

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

«Утверждаю»  
Директор ГБПОУ КК АТТС  
\_\_\_\_\_ Е. С. Ставицкая  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы  
по профессии

по профессии 43.01.04 Повар судовой

Квалификация: *повар судовой*

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 1 год 10 мес.  
на базе основного общего образования

2024

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1 Нормативная база реализации ОП**

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса» разработан на основе

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.04 Повар судовой, укрупненная группа профессий 43.00.00 «Сервис и туризм», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г. N 726, зарегистрированного в Минюсте РФ 20.08.2013 № 29636;

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413, с учетом Приказа Минпросвещения РФ от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в ФГОС СОО, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413»;
- 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 18.05.2023 г. № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 № 74228),
- Приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 г № 464 «О внесении изменений в ФГОС СПО» (зарегистрировано в Минюсте РФ № 79088 от 09.04.2024 г.);
- Рекомендаций по получению СОО в пределах освоения образовательной программы СПО (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 01.03.2023 № 05-592),
- Устав ГБПОУ КК АТТС, утвержден приказом департамента образования и науки Краснодарского края от 25.07.2011 № 3933.

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

Учебный год в техникуме начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным графиком учебного процесса.

Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении образовательной программы СПО (подготовка квалифицированных рабочих) включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей.

Максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. Максимальный объем учебной нагрузки при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка квалифицированных рабочих) составляет 54 академических часа в неделю, объем обязательных аудиторных занятий и практики составляет 36 академических часа в неделю при 6 - дневной учебной неделе. Для всех аудиторных занятий установлен академический час продолжительностью 45 минут, допускается проведение сдвоенных уроков (группировка парами).

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часов на 1 обучающегося в год.

Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка квалифицированных рабочих и служащих) составляет 11 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

Учебная практика реализуется концентрированно в составе профессиональных модулей:

ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов - 72 часа в 3 семестре;

ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд – 144 часа: 108 часов в 3 семестре, 36 часов в 4 семестре;

ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий – 72 часа в 4 семестре.

Производственная практика реализуется концентрированно в составе профессиональных модулей:

ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов - 72 часа в 3 семестре;

ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений – 72 часов в 4 семестре;

ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд – 180 часов в 4 семестре;

ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий – 108 часов в 4 семестре;

ПМ.05 Выполнение обязанностей по тревогам – 72 часа в 4 семестре.

### **1.3 Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, которая включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов, в совокупности, обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены ФГОС СОО.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определяется соответствующим ФГОС СПО в рамках общего объема образовательной программы и с учетом установленного срока реализации образовательной программы СПО на базе основного общего образования, включая получение СОО. Указанный объем академических часов составляет 2052 часа, которые обеспечивают выполнение требований к результатам освоения образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО в полном объеме.

Компетенции, сформированные у обучающихся при изучении дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных модулей профессионального цикла.

Общеобразовательный цикл ОП СПО содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины». В учебный план включены дополнительные учебные дисциплины: «Экономика», «Основы финансовой грамотности», «Основы предпринимательской деятельности».

Общеобразовательные дисциплины – учебные предметы обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл ОП СПО на базе основного общего образования с получением СОО с учетом осваиваемой профессии СПО.

Принципы профильного обучения реализуются за счет перераспределения часов общеобразовательных дисциплин с учетом специфики получаемой профессии, выбора трех дисциплин с увеличенным объемом на освоение содержания: иностранный язык, информатика, химия; а также выполнения обучающимися индивидуального проекта в рамках общеобразовательных дисциплин. Учет профессиональной направленности ОП СПО при реализации СОО осуществляется в виде формирования профессионально – ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой профессии.

Индивидуальный проект выполняется в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Общеобразовательный цикл ОП СПО обеспечивает преподавание и изучение государственного языка Российской Федерации - русского.

Рабочие программы общеобразовательных дисциплин разрабатываются на основе требований ФГОС СПО, ФГОС СОО и положений ФООП СОО, а также с учетом примерных программ общеобразовательных дисциплин. Для учета специфики получаемой профессии в рабочие программы дисциплин включается профессионально – ориентированное содержание (прикладные модули).

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

## 1.4 Формирование вариативной части ОП

Для определения специфики вариативной части был проведён сравнительный анализ обобщенных требований рынка труда, заложенных в профессиональных стандартах по профессиям «Повар судовой», требований к результатам освоения основной образовательной программы, установленным ФГОС по профессии 43.01.04 Повар судовой, путем соотнесения профессиональных компетенций, заложенных в ФГОС с трудовыми функциями, заложенными в профессиональных стандартах (третий уровень).

Профессиональные стандарты, устанавливающие обязательный профессиональный минимум, которому должны соответствовать работники отрасли, были использованы как основа при формировании вариативной части ООП. При определении вариативной части были учтены особенности социального заказа регионального рынка труда, отдельных работодателей, современное состояние и тенденции развития отрасли индустрии питания в целях определения новых видов профессиональной деятельности, профессиональных функций, дополнительных компетенций, необходимых и достаточных для обеспечения конкурентоспособности выпускника и его дальнейшего профессионального роста.

