

**КОПИЯ**

«Утверждаю»  
Директор КГБ ПОУ «СПК»  
Т.В. Ядова  
« 20 » \_\_\_\_\_ 2018г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Спасский политехнический колледж»  
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

код

уровень образования

квалификация

форма обучения

профиль получаемого  
профессионального  
образования

Приказ об утверждении ФГОС

Согласовано с работодателем:

(в части графиков и продолжительности производственной практики)

« 19 » июля 20 18г.

Повар, кондитер

наименование профессии

основное общее образование

Повар 3-4 разряд. Кондитер 3-4 разряда.

очная Срок получения СПО по ППКРС: 3 года 10 мес.

Год начала подготовки по УП 2018г.

естественно-научный

при реализации программы среднего (полного) общего образования

от 29.01.2016г. № 50





## 3. План учебного процесса 43.01.09 Повар, кондитер

Срок обучения - 3года 10 месяцев с 2018г. по 2022 г.

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Промежуточная аттестация	Объем образовательной программы в часах, в т.ч.							Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		Экзамен	Дифференцированный зачет		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
						Всего	Обучение по дисциплинам и МДК, час. в т.ч.					Практики	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
		Занятый на уроках	Лабораторные и				Самостоятельная работа	17/0 неде	19/4 неде				12/5 неде	17/6 неде	11/5 неде	14/9 неде	12/4 неде	3/18 неде		
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
	Объем образовательной программы	16	38	190	5616	3780	1997	1519	176	1836	216	72	612	828	612	828	576	828	576	756
	Обучение по дисциплинам и междисциплинар-ным курсам	10/6э кв	38	190	3752	3780	1997	1519	176	0	216		612	684	432	612	396	552	384	108
ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл	8	12	82	2134	2052	1397	655	40	0	82		374	456	336	408	220	258	0	0
ОУД.01	Русский язык	2к,бк		26	117	104		104			26		17	19	12	17	11	28		
ОУД.02	Литература					194	181	181						34	33	24	17	22	51	
ОУД.03	Иностранный язык	6	4	12	183	171		171			12		34	29	24	34	22	28		
ОУД.04	Математика	2,6		22	254	232	232				22		34	38	32	29	44	55		
ОУД.05	История	4			171	171	171						34	38	48	51				
ОУД.06	Физическая культура		2,4,6		171	171	4	167					34	29	24	34	22	28		
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		72	72	56	16					34	38						
ОУД.08	Информатика		3		120	120	36	84					34	50	36					
ОУД.09	Физика		2		232	232	193	39					51	72	40	69				
ОУД.10	Химия	4		12	183	171	129	42			12		34	68	24	45				
ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)	6	4	10	181	171	171				10					36	99	36		
ОУД.12	Биология		2		76	76	66	10					34	42						
ОУД.13	География		3		76	76	54	22							36	40				
ОУД.14	Экология		4		36	36	36								36					
ОУДВ.01	Астрономия		4		36	36	36									36				
ОУДВ.02	История родного края		6		32	32	32										32			
ОУД.15	Индивидуальный учебный проект								40											
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	2	14	24	920	896	302	458	136	0	24		238	114	36	68	22	112	264	42
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены		1		102	102	58	24	20				102							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2		106	106	54	32	20				68	38						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		106	106	46	40	20				68	38						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной	7	6	12	112	100	52	28	20		12							28	72	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		7		52	52	18	24	10									28	24	
ОП.06	Охрана труда		2		38	38	22	10	6					38						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8	6,7	12	112	100		100	0		12							28	48	24
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		3		36	36	4	26	6						36					
ОП.09	Физическая культура		7,8		42	42		42	0										24	18
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной		6		118	118	14	84	20							68	22	28		



ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0/ 1экв	2	12	518	182	68	86	28	324	12							458	48									
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6		42	42	20	16	6									42										
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6		140	140	48	70	22									140										
УП.05	Учебная практика		6*		144					144								144										
ПП.05	Производственная практика		6*		180					180								132	48									
Экв.05	Экзамен квалификационный	7																										
ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	0/ 1экв	1	24	738	66	32	24	10	648	24								714									
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		8		66	66	32	24	10										66									
УП.06	Учебная практика		8*		72					72									72									
ПП.06	Производственная практика		8*		576					576									576									
Экв.06	Экзамен квалификационный	8																	72									
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				72														72									
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (с 15.06 по 28.06)																		72									
* не входит в общее количество зачетов и экзаменов											Дисциплин и МДК						612	684	432	612	396	552	384	108				
											Промежуточной аттестации							36		36		36						
											Учебной практики							72	180		72	144	72	72				
											Производственной практики							72		216	108	132	120	576				
											Экзаменов							3		3	2	3	3	2				
											Дифференцированных зачетов						2	9	7	5	3	8	7	2				

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии «Повар, кондитер»

№	Наименование
<b>Кабинеты</b>	
1	Русского языка и литературы
2	Английского языка
3	Математики
4	Истории, обществознания, экономики (совмещена)
5	Химии, биологии и экологии (совмещены)
6	Информатики и ИКТ
7	Физики, астрономии (совмещена)
8	Основы безопасности жизнедеятельности, безопасность жизнедеятельности, охрана труда (совмещена)
9	Технологии кулинарного производства, Технического оснащения и организации рабочего места (совмещен)
10	Технологии кондитерского производства, Микробиологии, санитарии и гигиены (совмещен)

№	Наименование
<b>Лаборатории</b>	
1	Учебный кулинарный цех
2	Учебный кондитерский цех
<b>Спортивный комплекс</b>	
1	Спортивный зал
2	Спортивная площадка с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (электронный)
<b>Залы</b>	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал
3	

## 5. Пояснительная записка

### 5.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) КГБ ПОУ «Спасский политехнический колледж» (далее колледж) разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Перечня профессий среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 (с изменениями и дополнениями от 14 мая 2014 г., 18 ноября 2015 г., 25 ноября 2016 г.);
- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 года);
- профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. №610н;
- профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н;
- профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. №914н;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07 июня 2012 года) в редакции приказов Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645, от 31 декабря 2015 года № 1578;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464 (зарегистрированного в Минюст России 30 июля 2013 года, рег. № 29200) в редакции приказов Минобрнауки России от 22 января 2014 года № 31 и от 15 декабря 2014 г. № 1580;
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 года № 291 (зарегистрированного в Минюст России 14 июня 2013 года, рег. № 28785);
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (зарегистрированного в Минюст России 01 ноября 2013 года, рег. № 30306);
- Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования,

образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866;

- выписки из протокола заседания Правительства Ставропольского края от 20 января 2016 г. № 1 «По вопросу: О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года»;

- Устава колледжа;

- локальных актов колледжа;

**с учетом:**

- Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО 31.03.2017 г. рег. № 43.0.09-170331 [Электронный ресурс]: Сайт «Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО» / Реестр примерных программ - Режим доступа: <http://reestrspo.ru/poop-list> - Загл. с экрана;

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС - Режим доступа: [http://www.firo.ru/?page\\_id=774](http://www.firo.ru/?page_id=774) - Загл. с экрана;

- Рекомендаций 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. исх. № 06-259);

- Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017 г. исх. № 06-174, от 20.02.2017 г. исх. № 06-156);

- Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

- письма департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения;

- Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей основные образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50). Проект март 2017 [Электронный ресурс]: Сайт Центра развития профессионального образования Московский политехнического университета / Центр развития профессионального образования - Режим доступа: <http://www.cspo-mpu.com/432225624> - Загл. с экрана;

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

Учебный план ППКРС по профессии вводится в действие с 01 сентября 2018 года и предусматривает обучение лиц на базе основного общего образования.

