>
<i>Зачет</i>	Физическая культура Иностранный язык	Физическая культура Родной (русский) язык	Технологии трудоустройства	-
<i>зачеты с оценкой (ДЗ)</i>	Основы проектной деятельности География УП. 01 Астрономия	Иностранный язык Литература История Физическая культура ОБЖ Человек и общество Основы товароведения пищевых продуктов УП. 02	Психология общения Экономические и правовые основы профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности Рисование и лепка Кулинария и здоровье Организация и контроль запасов сырья УП. 03 УП. 04	Иностранный язык в профессиональной деятельности Физическая культура Метрология и стандартизация Кухни народов мира ПП. 01 ПП. 02 ПП. 03 ПП. 04 ПП. 05
<i>Комплексный зачет с оценкой(КЗ)</i>	-	-	-	-
<i>Экзамен(Э)</i>	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Техническое оснащение и организация рабочего места	Основы калькуляции и учета (практическая работа) Охрана труда(устный по билетам) Русский язык (изложение) Математика (ПЭР) Информатика (практическая работа)	Основы предпринимательства и финансовой грамотности (устный по билетам) Организация обслуживания (устный по билетам)	-

		Химия Биология		
<i>Комплексный экзамен (КЭ)</i>	МДК.01.01+ МДК.01.02 (устный по билетам)	МДК.02.01+ МДК.02.02 (устный по билетам)	МДК.03.01+МДК.03.02 (устный по билетам)	МДК.05.01+МДК.05.02 (устный по билетам)
			МДК.04.01+МДК.04.02 (устный по билетам)	
<i>Экзамен по модулю(ЭПМ)</i>	-	-	-	ПМ.01,ПМ.02,ПМ.03, ПМ.04,ПМ.05
<i>Дифференцированный зачет по ПМ</i>	-	-	-	-
<i>Квалификационный экзамен (КЭ)</i>	-	-	-	Повар /кондитер
<i>Курсовой проект (работа)(КП)</i>	-	МДК.02.01+ МДК.02.02	-	-
<i>Индивидуальный проект(ИП)</i>	Основы проектной деятельности (Защита ИП)	-	-	-

- В промежуточную аттестацию студентов включается: экзамен (Э), комплексный экзамен (КЭ), зачет (З), (в том числе зачет с оценкой (дифференцированный)(ДЗ)), комплексный зачет по нескольким дисциплинам(КЗ). Формой промежуточной аттестацией по профессиональному модулю является: экзамен по модулю, квалификационный экзамен, дифференцированный зачет.

- Проведение зачета, дифференцированного зачета, экзамена проводится за счет часов, отведенных на изучение соответствующей дисциплины.

- Количество зачетов, предусматриваемое в процедурах промежуточной аттестации не превышает 10 зачетов в учебном году, количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году.

- Промежуточная аттестация экзамены, дифференцированные зачеты проводятся по завершению УД,МДК,ПМ.

- Индивидуальный проект (учебное исследование или учебный проект), курсовое проектирование реализуется в пределах времени, отведенного на изучение дисциплины и профессиональных модулей. При работе над индивидуальным и курсовым проектом, обучающимся оказываются консультации.

- Система оценок – традиционная (бальная).

- Адаптационный цикл включает в себя: адаптационные дисциплины определены в соответствии с Письмом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2015 г. № 06-443 "О направлении Методических рекомендаций:

- "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний" – 41 час;

- "Эффективное поведение на рынке труда"- 34 часа;

#### 4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации –

- формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о проведении ГИА в ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина" , утвержденным директором Техникума.

- Государственная итоговая аттестация по специальности СПО проводится в форме демонстрационного экзамена.

- Объем часов для подготовки и проведения ГИА составляет 72 часа.
- Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении учебной и производственной практики. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Учебный план составила

*Зам. директора по УМР Белова И.Ю.*

Согласовано:

*Зам. директора по МТО и ПО Новикова Е.М.*

*Методист Трубина Н.А.*

*Заведующий отделением СПО Лебедева К.А*

*Старший мастер Васильева А.С.*

*Председатель МК Жердева И.В.*

*Ведущие специалисты:*

*Фаттахова С.А.*

*Макух Е.В.*



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 21.09.2022 по 21.09.2023