

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
«Воскресенский
колледж»
А.Ю. Лунина
« 28 » августа 2023г.



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 8 апреля 2021 г. № 153 «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 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 08 ноября 2021 г. № 800 «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 01.09.2023 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	Вариативная часть	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	58	10	48	Письмо-запрос от работодателя, протокол согласования вариативной части
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	78	32	46	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	78	28	50	
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	72		72	

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
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	12
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	12
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	12
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6
ОП.05	Основы калькуляции и учета	12
ОП.06	Охрана труда	4
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	56
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36
ОП.09	Физическая культура	54
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	24
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	240
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	298

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	304
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	201
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	426

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

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Учебная практика				час	564				564	нед	15 2/3				час		час	120	час		час	108	час		час	78	час	36	час	222																													
Концентрированная				час						нед					час		час		час		час		час		час		час		час																														
Распределочная				час	564				564	нед	15 2/3				час		час	120	час		час	108	час		час	78	час	36	час	222																													
Производственная практика				час	828				828	нед	23				час		час	108	час		час	180	час		час	72	час	108	час	360																													
Концентрированная				час	720				720	нед	20				час		час	108	час		час	72	час		час	72	час	108	час	360																													
Распределочная				час	108				108	нед	3				час		час		час		час	108	час		час		час		час																														
Государственная итоговая аттестация				час	72				72	нед	2				час		час		час		час		час		час		час		час	72																													
Защита выпускной квалификационной работы				час	72				72	нед	2				час		час		час		час		час		час		час		час	72	72																												
Проведение государственных экзаменов				час						нед					час		час		час		час		час		час		час		час																														
КОНСУЛЬТАЦИИ по О				36																				24				12																															
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП				90												24				30				24				6				6																											
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ				16	6	35				59	5904	376	126	5228	1571	1923	224	46			174	34	612	538	864	772	612	522	864	766	612	522	864	770	612	532	864	806	5320	584																			
Экзамены (без учета физ. культуры)																2		1		1		1		2		2		4		3																													
Зачеты (без учета физ. культуры)																																1																											
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																																8		7		1		8		2		8																	

