



О.В. Юдина

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»  
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

**43.01.09 Повар,кондитер**

*код и наименование профессии*

ФП «Профессионалитет»

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования - социально-экономический











МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5	80	2	80	36	44	80	186	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	214	9	214	84	130	28	186	
УП.03	Учебная практика	6	72		72		72	36	36	
ПП.03	Производственная практика	6	108		108		108		108	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента	Э во ПМ(7)	354/174	18	354/174	60	114			
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6	32	4	32	20	12		32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7	142	9	142	40	102		142	
УП.04	Учебная практика	6	72		72		72		72	



ЛМ.06	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья		Э по ПМ (8)	236/92	9	4	236/92	40	52											92
МДК.06.01	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	8		92		4	92	40	52											92
УП.06	Учебная практика			72			72		72											72
ПП.06	Производственная практика			72			72		72											72
ОП 16	Конструктор карьеры	8		36		6	36	24	12											36
УП.00	Учебная практика																			540
ПП.00	Производственная практика																			864
ПА.00	Промежуточная аттестация									0,5	1,5	1	0,5	1	1					0,5
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация																			72
ГИА.01	Выполнение выпускной квалификационной																			
ГИА.00	Защита выпускной квалификационной работы																			72





## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) профессии. 43.01.09 Повар, кондитер

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40,5	0	0		0,5	0	11	52
II курс	32,5	3	3		2,5		11	52
III курс	21,5	7	11		1,5		11	52
IV курс	22,5	5	10		1,5	2	2	43
	<b>117</b>	<b>15</b>	<b>24</b>		<b>6</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

### **3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии 43.01. 09 Повар, кондитер**

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, санитарии и гигиены;  
иностранного языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

товароведения продовольственных товаров;  
технического оснащения и организации рабочего места.

Мастерские:

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.

#### 4. Пояснительная записка

4.1.1 Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих служащих среднего профессионального образования краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20 декабря 2016г, в соответствии с профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 08 сентября 2015 года № 610 –н, профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 07 сентября 2015 года № 597 –н, профессиональным стандартом «Пекарь», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 01 декабря 2015 года № 914 –н; рекомендациями 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 №05-592 от 01.03.2023г. письма Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и профессионального обучения №05-772 от 20.07. 2020);

- в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минпросвещения России от 24.08. 2022 г. № 762;

- Положением о проведении эксперимента по разработке, апробации и внедрению новой образовательной технологии конструирования образовательных программ среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации 16 марта 2022 года №387;

- приказом Минпросвещения России от 12 августа 2022г. №732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года №413;

## **4.2 Организация образовательной деятельности и режим занятий**

- 4.2.1 Начало учебных занятий 1 сентября.
- 4.2.2 Норма учебной нагрузки обучающихся составляет: обязательные учебные занятия – 36 академических часов в неделю
- 4.2.3 Продолжительность учебной недели – шестидневная.
- 4.2.4 Начало занятий – 8 час. 30 мин. Продолжительность урока – 45 мин., перерыв между уроками 5 мин.
- 4.2.5 Учебные занятия группируются парами. Перерывы между ними составляют 20 минут, большая перемена с 12 час. 05 мин. до 12 час. 35 мин.
- 4.2.6 В ходе освоения дисциплин, МДК и по завершении их проводятся зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные экзамены и экзамены квалификационные. Проведение зачетов, в том числе дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Предусмотрено концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей.
- 4.2.7 Время, сроки проведения каникул. Общая продолжительность каникул при освоении программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 1 неделю в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.
- 4.2.8 На предпоследнем курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).
- 4.2.9 Объемные параметры реализации федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования (социально-экономический) составляет 2052 часа. В учебный план введены учебные дисциплины
- ОУД.15Экология;
- ОУД.16Основные виды проектной деятельности (Индивидуальный проект);
- ОУД.17Адаптация выпускников на рынке труда /Финансовая грамотность;
- ОУД.18Деловой иностранный язык;



Профильные дисциплины - ОУД.08 Информатика; ОУД.04Математика; ОУД.12Естествознание.

4.2.10Учебным планом предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная практика.

Программы практик являются составной частью ПШКРС СПО. Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по профессии СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по профессии.

Содержание практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями. Практика завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

Оценка по практике приравнивается к оценкам теоретического обучения и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студента.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях и других вспомогательных объектах техникума, учебная практика также может проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе договоров между техникумом и организацией.

Учебная практика может проводиться как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках модулей ОПОП СПО по видам профессиональной деятельности.

4.2.11 Учебная практика (540 часов) предусмотрена в 4 - 8 семестрах в рамках модулей:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента -72 часа;

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента- 144 часа;

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента- 72 часа;

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента- 72- часа;

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -108 часов -108 часов;

ПМ.06 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья -72 часа.

