

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен методическим советом
_____ О.В.Толстошеева

Протокол № 6 от 15.06.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Директор _____ Алукриева А.С.
" " _____ 20__ г.

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественнонаучный

Программа подготовки: базовая
Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 1 г. 10 м.
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

Виды деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Год начала подготовки (по учебному) _____ 2022

Образовательный стандарт (ФГОС № 1569 от 09.12.2016)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО _____ / И.В.Евсеева/

председатель ПЦК общих гуманитарных и социальных дисциплин: _____ / Д.А.Седова/

председатель ПЦК математических и общих естественнонаучных дисциплин: _____ / Т.В. Ключанова/

Председатель ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла: _____ / Е.В.Лапина/

председатель ПЦК дисциплин и дисциплин профессионального цикла: _____ / Н.В. Есина/

председатель ПЦК физической культуры и спорта и безопасности жизнедеятельности _____ / Э.Л. Алукриева/

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																		
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31											
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52											
I										п	п	п							к	к													п	п	п	п	п	п	п	п	п	п						э	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к
II		п	п										п	п				э	к	к												п	п	п	п	п	п						э	э	г	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=						

Сводные данные

	Курс 1			Курс 2			Итого
	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
Обучение по циклам и разделу 'Физическая культура'	12	16	28	11 3/6	13	24 3/6	52 3/6
П Производственная практика	3	7	10	4	8	12	22
Э Промежуточная аттестация	2	1	3	1 3/6	2	3 3/6	6 3/6
Г Проведение государственного экзамена					1	1	1
К Каникулы	2	9	11	2		2	13
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого	19	33	52	19	24	43	95
Студентов	25			25			
Групп	1			1			

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				Итого акад. часов					Объём ОП		Курс 1														Курс 2												
			Экза мен	Зачет	Диф. зачет	Контр.	По плану	С преп.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1						Семестр 2						Семестр 3					Семестр 4									
														Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ																																								
+	ОУД	Общеобразовательный учебный цикл																																						
+	ОД.02	Профильные общеобразовательные дисциплины																																						
+	ОД.03	Предлагаемые ОО																																						
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						2952	2630	88	234	2392	2322	630	612	178	38	284	24	16	72	864	136	36	616	8	32	36	612	142	32	356	16	12	54	864	184	60	504	16	28	72
ОПЦ.Общепрофессиональный учебный цикл						550	460	36	54	381	324	226	220	94	18	48	16	8	36	92	12		70		10			158	68		54	8	10	18	80	46		26		8
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1				51	40	2	9	21	36	15	51	24	2	10	4	2	9																				
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1				51	40	2	9	33	36	15	51	20	16		4	2	9																				
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1				51	40	2	9	31	36	15	51	24		12	4	2	9																				
+	ОПЦ.04	Охрана труда	1				51	40	2	9	30	36	15	51	26		10	4	2	9																				
+	ОПЦ.05	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			4		40	36	4		24	36	4														40	28												
+	ОПЦ.06	Основы калькуляции и учёта			3		40	36	4		26	32	8													40	24		12											
+	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			2		40	36	4		38	36	4							40		36		4																
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			3		40	36	4		29	36	4													40	18		18											
+	ОПЦ.09	Физическая культура			2		40	40			40	40		16					24			24																		
+	ОПЦ.10	Организация обслуживания в ресторане	3			2	106	80	8	18	70		106						28	12		10		6		78	26		24	8	2	18								
+	ОПЦ.11	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			4		40	36	4		29		40														40	18												
ПЦ.Профессиональный цикл						2366	2134	52	180	1975	1962	404	392	84	20	236	8	8	36	772	124	36	546	8	22	36	454	74	32	302	8	2	36	748	138	60	442	16	20	72
+	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	11		111		284	244	4	36	229	266	18	284	44	12	180	8	4	36																				
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			1		32	32			25	32		32	14		18																							
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1				90	68	4	18	60	72	18	90	30	12	18	8	4	18																				
+	УП.01	Учебная практика по ПМ.01			1		36	36			36	36		36			36																							
+	ПП.01	Производственная практика по ПМ.01			1		108	108			108	108		108			108																							
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	1				18			18		18		18			18			18																				
+	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	44		234	2	834	782	16	36	714	574	260							118	36	8	64		10		286	52	20	214			430	74	36	270	8	6	36	
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			2		36	32	4		26	32	4							36	16		16		4															
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			2	348	318	12	18	256	128	220							46	20	8	12		6		106	52	20	34			196	74	36	54	8	6	18	
+	УП.02	Учебная практика по ПМ.02			3		144	144			144	144		144			144			36			36				108			108										
+	ПП.02	Производственная практика по ПМ.02			4		288	288			288	252	36				288										72			72			216			216				
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4				18			18		18		18			18			18														18						18
+	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	22		122		366	322	8	36	296	326	40	108	40	8	56		4		258	30	16	164	8	4	36													
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			1		34	32	2		22	32	2	34	22		10		2																					
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2				134	110	6	18	94	96	38	38	18	8	10		2		96	30	16	20	8	4	18													
+	УП.03	Учебная практика по ПМ.03			2		72	72			72	72		36			36			36			36																	
+	ПП.03	Производственная практика по ПМ.03			2		108	108			108	108		108			108			108			108																	
+	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	2				18			18		18		18			18			18																				
+	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	44		444		318	268	14	36	248	258	60														318	64	24	172	8	14	36							
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			4		36	32	4		22	32	4														36	24					8						4	
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4				120	92	10	18	82	64	56															120	40	24	20	8	10	18						

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

№	Наименование
Кабинеты:	
1	социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	товароведения продовольственных товаров;
4	технологии кулинарного и кондитерского производства;
5	иностранного языка;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7	технического оснащения и организации рабочего места;
Лаборатории:	
1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
2	учебный кондитерский цех.
Залы:	
1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	актовый зал

8. Пояснения к учебному плану

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГАУ КО ПОО "Колледж сервиса и туризма" разработан на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273 - ФЗ, Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898); Учебный план сформирован в соответствии со следующими нормативными документами: Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №464 от 14.06.13 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов», Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №968 от 16.08.13 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся", Приказ Минобрнауки России от 03.08. 2021 г. №816 "Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ", «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» (№06-259, от 17.03.2015 г.), "Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям" (Письмо Минобрнауки 06-174 от 01.03.2017), "Методические рекомендации о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена" (Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.21 г. №Р-42), "Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования" (письмо Минпросвещения России от 14.04.21 г. №05-401), "Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования отдельных их частей) в форме практической подготовки" (письмо Минпросвещения России от 08.04.21

Перечень сокращений, используемых в учебном плане: МДК - междисциплинарный курс; ПМ - профессиональный модуль; УП - учебная практика; ПП - производственная практика; ОК - общие компетенции; ПК - профессиональные компетенции; ОПЦ - Общепрофессиональный цикл.

1. Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

2. График учебного процесса включает 107 недель обучения по циклам, 13 недель учебной практики, 36 недель производственной практики, 6 недель промежуточной аттестации, 2 недели государственной итоговой аттестации, 35 недель каникул. Одно занятие объединяет 2 (два) академических часа (одна пара). Для всех видов аудиторных занятий продолжительность пары устанавливается 1 час 30 минут. Продолжительность перерывов между учебными занятиями - не менее 10 минут. Предусматривается перерыв для питания обучающихся 30 минут.

3. Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется инженерно-педагогическими работниками по оценочной системе: «2»-неудовлетворительно; «3»-удовлетворительно; «4»-хорошо; «5»-отлично.

4. Учебные предметы, элективные курсы, дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) реализуются в форме практической подготовки. Практическая подготовка направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, в частности, путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих. Практика является компонентом образовательной программы, который реализуется в форме практической подготовки. Практика осуществляется в соответствии с рабочей программой и календарно-тематическим планом. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

5. Общеобразовательный цикл (2160 ч.)

