



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное учреждение Саратовской области "Краснокутский политехнический лицей"  
*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование специальности*

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

повар  кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП № 2024

профиль получаемого профессионального образования

Естественно-научный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды 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

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ**

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер.

Нормативные документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 27 мая 2022г. № 368 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.08. Электротехнические системы в агропромышленном комплексе (АПК);
- Приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- устав образовательного учреждения ГБПОУ СО «Краснокутский политехнический лицей»;
- локальные акты ГБПОУ СО «Краснокутский политехнический лицей», регламентирующие учебно-производственный процесс профессиональной подготовки кадров.
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.;
- Приказ Минпросвещения России № 464 от 03.07.2024 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;
- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

### **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

- дата начала занятий – 1 сентября 2024г.;
- объем обязательной аудиторной учебной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего общего образования, для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в соответствии с СП 2.4.3648-20 на первом году обучения составляет 36 часов в неделю; учебная нагрузка на обучающегося на 2,3 курсах обучения составляет 6 часов в день, 36 часов в неделю и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;
- продолжительность учебной недели согласно Устава ГБПОУ СО «КПЛ» составляет 5 учебных дней.
- продолжительность учебных занятий – 45 минут.

Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов учебного плана.

Организация самостоятельной работы обучающихся относится к свободе образовательной организации, а ее конкретизация фиксируется в локальном акте образовательной организации.

Объем образовательной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 90% (от объема, отводимого на учебные циклы образовательной программы СПО).

На 2 курсе в летний период с юношами проводятся 5-дневные учебные сборы.

Контроль и оценка результатов освоения ООП ведется согласно рабочим программам учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик, утвержденным в установленном порядке. Применяются зачеты, экзамены (в том числе экзамены квалификационные по каждому профессиональному модулю).

Учебная и производственная практики планируются в рамках реализации профессиональных модулей и могут быть организованы как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

На учебную и производственную практики в соответствии с ФГОС СПО по новым, наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям выделяется не менее 25 процентов от объема времени, отводимого на освоение профессионального цикла

Занятия во время учебной практики проводятся в мастерских, лабораториях, на учебных полигонах, в учебных хозяйствах.

Учебная практика может также проводиться в организациях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров.

время и сроки проведения каникул – 1 курс – зимние с 30.12.2022 г. по 12.01.2023 г., летние с 01.07.2023 г. по 31.08.2023 г. 2 курс – зимние с 30.12.2023 г. по 12.01.2024 г., летние с 01.07.2024 г. по 31.08.2024 г.; 3 курс – зимние с 30.12.2024 г. по 12.01.2025 г.

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл ППКРС сформирован в соответствии с -Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" с изменениями и дополнениями;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 г. № 732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413";

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, составляет 2052 ч. Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется рассредоточено одновременно с освоением ППКРС.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Итоговый контроль учебных достижений обучающихся проводят по завершению второго курса обучения.

Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки. Предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального (ых) проекта (ов).

### **1.4. Формирование вариативной части ППКРС**

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1368 часов распределен следующим образом:

- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- на общепрофессиональный цикл - 234 часа;

- на междисциплинарные курсы – 702 часа;

- на учебную и производственную практику – 432 часов.

Расчет вариативной части:

5904-2052(общеобр.цикл)-108(ПА324 (ОП по ФГОС)-1980(ПМ по ФГОС=МДК+УП+ПП+ПА)-36(ГИА)=1368

### **1.5. Порядок аттестации обучающихся**

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практик. Количество экзаменов в учебном году не должно превышать 8, а зачетов -10 (без учета зачетов по физической культуре). Периодичность проведения промежуточной аттестации определяется согласно учебному плану, формы и порядок проведения определяются согласно Положению «О порядке проведения промежуточной аттестации учащихся ГБПОУ СО «КПЛ».

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в форме демонстрационного экзамена.

### **1.6. Формы проведения консультаций**

В период теоретического обучения планируются тематические консультации, форма проведения которых определяется рабочими программами дисциплин: письменные, устные, групповые, индивидуальные.





№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Зач	Комплексный зачет	3	[3]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[3]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Зач	Комплексный зачет	4	[3]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3	Зач	Комплексный зачет	4	[4]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
4	Зач	Комплексный зачет	5	[5]	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
				[5]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
5	Зач	Комплексный зачет	6	[6]	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных и кондитерских изделий
				[6]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных и кондитерских изделий

**Перечень учебных лабораторий и мастерских по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

<b>Кабинеты</b>
Кабинет русского языка и литературы
Кабинет иностранного языка
Кабинет математики, физики
Кабинет истории, обществознания
Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Кабинет информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности
Кабинет социально-экономических дисциплин
Кабинет биологии, химии
Кабинет основ микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
Кабинет основ товароведения продовольственных товаров
Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
Кабинет основ калькуляции и учета
<b>Лаборатории</b>
Учебный кондитерский цех.
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
<b>Спортивный комплекс</b>
Спортивный зал
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Стрелковый тир
<b>Залы</b>
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет