

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГВПОУ РК "Керченский  
политехнический колледж"  
Д.В. Колесник  
№ 01/02/2022 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым "Керченский политехнический колледж"  
*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

*код*

Повар, кондитер

*наименование специальности/профессии*

по программе базовой подготовки

уровень образования

основное общее образование

квалификация:

повар↔кондитер

форма обучения

очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3 г. 10 м.

год начала подготовки по УП

2022

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569



## 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах									Распределение обязательной учебной (включая обязательную аудиторную и все виды практики в составе ПМ) нагрузки по семестрам (час. в семестр)							
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет	Трудоёмкость образовательной программы	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
								Нагрузка на дисциплины и МДК			Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								Всего занятий	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия, семинары											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
0.00	Общеобразовательный учебный цикл	4	7+1*	3*	2160	290	0	2052	1495	557	0	76	32	570	714	286	410	72	0	0	0
1.	Общие учебные предметы	3	4+1*	3*	1541	194	0	1469	1110	359	0	52	20	380	474	247	336	32	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	4			221	10		203	183	20		14	4	51	69	39	44				
ОУД.02	Литература		4		157	0		157	127	30				34	46	39	38				
ОУД.03	Иностранный язык	4			234	42		216	146	70		12	6	51	69	39	57				
ОУД.04	Математика	4			313	94		295	269	26		14	4	68	99	52	76				
ОУД.05	История		4		199	6		199	188	11				51	69	39	40				
ОУД.06	Физическая культура		4*	1*,2*,3*	186	0		186	26	160				51	69	39	27				
ОУД.07	ОБЖ		2		127	12		127	97	30				74	53						
ОУД.08	Астрономия	5			104	30		86	74	12		12	6				54	32			
2.	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	1	2	0	484	66	0	448	350	98	0	24	12	111	184	39	74	40	0	0	0
ОУД.09	Родная литература		5		76	0		76	56	20							36	40			
ОУД.10	Химия	2			210	40		192	152	40		12	6	77	115						
ОУД.11	Естествознание (Физика, биология)	4			198	26		180	142	38		12	6	34	69	39	38				
3.	Дополнительные дисциплины	0	1	0	135	30	0	135	35	100	0	0	0	79	56	0	0	0	0	0	0
ОУД.12	Искусство и индивидуальный проект		2		135	30		135	35	100				79	56						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0	6	0	656	262	52	586	304	282	0	12	6	42	114	28	50	60	256	88	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания		4		78	28	8	70	42	28						28	50				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных		6		78	28	8	70	42	28									78		
ОП.03	Техническое оснащение и организация	2			138	52	12	108	68	40		12	6	42	78						
ОП.04	Экономические и правовые основы		7		36	10	4	32	22	10										36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		6		64	22	6	58	36	22									64		
ОП.06	Охрана труда		7		36	26	2	34	24	10										36	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной		6		42	28	0	42		42									42		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		5		36	24	6	30	18	12								36			
ОП.09	Физическая культура/ Адаптированная физическая культура		7*	5*,6*	70	16	0	70	4	66								24	30	16	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптированные информационные технологии в профессиональной деятельности		6		42	12	6	36	24	12									42		
ОП.11	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности		2		36	16	0	36	24	12					36						

