

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «ПИК»

С.Г.Чернота

2020г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Приморский индустриальный колледж»  
наименование образовательного учреждения

по программе подготовки квалифицированных рабочих по профессии

### 43.01.09 Повар, кондитер

код и наименование профессии

Квалификация -	<b>Повар, кондитер</b>
Форма обучения -	<b>очная</b>
Нормативный срок обучения -	<b>3 года 10 мес.</b>
На базе -	<b>основного общего образования с получением среднего общего образования</b>
Профиль общего образования -	<b>Естественнонаучный</b>

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I курс	36	3	2	-	-	11	52
II курс	26	5	7	3	-	11	52
III курс	27,7	4,3	8	1	-	11	52
IV курс	10,3	10,7	10	3	2	2	38
Всего	75	24,5	16,5	4	2	25	194



УПВ.02	Химия	Э	366	16		350	338	12		16	85		116		86		63									
УПВ.03	Информатика	ДЗ	216			216	16	200			34		22		34		13		75		38					
ДУП	<b>Дополнительные учебные предметы</b>	<b>1ДЗ</b>	<b>95</b>			<b>95</b>	<b>82</b>	<b>13</b>			<b>17</b>		<b>22</b>		<b>56</b>											
ДУП.01	Основы проектной деятельности	ДЗ	95			95		13			17		22		56											
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>14ДЗ</b>	<b>936</b>	<b>0</b>	<b>186</b>	<b>750</b>	<b>416</b>	<b>334</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>138</b>	<b>24</b>	<b>96</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>33</b>	<b>5</b>	<b>101</b>	<b>25</b>	<b>242</b>	<b>57</b>	<b>108</b>	<b>25</b>	<b>32</b>	<b>0</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	86		20	66	48	18			34	6	32	14												
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	132		32	100	82	18			68	10	32	22												
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	90		22	68	50	18			36	8	32	14												
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	70		10	60	48	12													20	4	17	6	23	
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	ДЗ	44		8	36	18	18													36	8				
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	40		8	32	20	12													32	8				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	50		14	36	6	30															36	14		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	44		8	36	18	18													15	3	21	5		
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	108		0	108	0	108											35		30		34		9	
ОП.10	Этика и психология профессиональной деятельности	ДЗ	40		8	32	20	12													32	8				
ОП.11	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	ДЗ	111		31	80	54	26									33	5	34	16	13	10				
ОП.12	Информационные технологии	ДЗ	40		8	32	12	20													32	8				

	в профессиональной деятельности/ОП.12 А Дистанционные образовательные технологии/ ОП.12 А Технологии работы с информацией																									
ОП.13	Основы предпринимательства	ДЗ	40		8	32	20	12												32	8					
ОП.14	Основы финансовой грамотности	ДЗ	41		9	32	20	12										32	9							
<b>П.ОО</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>5Э(к)/18ДЗ</b>	<b>2556</b>	<b>144</b>	<b>146</b>	<b>476</b>	<b>312</b>	<b>164</b>	<b>1800</b>	<b>144</b>	<b>32</b>	<b>10</b>	<b>268</b>	<b>10</b>	<b>119</b>	<b>17</b>	<b>382</b>	<b>21</b>	<b>124</b>	<b>26</b>	<b>449</b>	<b>3</b>	<b>436</b>	<b>43</b>	<b>466</b>	<b>6</b>
<b>ПМ.О</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2412</b>		<b>146</b>	<b>476</b>	<b>312</b>	<b>164</b>	<b>1800</b>		<b>32</b>	<b>10</b>	<b>268</b>	<b>10</b>	<b>119</b>	<b>17</b>	<b>382</b>	<b>21</b>	<b>124</b>	<b>26</b>	<b>449</b>	<b>3</b>	<b>436</b>	<b>43</b>	<b>466</b>	<b>6</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>Э(к)</b>	<b>264</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>64</b>	<b>40</b>	<b>24</b>	<b>180</b>	<b>20</b>	<b>32</b>	<b>10</b>	<b>212</b>	<b>10</b>												
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	42		10	32	20	12			32	10														
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	42		10	32	20	12					32	10												
<b>УП.01</b>	<b>Учебная практика</b>		<b>108</b>						<b>108</b>				<b>108</b>													
<b>ПП.01</b>	<b>Производственная практика</b>		<b>72</b>						<b>72</b>				<b>72</b>													
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообраз-</b>	<b>Э(к)</b>	<b>595</b>	<b>40</b>	<b>38</b>	<b>125</b>	<b>90</b>	<b>38</b>	<b>432</b>	<b>40</b>			<b>56</b>		<b>119</b>	<b>17</b>	<b>382</b>	<b>21</b>								