С этой целью коллективом техникума проведен функциональный анализ потребностей в умениях по профессии СПО 43.01.04 Повар судовой. В состав экспертной группы вошли опытные и высококвалифицированные работники различных уровней ответственности, представляющие предприятия отрасли.

После функционального анализа разработаны требования к результатам освоения вариативной части, определены конечные ожидаемые результаты обучения в виде компетенций, умений, знаний.

После проведения анкетирования работодателей, участвующих в формировании вариативной части ОП проведено заседание учебно – методического объединения технологических специальностей с участием социальных партнёров, на котором было принято решение: с целью удовлетворения потребностей социальных партнеров формирование ПК, ОК, удовлетворения потребностей студентов необходимо распределить вариативную часть следующим образом.

Объем вариативной части ОП составляет: 144 часа

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	максимальная	самостоятельная работа	обязательная
ОП.07	Основы финансовой грамотности	54	18	36
УП.03	Учебная практика	36	0	36
ПП.03	Производственная практика	36	0	36
ПП.04	Производственная практика	36	0	36
	<b>ВСЕГО</b>	<b>162</b>	<b>18</b>	<b>144</b>

## 1.5 Порядок аттестации обучающихся

Освоение образовательной программы СПО сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих дисциплин. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости обучающихся определяются Положением о проведении текущей и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденным 01.04.2021 г.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения соответствующего цикла в соответствии с формой, установленной учебным планом, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных результатов обучения.

В учебном плане отражены различные формы промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, комплексный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен), в соответствии с методическими системами и образовательными технологиями, используемыми образовательной организацией.

Количество зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов в процессе обучения:

### **1 курс**

#### **Дифференцированные зачеты/зачеты**

##### **Общеобразовательный цикл:**

ОУД.02 Литература  
ОУД.06 Иностранный язык  
ОУД.09 Физическая культура  
ОУД.10 Основы безопасности жизнедеятельности  
ОУД.11 Физика  
ОУД.13 Биология

Индивидуальный проект

##### **Общепрофессиональный цикл:**

ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии  
ОП.02 Основы физиологии и гигиены питания  
ОП.04 Основы культуры профессионального общения

#### **Экзамен**

##### **Общеобразовательный цикл:**

ОУД.01 Русский язык  
ОУД.07 Математика  
ОУД.12 Химия

### **2 курс**

#### **Дифференцированные зачеты/зачеты**

##### **Общеобразовательный цикл:**

ОУД.03 История  
ОУД.04 Обществознание  
ОУД.08 Информатика

##### **Профессиональный цикл:**

ОП.03 Экономические и правовые основы производственной деятельности  
ОП.05 Организация службы на судне  
ОП.06 Безопасность жизнедеятельности  
ОП.07 Основы финансовой грамотности  
ФК.00 Физическая культура

Комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

Комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практике ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд

Комплексный дифференцированный зачет по МДК.02.01 Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений и производственной практике ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений

Комплексный дифференцированный зачет по МДК.04.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий и учебной и производственной практике ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

Комплексный дифференцированный зачет по МДК.05.01 Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде и производственной практике ПМ.05 Выполнение обязанностей по тревогам

### Экзамен

#### **Профессиональный цикл:**

Комплексный экзамен по МДК 01.01 Основы товароведения пищевых продуктов и

МДК 01.02 Основы калькуляции и учета

МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных блюд

#### **Экзамен квалификационный**

ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений

ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд

ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

ПМ.05 Выполнение обязанностей по тревогам

### **Государственная итоговая аттестация**

Государственная (итоговая) аттестация в объеме 36 часов включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.



### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			максимальная	В том числе в форме профессиональной подготовки	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс		II курс		III курс	
						всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. нед.	2 сем. нед.	3 сем. нед.	4 сем. нед.	5 сем. нед.	6 сем. нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>0УД</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>10<sub>дз/Э</sub></b>	<b>1476</b>	<b>288</b>		<b>1476</b>	<b>794</b>	<b>580</b>	<b>764</b>	<b>102</b>	<b>30</b>		
0УД.01	Русский язык	-, Э	72	6		72	36	34	38	0	0		
0УД.02	Литература	-, ДЗ	108	14		108	54	34	74	0	0		
0УД.03	История	-, -, ДЗ, -	136	0		136	46	34	72	30	0		
0УД.04	Обществознание	-, -, -, ДЗ	72	12		72	34	0	0	42	30		
0УД.05	География	-, ДЗ	72	8		72	28	34	38	0	0		
0УД.06	Иностранный язык	-, ДЗ	144	58		144	142	68	76	0	0		
0УД.07	Математика	-, Э	232	32		232	76	136	96	0	0		
0УД.08	Информатика	-, -, ДЗ, -	144	56		144	110	34	80	30	0		
0УД.09	Физическая культура	З, ДЗ, -, -	72	16		72	68	34	38	0	0		
0УД.10	Основы безопасности жизнедеятельности *	-, ДЗ, -, -, -, -	68	10		68	46	34	34	0	0		
0УД.11	Физика	-, ДЗ, -, -	108	10		108	14	68	40	0	0		
0УД.12	Химия	-, Э, -, -	144	24		144	84	54	90	0	0		
0УД.13	Биология	-, ДЗ	72	10		72	24	0	72	0	0		
0УД.14	Индивидуальный проект	-, ДЗ	32	32		32	32	16	16	0	0		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>7<sub>дз/0э</sub></b>	<b>332 (278+54)</b>	<b>72</b>	<b>104 (86+18)</b>	<b>228 (192+36)</b>	<b>146 (130+16)</b>	<b>32</b>	<b>64</b>	<b>68</b>	<b>64</b>		
ОП.01	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии	-, ДЗ, -, -	48	8	16	32	18	0	32	0	0		
ОП.02	Основы физиологии и гигиены	ДЗ, -, -, -	48	8	16	32	20	32	0	0	0		



