

# МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное профессиональное учреждение Московской области  
«Воскресенский колледж»

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ООО «Хуторок»  
(должность, организация)

(подпись)

Н.В. Башкина

(ФИО)

« 27 » августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО  
«Воскресенский колледж»

А.Ю. Лунина

« 28 » августа 2020 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**43.01.09 Повар, кондитер**

Базовый уровень подготовки

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

## 1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» 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 9 декабря 2016 г. № 1569.

Учебный план сформирован с учетом следующих нормативных документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ;

- нормативно-методические документы Минобрнауки России:

- Рекомендации по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.03.2004 № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (Письмо Министерства образования и науки РФ от 27 мая 2007 года № 03-1180) (с учётом приказов Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 и от 30.08.2010 г. №889);

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении) (утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 и последующие изменения к нему);

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.12.2014 г. № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 №291).

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров «Рекомендации 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»;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015г. №247 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010г. № 12-69 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»;

Учебный план вводится с 01.09.2019г.

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по программе базовой подготовки при очной форме получения образования на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

Начало учебных занятий 1 сентября.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по программе подготовки

специалистов среднего звена.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, занятия по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) сгруппированы по два академических часа.

Учебный процесс организуется в соответствии с графиком при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, всех видов практик, государственной итоговой аттестации, каникулярного времени.

Качество освоения образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих кадров осуществляется колледжем в процессе текущей, промежуточной аттестации обучающегося и итоговой аттестации выпускников.

Знания и умения обучающихся определяются следующими оценками:

«отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «зачтено» («зачет»).

В ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, кроме вышеуказанных оценок используются: «неудовлетворительно», «не зачтено».

Учебная практика реализуется рассредоточено, в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика реализуется сосредоточено и рассредоточено, проводится, в основном, на предприятиях, являющихся социальными партнерами колледжа.

Учебная и производственная практика реализуются в рамках модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – учебная 120 часов в 2 семестре, производственная 108 часов в 2 семестре;

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

учебная 210 часов в 3 и 4 семестре, производственная 180 часов в 4 семестре;

- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – учебная 204 часа в 5 и 6 семестре, производственная 180 часов в 6 семестре;

- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – учебная 144 часа в 7 и 8 семестре, производственная 72 часа в 8 семестре;

- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – учебная 144 часа в 7 и 8 семестре, производственная 432 часа в 8 семестре;

### **Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих кадров ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» разработан на базе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413, (ред. от 29.06.2017г.) реализуемый в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионально образования и основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569.

### **Обоснование формирования вариативной части ОПОП**

Предусмотренные ФГОС СПО вариативные часы ППКРС (1094 часов) использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных знаний и умений для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей о введении дополнительных знаний и умений.

Часы вариативной части учебного плана были распределены между следующими структурными элементами:

-увеличен объем нагрузки по учебным дисциплинам

общепрофессионального цикла инвариантной части, задаваемой ФГОС;

-увеличен объем теоретической подготовки путем введения новых разделов и тем в междисциплинарные курсы профессиональных модулей;

Новые дополнительные профессиональные модули (ПМ) для приобретения дополнительных профессиональных компетенций по решению рабочей группы не вводились.

**Вариативная часть учебного плана обоснована и распределена следующим образом:**

Индекс	Перечень дисциплин и модулей	Объем часов			Обоснование
		Общий объем	Обязательная часть ППКРС	Вариативная составляющая	
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	78	36	42	Письмо-запрос от работодателя, протокол согласования вариативной части
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	42	22	20	
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	78	32	46	
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета	78	38	40	
ОПЦ.06	Охрана труда	36	22	14	
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	62	24	38	
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	76	36	40	
ОПЦ.09	Физическая культура	60	38	22	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	112	60	52	
УП.01.01	Учебная практика	120	100	20	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	116	26	90	
УП.02.01	Учебная практика	210	100	110	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	108	2	106	

УП.03.01	Учебная практика	204	72	132
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	132	34	98
УП.04.01	Учебная практика	144	80	64
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	124	28	96
УП.05.01	Учебная практика	144	80	64

Практикоориентированность для данного учебного плана составила 62% при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для ППКРС базовой подготовки - 50-65%.

### **Порядок аттестации обучающихся**

Для всех видов учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т.ч. введенных за счет вариативной части ППКРС, предусмотрена промежуточная аттестация по результатам их освоения.

Формы промежуточной аттестации:

по дисциплинам циклов ОДБ (кроме «Физическая культура»), ОДП, ПОО и по дисциплинам профессионального цикла - ДЗ («Дифференцированный зачет»), Э («Экзамен»). По дисциплине «Физическая культура» (в цикле ОДБ) в каждом семестре З («Зачет»), а в последнем семестре ДЗ («Дифференцированный зачет»). А также допускается проведения комплексных ДЗ («Дифференцированный зачет»).

По профессиональным модулям – экзамен по модулю:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены, направленные на проверку сформированных компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» федерального государственного образовательного стандарта.

Государственная итоговая аттестация включает выполнение выпускной квалификационной работы 2 недели.

### **Сведения о формах проведения государственной итоговой аттестации**

Формой государственной итоговой аттестации является выполнение и защита выпускной квалификационной работы в форме выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа, а также демонстрационный экзамен.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект) и демонстрационного экзамена.

Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.





УП.01.01	Учебная практика			2	РП	V	час	120			120	нед	3 1/3	час		час	120	час		100	20										
ПП.01.01	Производственная практика			2	РП		час	108			108	нед	3	час		час	108	час		108											
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	2																													
	Всего часов по МДК							148			142																				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		4			1	536	6		530	68	16	56				176	172	360	358							336	200		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3						30	2		28	12	16				30	28										30			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4			3	116	4		112	56		56			44	42	72	70							26	90			
УП.02.01	Учебная практика			34	РП	V	час	210			210	нед	5 5/6	час		час		час	102	час	108	час		час		час		100	110		
ПП.02.01	Производственная практика			4	РП		час	180			180	нед	5	час		час		час		час	180	час		час		час		180			
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4																													
	Всего часов по МДК							146			140																				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		4			1	530	16		514	76	10	44							192	182	338	332				292	238		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5						38	4		34	24	10							38	34							38			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6			5	108	12		96	52		44						52	46	56	50				2	106			
УП.03.01	Учебная практика			56	РП	V	час	204			204	нед	5 2/3	час		час		час		час	102	час	102	час		час		72	132		
ПП.03.01	Производственная практика			6	РП		час	180			180	нед	5	час		час		час		час		час	180	час		час		180			
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6																													
	Всего часов по МДК							146			130																				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1		5			1	404	18		386	111	15	44												232	220	172	166	242	162
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7				56	6		50	35	15													56	50		56		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			8			7	132	12		120	76		44											74	68	58	52	34	98	
УП.04.01	Учебная практика			78	РП	V	час	144			144	нед	4	час		час		час		час		час		час		час	102	час	42	80	64
ПП.04.01	Производственная практика			8	РП		час	72			72	нед	2	час		час		час		час		час		час		час		72	72		
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	8																													
	Всего часов по МДК							188			170																				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1		5			1	750	16		734	98	20	40											216	204	534	530	590	160	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7				50	6		44	24	20											50	44			50			