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин (далее УД), профессиональных модулей (далее ПМ), входящих в них междисциплинарных курсов (далее МДК), учебной и производственной практики, промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации и каникул.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с рабочими программами УД и ПМ и расписанием учебных занятий. Рабочие программы УД и ПМ разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно с учетом требований рынка труда в соответствии с ФГОС и с учетом примерной основной образовательной программой по профессии.

В колледже устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, лекция, семинар, контрольная работа, консультация, учебная практика (производственное обучение, производственное обучение в условиях предприятия), производственная практика, а также самостоятельная работа обучающихся.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий. При выполнении лабораторных и практических занятий по УД общепрофессионального цикла и МДК профессионального цикла предусматривается разделение учебных групп на подгруппы наполняемостью не менее 8 человек и количество часов для оплаты, увеличивается пропорционально числу подгрупп.

Объем учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной и преддипломной практики составляет – 36 часов в неделю и включает все виды учебной работы, в том числе самостоятельную работу.

В конце второго курса в каникулярное время с юношами проводятся учебные сборы на базе соединений и воинских частей Вооруженных сил Российской Федерации. Продолжительность учебных сборов – 5 дней, т.е. 35 часов. Итоговая оценка (годовая) по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» выставляется при условии зачета по учебным сборам.

Настоящим учебным планом предусмотрено на дисциплину «Физическая культура» еженедельно по 2 часа учебной нагрузки в пересчете на учебную работу обучающихся по УД и МДК (т.е. без учета УП и ПП).

При реализации каждого ПМ предусмотрена УП и (или) ПП, которая организуется в соответствии с Положением, указанным в пп. 5.1. УП, как правило, проводится в лабораториях, ПП, как правило, проводится в организациях, предприятиях и

учреждениях различных организационно-правовых форм. УП и ПП могут также проводиться в организациях (предприятиях и учреждениях) на основе договоров между организацией и колледжем. При этом все УД и УП реализуются рассредоточено. ПП проводится концентрированно в конце семестров.

Практикоориентированность настоящей ОПОП по профессии составляет 72,73%.

### **5.3. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл ППКРС по профессии сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, а также 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, указанными в пп.5.1.

В соответствии со спецификой ППКРС по профессии выбран естественнонаучный профиль получаемого профессионального образования.

Обязательным условием освоения среднего общего образования является выполнение каждым обучающимся индивидуального проекта по одной или нескольким общеобразовательным дисциплинам. Дисциплины и темы для выполнения индивидуального проекта обучающиеся выбирают по желанию. Для руководства индивидуальными проектами обучающихся на всю группу выделяются консультации, указанные в учебном плане. В случае если руководство проектом осуществляют разные преподаватели, то часы консультаций делятся пропорционально количеству обучающихся у преподавателей. В 6-ом семестре проводится публичная защита индивидуальных проектов обучающихся.

Экзамен по дисциплинам «Русский язык» и «Литература» проводится комплексно в форме обязательного сочинения (выставляются две оценки: одна по литературе, одна по русскому языку) и тестирования по русскому языку. (Так планирует ввести МОН РФ)

### **5.4. Формирование вариативной части ОПОП**

ФГОС СПО по профессии предусматривает 612 часов вариативной части ОПОП, которая распределена на общепрофессиональный (412 часов) и профессиональный (200 часов) циклы для обеспечения конкурентоспособности выпускника. Основанием для распределения вариативной части ОПОП являются опрос работодателей и протоколы согласования, а также фактический уровень подготовленности обучающихся. Кроме того, ФГОС среднего общего образования предоставляет дополнительно 756 часов, которые в соответствии с методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям, указанным в пп. 5.1, направлены на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС СПО по профессии, а именно, 196 часов на общепрофессиональный цикл (в том числе 36 часов на промежуточную аттестацию) и 560 часов на профессиональный цикл.

### **5.5. Формы проведения консультаций**

Консультации по всем УД и МДК проводятся в форме устных групповых, по мере необходимости по заявке заведующему отделением, который устанавливает расписание консультаций, не превышая 36 часов учебной нагрузки в неделю. Если по УД, МДК, ПМ предусмотрен экзамен, то перед каждым экзаменом проводится групповая устная консультация объемом не менее 2-х часов.