<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8*</b>	<b>3016</b>	<b>2418</b>	<b>92</b>	<b>818</b>	<b>508</b>	<b>310</b>	<b>2016</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>154</b>	<b>188</b>	<b>156</b>	<b>284</b>	<b>128</b>	<b>0</b>		
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>*</b>	<b>473</b>	<b>360</b>	<b>20</b>	<b>147</b>	<b>91</b>	<b>56</b>	<b>288</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>104</b>	<b>47</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
МДК.01.01	подготовки к реализации кулинарных		3		50	16	4	46	30	16						50							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к		5		117	56	16	101	61	40						54	47	16					
УП.01	Учебная практика			3*	144	144					144					144							
ПП.01	Производственная практика			5*	144	144					144							144					
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	5			18							8	10										
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2*</b>	<b>692</b>	<b>544</b>	<b>20</b>	<b>186</b>	<b>130</b>	<b>56</b>	<b>468</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>69</b>	<b>14</b>	<b>49</b>	<b>24</b>	<b>0</b>		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к		3		50	20	4	46	30	16						50							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к		7		156	56	16	140	100	40							69	14	49	24			
УП.02	Учебная практика			8*	216	216					216						72			72	72		
ПП.02	Производственная практика			8*	252	252					252										252		
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	8			18							8	10										
<b>ПМ.03</b>	<b>реализации холодных блюд, кулинарных</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2*</b>	<b>532</b>	<b>414</b>	<b>20</b>	<b>170</b>	<b>100</b>	<b>70</b>	<b>324</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>60</b>	<b>50</b>	<b>0</b>		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к		5		54	34	4	50	20	30								54					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к		7		136	56	16	120	80	40								26	60	50			
УП.03	Учебная практика			6*	180	180					180								180				
ПП.03	Производственная практика			7*	144	144					144									144			
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	7			18							8	10										
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2*</b>	<b>466</b>	<b>362</b>	<b>14</b>	<b>146</b>	<b>86</b>	<b>60</b>	<b>288</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>100</b>	<b>30</b>	<b>0</b>		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к		6		54	34	4	50	20	30								14	40				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7		106	40	10	96	66	30								16	60	30			
УП.04	Учебная практика			6*	144	144					144								144				
ПП.04	Производственная практика			7*	144	144					144									144			
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	7			18							8	10										
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>2</b>	<b>2*</b>	<b>853</b>	<b>738</b>	<b>18</b>	<b>169</b>	<b>101</b>	<b>68</b>	<b>648</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>16</b>	<b>75</b>	<b>24</b>	<b>0</b>		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4		36	20	4	32	16	16								36					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7		151	70	14	137	85	52								36	16	75	24		
УП.05	Учебная практика			8*	288	288					288							72	144		72		
ПП.05	Производственная практика			8*	360	360					360										360		
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	8			18							8	10										
	<b>Промежуточная аттестация</b>											<b>128</b>	<b>88</b>										
	<b>Самостоятельная работа</b>																						
	<b>Всего</b>				<b>5832</b>	<b>2970</b>	<b>144</b>	<b>3456</b>	<b>2307</b>	<b>1149</b>	<b>2016</b>	<b>128</b>	<b>88</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>468</b>	<b>648</b>	<b>288</b>	<b>540</b>	<b>216</b>	<b>0</b>		
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>				<b>72</b>																<b>2 нед</b>		
	<b>ИТОГО</b>				<b>5904</b>	<b>2970</b>	<b>144</b>	<b>3456</b>	<b>2307</b>	<b>1149</b>	<b>2016</b>	<b>128</b>	<b>88</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>468</b>	<b>1008</b>	<b>612</b>	<b>864</b>		
	Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год * не входит в общее количество зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов															612	828	468	648	288	540	216	0
	Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работа -															0	0	144	144	144	324	72	144
	выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа															0	0	0	0	144	288	612	
																0	24	0	52	20	0	16	16
																0	12	0	20	16	0	20	20
																							72
																0	3+1к	3	7+1*	3	5+1к	1	5+1*
																1*	2*	1*	1*	2*	1+4*	3*	2*

Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.	
№ п/п	Наименование
<b>1. Кабинеты:</b>	
1.1.	медико-биологических дисциплин;
1.2.	специального рисунка;
1.3.	безопасности жизнедеятельности
<b>2. Мастерская</b>	
2.1.	парикмахерская-мастерская, оборудованная парикмахерскими креслами, зеркалами, столиками для инструментов и препаратов, мойками для мытья волос, сушуарами, стерилизаторами, бактерицидными лампами, климатозоном, кондиционером, водонагревателем, профессиональными препаратами.
<b>3. Спортивный комплекс:</b>	
3.1.	спортивный зал;
3.2.	открытый стадион широкого профеля;
3.3.	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
<b>4. Залы:</b>	
4.1.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
4.2.	актовый зал

5. Пояснения к учебному плану.

1	<p>Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования) разработан на основании:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от09.12.2016 N 1569 (ред. от 09.04.2015), 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования) (Зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898)</li> <li>- Приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 (ред. от 29.06.2017) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 № 24480);</li> <li>- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 года №464 (в действующей редакции) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;</li> <li>- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259 с уточнениями 2017 г., Протокол № 3 от 25.05.2017 г.);</li> <li>- Локальных нормативных актов Колледжа.</li> <li>- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся"</li> </ul>
2	Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса.
3	Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе не может превышать 36 академических часов, включает все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. Время отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится ко времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов учебного плана. Объем образовательной нагрузки обучающегося при очной форме обучения во взаимодействии с преподавателем должен составлять не менее 70 процентов от объема, отводимого на учебные циклы образовательной программы СПО.
4	Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся в виде пар – два спаренных занятия. продолжительность пары – 2 академических часа.
5	При наличии обучающихся (специализированных групп/лица с ОВЗ) разрабатываются адаптивные программы учебных дисциплин в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, особенностей психологического развития, индивидуальных возможностей.
6	Общая продолжительность каникул при освоении ППКРС составляет 24 недели: на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период; на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период; на третьем курсе 2 недели в зимний период.