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах основной образовательной программы СПО, учебное время, отведённое на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла распределено на основе "Рекомендаций 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" (Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259) ФГОС среднего общего образования реализуется в пределах образовательной программы СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования. Выбран естественнонаучный профиль. ФГОС среднего общего образования представлен в учебном плане в общеобразовательном цикле. Общий объем образовательной программы 2160ч., промежуточная аттестация (6 ч. для проведения экзамена, 12 ч. для проведения консультаций перед экзаменом) - 90 ч. для контроля освоенности результатов по ФГОС среднего общего образования., самостоятельная работа - 38 ч. (для работы над индивидуальным проектом)

Получение среднего общего образования в пределах образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО осуществляется на 1-2 курсе. Учебный план профиля обучения содержит 12 учебных предметов и предусматривать изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области. В рамках естественнонаучного профиля профессионального образования в общеобразовательный цикл включены общие для включения во все учебные планы учебные дисциплины "Русский язык", "Литература", "Родной язык", "Иностранный язык", "Математика", "История" (или "Россия в мире"), "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности", "Астрономия". Учебный план содержит 3 учебных предмета на углубленном уровне изучения из соответствующей профилю обучения предметной области: "Химия", "Физика", "Биология".

По дисциплине "Химия" предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта по выбранной теме в любой избранной области (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой и др.). В рабочей программе дисциплины "Химия" выделено время: на определение тем индивидуальных проектов, рекомендации по их выполнению (в начале изучения дисциплины), на защиту проектов (в конце изучения дисциплины). Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя общеобразовательной дисциплины.

В общеобразовательном цикле учебного плана в структуре учебной нагрузки по специальности не предусмотрена самостоятельная работа, кроме часов на индивидуальный проект
6. Формирование обязательной и вариативной части

Обязательная часть составляет не более 80% объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения образовательной программы и не менее 20% от объема нагрузки предусмотрено на формирование вариативной части, которая направлена на освоение дополнительных элементов образовательной программы с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов. Часы вариативной части направлены на освоение программ общепрофессиональных дисциплин, а также на увеличение количества часов по профессиональным модулям.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий, практика (учебная и производственная) и самостоятельная работа.

В общепрофессиональный цикл включены дисциплины: "Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены" (36 часов), "Основы товароведения продовольственных товаров" (36 часов), "Техническое оснащение и организация рабочего места" (36 часов), "Экономические и правовые основы профессиональной деятельности" (36 часов), "Основы калькуляции и учёта" (36 часов), "Охрана труда" (36 часов), "Иностранный язык в профессиональной деятельности" (112 часов), "Безопасность жизнедеятельности" (36 часов), "Физическая культура" (40 часов), "Информационные технологии в профессиональной деятельности" (126 часов), "Организация обслуживания в ресторане" (52 часа), Этика и психология профессиональной деятельности (36 часов), включена адаптационная дисциплина "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний" (36 часов) для соблюдения студентами норм позитивного социального поведения, для принятия решений в различных жизненных и профессиональных ситуациях, для создания условий для общения и адаптации, в том числе для инвалидов или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

В профессиональный цикл включен дополнительный профессиональный модуль "Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента" (390 ч.) для получения обучающимися дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

8. Формы проведения промежуточной аттестации

В учебные циклы включена промежуточная аттестация из расчета: 90 часов (общеобразовательная подготовка) + 126 (профессиональная подготовка).

Промежуточная аттестация по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям является обязательной и проводится в соответствии с учебным планом. По дисциплинам общеобразовательного цикла промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта (ДЗ) или экзамена (Э). По дисциплинам общепрофессионального цикла промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта (ДЗ), экзамена (Э). По физической культуре промежуточная аттестация проводится в форме зачета (З) и дифференцированного зачёта (ДЗ). Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля: по МДК - дифференцированный зачёт (ДЗ) или экзамен (Э), по учебной и производственной практике - дифференцированный зачёт (ДЗ). В соответствии с учебным планом при соблюдении ограничений на количество экзаменов, зачётов и дифференцированных зачётов в каждом учебном году. По профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации - квалификационный экзамен (Эк), который учитывается при подсчете общего количества экзаменов в профессиональном модуле. Квалификационный экзамен проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций по ФГОС СПО. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, количество зачётов не должно превышать 10, в указанное количество не входят экзамены и зачёты по физической культуре. Зачёты, дифференцированные зачёты проводятся за счёт учебного времени, отводимого на изучение дисциплины, междисциплинарного курса. Квалификационный экзамен по профессиональному модулю проводится за счёт объёма времени, отводимого на учебную практику, производственную практику.

9. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

В соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ГАУ КО ПОО КСТ Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.