4.2.12Производственная практика (864часов) проводится централизованно в рамках каждого профессионального модуля в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе договоров между техникумом и организацией.

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 108 часа;

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -288часов;

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -108 часов;

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента-108 часов;

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 180часа;

ПМ.06 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья -72 часа.

## **5. Формирование вариативной части программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

5.1.1 Вариативная часть обязательных учебных часовиспользована с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, а также получить дополнительные компетенции, знания и умения,

необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей и регионального рынка.

Часы вариативной части ФГОС 760 час.(20,5%) распределены следующим образом: 5904-2052—72э-72 гиа=3708:100\*2,5

В общепрофессиональный учебный цикл введены дисциплины:

ОП.10 Дизайн и эстетика кулинарных и кондитерских изделий - 68 час.;

ОП.11 Организация обслуживания – 36 час. ;

ОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности – 78 час.;

ОП.13 Основы бережливого производства –32 час.;

ОП.14 Основы менеджмента и маркетинга – 32 часа;

ОП.15 Детское школьное и диетическое питание -50 час.

В учебный план введён дополнительный профессиональный блок, который включает

ПМ.06 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья. -92 и ОП.14 Конструктор карьеры -36 час. 336 часов распределены между учебными дисциплинами и профессиональными модулями.

### 5.2.1 Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающегося.

Промежуточная аттестация направлена на решение следующих задач:

- определение соответствия уровня и качества подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, среднего общего образования (для обучающихся на базе основного общего образования), требованиям профессиональных стандартов, международных стандартов WSR;

- установление фактического уровня освоения теоретических знаний и практических умений по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практического опыта по учебной и производственной практике;

- определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, освоения вида профессиональной деятельности (основного вида деятельности);

- совершенствование методики аттестационно-педагогических измерений и определение наиболее эффективных форм и методов оценивания;

- использование методики и критериев оценивания сформированности компетенций обучающихся, применяющихся в движении WSR по соответствующим компетенциям, подготовка обучающихся к государственной итоговой аттестации по этой методике;
- обеспечение объективности оценки за счет привлечения к процедуре оценки независимых экспертов из числа работодателей;

- поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения на всех управленческих уровнях и совершенствовании образовательной деятельности обучающихся, содержания образовательных программ.

5.2.2. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- экзамен по МДК;
- зачёт по отдельной дисциплине, в т.ч. дифференцированный;
- комплексный экзамен по МДК;
- комплексный дифференцированный зачёт по двум или нескольким дисциплинам;
- комплексный экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

5.2.3 В середине каждого семестра по реализации основной образовательной программы проводится комплексный анализ промежуточных результатов успеваемости обучающихся с целью принятия необходимых управленческих решений, а также составления прогноза результатов успеваемости на конец семестра. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией



самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

По каждой дисциплине, МДК, профессиональному модулю, учебной и производственной практикам в каждом семестре определена одна из форм промежуточной аттестации.

В процессе промежуточной аттестации обучающихся в течение года должно проводиться не более 8-ми экзаменов и не более 10-ти зачетов. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и практикам.

5.2.4 Выбор формы контроля по дисциплине, МДК определяется в соответствии:

- со значимостью дисциплины, МДК;

- завершенностью изучения дисциплины, МДК;

- завершенностью значимого раздела в дисциплине, МДК.

Экзамен, зачет могут проводиться в письменной, устной форме, в форме выполнения практического задания, деловой игры, защиты портфолио, защиты индивидуального учебного проекта (для общеобразовательных дисциплин).

Выбор дисциплин для комплексного экзамена определяется наличием между ними междисциплинарных связей.

Демонстрационный экзамен (по профессиональному модулю) – форма независимой оценки результатов освоения обучающимися основных видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей) с участием работодателей. Демонстрационный экзамен (по ПМ) проверяет готовность обучающегося к выполнению освоенного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по профессии.

Зачёт (зачёт с оценкой) как форма промежуточной аттестации предусматривается по отдельной дисциплине или составным элементам программы профессионального модуля (междисциплинарный курс, практика) в следующих случаях:

– если дисциплина, междисциплинарный курс изучаются на протяжении нескольких семестров;

– если на дисциплину, междисциплинарный курс запланирован небольшой объем обязательной учебной нагрузки;

– по каждому виду и этапу практики.

Контрольная работа проводится только по дисциплине (междисциплинарному курсу), реализуемой (реализуемому) в течение нескольких семестров, и не планируется в последнем семестре изучения.

Зачёт и контрольная работа проводятся за счёт объёма времени, отводимого на проведение дисциплины (междисциплинарного курса, практики).

5.2.6 Учебным планом предусмотрен комплексный экзамен по:

ОУД.10 Экономика и ОУД.11 Право – 2 семестр.

5.2.7 Формой государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится

в виде демонстрационного экзамена.

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Порядок подготовки государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о ГИА.