<b>ПМ.0 4</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>Э (к)</b>	<b>504</b>	<b>22</b>	<b>24</b>	<b>84</b>	<b>50</b>	<b>34</b>	<b>396</b>	<b>22</b>										<b>237</b>	<b>3</b>	<b>243</b>	<b>21</b>		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	40		8	32	20	12												15		17	8		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	68		16	52	30	22												30	3	22	13		
<b>УП 04.01</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>180</b>						<b>180</b>											<b>48</b>		<b>132</b>			
<b>ПП 04.01</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>216</b>						<b>216</b>											<b>144</b>		<b>72</b>			
<b>ПМ.0 5</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>Э (к)</b>	<b>687</b>	<b>40</b>	<b>28</b>	<b>119</b>	<b>80</b>	<b>36</b>	<b>540</b>	<b>40</b>												<b>193</b>	<b>22</b>	<b>466</b>	<b>6</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	40		8	32	20	12														32	8		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	ДЗ	107		20	87	60	24														35	14	52	6



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

№	Наименование
<b>Кабинеты</b>	
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Товароведения продовольственных товаров
4	Технологии кулинарного и кондитерского производства
5	Английского языка
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Технического оснащения и организации рабочего места
8	Русского языка и литературы
9	Математики
10	Физики и астрономии
11	Химии

№	Наименование
<b>Лаборатории</b>	
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	Учебный кондитерский цех
3	Аудитория для самостоятельной работы с выходом в сеть Интернет
4	Информатики
<b>Спортивный комплекс</b>	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
<b>Залы</b>	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

### 4. Пояснительная записка

#### 4.1. Нормативная база реализации основной образовательной программы

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) КГБПОУ «Приморский индустриальный 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;

- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 № 28785) с учетом изменений, внесенных приказом Минобрнауки России от 18.08.2016г. № 1061;

- 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;

- 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/поор-list>;

- 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.crpo-mpu.com/432225624>;

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

Учебный план ППКРС по профессии вводится в действие с 01 сентября 2020 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 6 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. 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 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.

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 профессионального модуля (ПМ) предусмотрена учебная практика ( УП) и (или) производственная практика (ПП). УП, как правило, проводится в учебных мастерских, 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 ООП по профессии составляет 72,73%.

#### **4.3. 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.

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. Индивидуальные проекты выполняются в соответствии с «Положением об индивидуальных проектах в КГБПОУ «ПИК».

#### **4.4. 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, 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, 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.

#### **4.5. Формы проведения консультаций**

Консультации по всем УД и МДК проводятся в форме устных групповых по мере необходимости по заявке заведующему учебной частью, 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.

#### **4.6. 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.

#### **4.7. 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.

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.

Зам. директора по УПР

Е.Н.Золотарева

**Лист изменений**  
**в учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих,**  
**служащих КГБПОУ «ПИК» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

На основании приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» и приказа директора колледжа от 01.02.2021 № 460/1 – уч «О внесении изменений в основные образовательные программы»

1. Абзац 9 П. 4.1. Нормативная база реализации основной образовательной программы изложить в следующей редакции «Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован в Минюсте РФ, регистрационный № 59778 от 11.09.2020г.)».
2. В разделе 2. План учебного процесса графа 4 «Всего объем образовательной программы» строка 61: 5724 часа заменить на 5904 часа.
3. Производственную практику по ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента увеличить на 180 часов (ПП 05 – 468 часов).