### **5.6. Формы проведения промежуточной аттестации**

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения УД и МДК в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. По каждому ПМ при его завершении обязательно проводится экзамен (квалификационный). Конкретные формы и процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации по каждой УД, МДК и ПМ указаны в учебном плане, рабочих программах и контрольно-оценочных средствах, которые доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяются на экзаменах и дифференцированных зачетах отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», на зачетах – «зачтено», «незачтено». На экзамен по УД, МДК и ПМ выделяется объем часов промежуточной аттестации, указанный в учебном плане с учетом консультаций. Все зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов соответствующих УД, МДК, УП.

Дифференцированные зачеты по УП проводятся на последнем занятии при выполнении квалификационной работы. Дифференцированные зачеты по ПП проводятся на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций (дневников ПП, отчетов о ПП, аттестационных листов по практике от руководителей практики от организации и от колледжа, полноты и своевременности представления дневника ПП и отчета о ПП).

Экзамены по УД, МДК проводятся по графику промежуточной аттестации в освобожденный от занятий день за счет часов промежуточной аттестации, при этом промежуток времени между двумя экзаменами не менее двух дней.

В колледже для текущей аттестации учебной деятельности студентов может применяться многобалльная, рейтинговая система оценки знаний и умений, которая при окончании УД и МДК переводится в отметки промежуточной аттестации.

Оценка подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения УД, МДК;
- оценка компетенций обучающихся.

После завершения последнего этапа ПП каждого ПМ в освобожденный от занятий день за счет часов промежуточной аттестации проводится экзамен (квалификационный), на котором экзаменационная комиссия в составе представителей работодателей и колледжа проверяют готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе III Требования к результатам освоения образовательной программы и приложении 2 к ФГОС СПО по профессии. Итогом проверки является однозначное решение: «вид

профессиональной деятельности освоен с оценкой / не освоен». При этом может быть присвоена соответствующая квалификация по профессии.

#### **5.7. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется ФГОС СПО по профессии, Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, Примерной основной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, указанными в пп. 5.1.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме выполнения выпускной квалификационной работы по профессии в виде демонстрационного экзамена. Содержание заданий выпускной квалификационной работы, выполняемой выпускником, определяется колледжем в пределах требований ФГОС и должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

## 1 курс

1 полугодие: 17 недель – теория.

2 полугодие: 20 недель – теория; учебная практика в мастерской рассредоточено – 72 часа (6 часов \* на 12 недель), с 6 недели по 17 неделю).

## **2 курс**

1 полугодие: 17 недель: теория + учебная практика 180 часов рассредоточено - 6 часов\* на 4 недели (с 1 недели по 4 неделю) и 12 часов \* на 13 недель (с 5 недели по 17 неделю).

2 полугодие: 17 недель – теория + производственная практика 216 часов на предприятиях города и района - 36 часов\* на 6 недель (с 1 недели по 6 неделю) и промежуточная аттестация (1 неделя).

## 3 курс:

1 полугодие: 13 недель – теория + учебная практика 72 часа рассредоточено - 6 часов \* на 12 недель (с 1 недели по 12 неделю) + производственная практика 108 часов на предприятиях города и района 36 часов \* на 3 недели (с 14 недели по 16 неделю).

2 полугодие: 19 недель – теория + учебная практика 144 часа рассредоточено – 12 часов \* на 5 недель (с 1 недели по 5 неделю, 6 часов\* на 14 недель (с 6 недели по 19 неделю); производственная практика на предприятиях города и района 132 часа – 36 часов \* 3 недели, 24 часа – с 21 по 24 неделю; промежуточная аттестация – 2 недели.

## 4 курс:

1 полугодие: 13 недель – теория + учебная практика 72 часа рассредоточено – 6 часов \* на 12 недель (с 3 недели по 14 неделю)