	питания												
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности	- , - , - , ДЗ	48	6	16	32	20	0	0	0	32		
ОП.04	Основы культуры профессионального общения	- , ДЗ, - , -	48	10	16	32	24	0	32	0	0		
ОП.05	Организация службы на судне	- , - , ДЗ, -	46	16	14	32	26	0	0	32	0		
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	- , - , - , ДЗ	40	8	8	32	22	0	0	0	32		
ОП.07	Основы финансовой грамотности	- , - , ДЗ, -	54 (0+54)	16	18 (0+18)	36 (0+36)	16	0	0	36	0		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>5дз/7э</b>	<b>1378</b>	<b>1050</b>	<b>202</b>	<b>1176</b>	<b>258</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>424</b>	<b>716</b>		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1298 (506+108)+ 684 пр</b>	<b>1010</b>	<b>162</b>	<b>1136 (344+108)+6 84 пр.</b>	<b>218</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>399</b>	<b>701</b>		
<b>ПМ.01</b>	<b>Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов</b>	- , - , Э(к), -	<b>316</b>	<b>194</b>	<b>57</b>	<b>259</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>223</b>	<b>0</b>		
МДК.01.01	Основы товароведения пищевых продуктов	- , - , Э*, -	87	25	29	58	25	0	36	22	0		
МДК.01.02	Основы калькуляции и учета		85	25	28	57	25	0	0	57	0		
УП.01	Учебная практика			72		72		0	0	72	0		
ПП.01	Производственная практика	- , - , ДЗ*, -		72		72		0	0	72	0		
<b>ПМ.02</b>	<b>Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений</b>	- , - , - , Э(к)	<b>153</b>	<b>116</b>	<b>27</b>	<b>126</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>126</b>		
МДК.02.01	Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений	- , - , - , ДЗ*	81	44	27	54	44	0	0	0	54		
ПП.02	Производственная практика			72		72		0	0	0	72		
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление кулинарных блюд</b>	- , - , - , Э(к)	<b>417</b>	<b>364</b>	<b>25</b>	<b>392</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>176</b>	<b>216</b>		
МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных блюд	- , - , ДЗ, -	93	40	25	68	40	0	0	68	0		
УП.03	Учебная практика	- , - , - , ДЗ*		144		144 (108+36)		0	0	108	36		
ПП.03	Производственная практика			180		180		0	0	0	180		

						(144+36)							
<b>ПМ.04</b>	<b>Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий</b>	-, -, -, Эк	<b>255</b>	<b>215</b>	<b>25</b>	<b>230</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>230</b>		
МДК.04.01	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий		75	35	25	50	35	0	0	0	50		
УП.04	Учебная практика	-, -, -, ДЗ*		72		72		0	0	0	72		
ПП.04	Производственная практика			108		108 (72+36)		0	0	0	108		
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение обязанностей по тревогам</b>	-, -, -, Эк	<b>157</b>	<b>121</b>	<b>28</b>	<b>129</b>	<b>49</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>129</b>		
МДК.05.01	Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде	-, -, -, ДЗ*	85	49	28	57	49	0	0	0	57		
ПП.05	Производственная практика			72		72		0	0	0	72		
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	-, -, -, 3, 3, ДЗ	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>15</b>		
<b>Всего</b>		<b>20дз/10э</b>	<b>3186</b>	<b>1410</b>	<b>306</b>	<b>2880</b>	<b>1198</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>594</b>	<b>810</b>		
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>					<b>36</b>				<b>18</b>	<b>18</b>		
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>					<b>36</b>					36		
	<b>ИТОГО</b>					<b>2952</b>							
<b>Консультации</b> на учебную группу в объеме 4 часа на каждого обучающегося в учебном году  <b>Государственная итоговая аттестация:</b> выпускная квалификационная работа 24.06.26 – 30.06.26 ( 1 нед.)													
							<b>Всего</b>	дисциплины и МДК	612	864	342	270	
								учебной практики	0	0	180	108	
								производств. практики	0	0	72	432	
								экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	0	3	3	4	
								дифф. зачетов	1	9	4	6	

\*С 01.09.2024 года - Основы безопасности и защиты Родины