7	<p>Система контроля и оценки процесса и результатов освоения ОПОП предусматривает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- текущий контроль, осуществляемый в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии;</li> <li>контроль самостоятельной работы студентов (проверка домашних расчетных практических заданий, защита рефератов и т.п.)</li> <li>- контроль в период прохождения студентами всех видов практик (в т.ч. экзамен (квалификационный) по итогам изучения профессиональных модулей, включающих в себя различные виды практик);</li> <li>- промежуточную аттестацию в виде экзаменов, дифференцированных зачетов, зачетов;</li> <li>государственную итоговую аттестацию, включающую в себя выполнение и защиту выпускной квалификационной работы (выпускную практическую квалификационную работу и письменную экзаменационную работу).</li> </ul>
8	<p>Консультации на одного обучающегося на каждый учебный год - 4 часа. Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, устные и письменные</p>
9	<p>В соответствии с Федеральным законом «Об образовании Российской Федерации» федеральный закон государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования.</p>
10	<p>В рамках общеобразовательной подготовки учебное время, отведенное на обязательное аудиторное обучение в объеме 2052 час. и промежуточную аттестацию в объеме 108 часов, распределено на изучение общих, по выбору из обязательных предметных областей и дополнительных учебных дисциплин. Данный объем ППКРС направлен на обеспечение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемой профессии.</p> <p>В общеобразовательный курс для выполнения индивидуального проекта была включена дисциплина ОУД.12 "Искусство и индивидуальный проект", отражающий первичную профессиональную направленность, по которой было предусмотрено промежуточная аттестация в виде дифференциального зачета, включающий форму защиты индивидуального проекта. Общее количество дисциплин общеобразовательного цикла не должно превышать 12 предметов, поэтому была введена дисциплина ОУД.11 "Естествознание", включающая в себя изучение двух дисциплин "Физика"-108 часов и "Биология"-72 часа (профильного уровня) и по данной дисциплине предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
11	<p>Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.</p>
12	<p>При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена, экзамена по модулю и при подготовке курсового проекта и индивидуального проекта проводятся консультации. Формы консультаций – устные, групповые.</p>
13	<p>На изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» отведено 127 часов, на «Физическую культуру» - 3 часа в неделю в течение теоретического периода обучения первого и второго курсов.</p>

14	Общий объем ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования) составляет 164 недели (5904 часа), в том числе: О.ОО Общеобразовательный учебный цикл – 2160 часа; ОП.ОО Общепрофессиональный цикл – 656 часов; П.ОО Профессиональный цикл - 3016 часа; Государственная итоговая аттестация – 2 недели; промежуточная аттестация – 6 недель (в том числе 3 недели в период реализации общего среднего образования).
15	Общий объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП, используется на увеличение объема времени дисциплин и модулей обязательной части. Распределение вариативной части ППКРС : на цикл ОП.ОО - 332 часа; на цикл П.ОО – 1036 часов.
16	Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения должно предусматривать освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме не менее 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.
	Образовательная организация имеет право для подгрупп девушек использовать 70% учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", отведенного на изучение основ военной службы, на освоение медицинских знаний
17	В период обучения с юношами проводится учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ.в рамках дисциплины "Безопасность жизнедеятельности"
18	Выполнение индивидуального проекта предусмотрено в рамках дисциплины ОУД.12 Искусство и индивидуальный проект.
19	В течение всего периода практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью в объеме 2970 часов. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. На учебную и производственную практики в соответствии с ФОГОС СПО отводится 39 недель.
	Практика проводится в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся
	Учебные практики проводятся концентрированно на втором и третьем курсах в специальных мастерских колледжа. Производственные практики проводятся концентрированно на втором и третьем курсах. Базами производственных практик являются профильных предприятия и организации.
20	На проведение государственной итоговой аттестации предусмотрено 2 недели - на проведение демонстрационного экзамена.