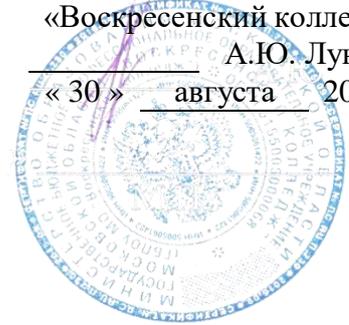


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Воскресенский колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ МО  
«Воскресенский колледж»  
А.Ю. Лунина  
« 30 » августа 2022г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
базовый уровень подготовки

Квалификация: Повар ↔ кондитер  
Форма обучения: очная  
Нормативный срок освоения: 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

## Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной 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 от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413);
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Минобрнауки России от 05 августа 2020 г. № 885-390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778)

Учебный план вводится с 01.09.2022 г.

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 концентрировано 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 108 часов в 4 семестре, производственная 180 часов в 4 семестре;
- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - учебная 114 часа в 6 и 7 семестре, производственная 180 часов в 6 и 7 семестре;
- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – учебная 114 часа в 8 семестре, производственная 72 часа в 8 семестре;
- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - учебная 108 часа в 8 семестре, производственная 288 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, 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 (584 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:

- введена учебная дисциплина ОПЦ.10 Основы предпринимательской деятельности.

**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	58	10	48	Письмо-запрос от работодателя, протокол согласования вариативной части
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	78	32	46	
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета	78	28	50	
ОПЦ.10	Основы предпринимательской	72		72	

	деятельности			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	98	26	72
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	60	40	20
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	84	24	60
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	104	24	80
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	48	32	16
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	70	10	60
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	70	60	10
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	126	76	50

### Практическая подготовка

Индекс	Перечень дисциплин и модулей	Объем часов
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	40
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	26
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	56
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	22
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета	56
ОПЦ.06	Охрана труда	24
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	56
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	10
ОПЦ.09	Физическая культура	54
ОПЦ.10	Основы предпринимательской деятельности	40
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	304
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	352

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	384
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	246
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	527

### **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:

(«Дифференцированный зачет»), («Экзамен») и («Семестровая оценка»). По дисциплине «Физическая культура» (в цикле ОДБ и ОПЦ) в каждом семестре («Зачет»), а в последнем семестре («Дифференцированный зачет»). А также допускается проведения комплексных («Дифференцированный зачет») и («Экзамен»).

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.





КОНСУЛЬТАЦИИ по О				30																		24		6									
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП				90												24		30		24				6		6							
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ				15	6	33	51	5904	268	198	4556	1594	2042	204	44	90	40	612	544	864	680	612	544	864	714	612	544	864	714	612	442	864	374
Экзамены (без учета физ. культуры)																<b>2</b>		<b>1</b>		<b>1</b>		<b>1</b>		<b>2</b>		<b>2</b>		<b>3</b>		<b>3</b>			
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																<b>1</b>		<b>6</b>				<b>7</b>				<b>7</b>		<b>3</b>		<b>7</b>			

