

УТВЕРЖДАЮ
Заведующая Балейским филиалом ГАПОУ
«Читинский педагогический колледж»
/Юсова В.И./
« 17 » *августа* 2023 год



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
Балейского филиала
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Читинский педагогический колледж»
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ППКРС: 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Нормативную правовую основу разработки профессиональной основной образовательной программы (далее – ПООП) составляют следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898),
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении Федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрирован 12.07.2023 № 74228)
- Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 N P-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования"
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167)
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (вместе с "СанПиН 1.2.3685-21. Санитарные правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62296)
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся"
- Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 26.08.2020г., № 438.
- Приказ Министерства образования и науки РФ «О практической подготовке обучающихся» от 05.08.2020г. №885/390
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования» от 17.03.2015г. № 06-259.
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 08.11.2021 г. № 800.
- Приказ Минобрнауки РФ от 07 июня 2017 г. № 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 05 марта 2004 г. № 1089»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Продолжительность учебной недели – 6 дней, максимальная обязательная учебная нагрузка – 36 часов.

Продолжительность 1 часа – 45 минут, между занятиями перерыв не менее 5 минут, после 3 и 4 урока предусмотрены обеденные перерывы по 30 минут. Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. Общий объем каникулярного времени составляет 35 недель.

Учебные занятия группируются парами. Для проведения лабораторных и практических занятий учебная группа делится на подгруппы не менее 8 человек. Для проведения учебной практики учебная группа может делиться на подгруппы не менее 8 человек и проводится в учебных мастерских.

Учебным планом предусмотрены 23 недели учебной и производственной практики. Учебная практика предусмотрена в рамках модулей: ПМ.01(108ч), ПМ.02 (216ч), ПМ.03(144ч), ПМ.04 (144ч), ПМ.05 (216ч). Производственная (профессиональная) практика реализуется в рамках модулей: ПМ.01 (180ч), ПМ.02 (252ч), ПМ.03 (216ч), ПМ.04(216ч), ПМ.05 (288ч).

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Обучение по дисциплинам и профессиональным модулям завершается промежуточной аттестацией, которая проводится в форме экзамена, зачёта, дифференцированного зачёта. Объём времени, отведённый на промежуточную аттестацию, составляет не более 2 недель в год. Промежуточная аттестация в форме зачёта, дифференцированного зачёта проводится за счёт часов, отведённых на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает более 8, а количество зачетов и дифференцированных зачётов не более 10.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования;

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ООП ППКРС СПО сформирован в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и ФГОС СОО.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по общеобразовательному циклу – 57 недель, 2052 часа, распределяется на обязательную учебную нагрузку с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественнонаучный профиль).

Учебный план предусматривает изучение дисциплин «Астрономия», «Родной язык» и «Родная литература».

Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и в соответствии с профилем подготовки - «Химия», по остальным дисциплинам - в форме зачета, дифференцированного зачета.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Образовательная программа включает вариативную часть в объеме 612 часов.

На вариативную часть по согласованию с работодателями выделено 612 часов, что составляет 20 % от общего объема времени, отведенного на освоение программы. С целью углубления подготовки по учебным дисциплинам, профессиональным модулям на овладение профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности, данные часы распределены следующим образом:

–на общепрофессиональные учебные дисциплины:

«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 33 ч.»;

«Техническое оснащение и организация рабочего места» – 55 ч.;

«Основы товароведения продовольственных товаров» – 40 ч.;

«Основы калькуляции и учет» – 32 ч.;

«Иностранный язык в профессиональной деятельности» - 30 ч.;

«Экономические и правовые основы производственной деятельности» - 2ч.;

«Рисование и дизайн» - 32 ч.;

«Эффективность трудоустройства» - 32 ч.;

«Русский язык и культура речи» - 36 ч.;

–на изучение профессиональных модулей – 328ч.

Часы вариативной части включены в данные разделы в целях углубления знаний.

1.5. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестацией, которая проводится в форме экзамена, зачёта, дифференцированного зачёта.

Объём времени, отведённый на промежуточную аттестацию, составляет не более 2 недель в семестр. Промежуточная аттестация в форме зачёта, дифференцированного зачёта проводится за счёт часов, отведённых на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Оценки выставляются по 5-бальной системе. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобождённой от других форм учебной нагрузки.

Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен, направленный на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определённых в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС». Квалификационный экзамен по каждому профессиональному модулю возможен после полного его освоения, условием допуска является успешное освоение всех его элементов, включая МДК и всех видов практики. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает более 8, а количество зачетов и дифференцированных зачётов не более 10.

1.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898). Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

1.7. Параметры практикоориентированности

В учебном плане выделено 1254 часов на лабораторные и практические занятия по обязательной части циклов ОПОП.

Практикоориентированность учебного плана составляет 21,9 %.

2.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	2	-	-	-	-	11	52
II курс	31	3	5	-	2	-	11	52
III курс	18	8	13	-	2	-	11	52
IV курс	14	10	14	-	1	2	2	43
Всего	102	23	32	-	5	2	35	199

3. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе проф.модулей) (час. в семестр)							
			Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
			всего занятий	в т.ч.	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем.	5 сем.	6 сем	7 сем	8 сем
лаб. и практ. занятий		17 нед		22 нед	16 нед	15 нед	9 нед	9 нед	10 нед	4 нед		
1	2	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Общеобразовательные дисциплины					612	792	576	540	324	324	360	144
О.00	Общеобразовательный цикл		2052	722	612	550	400	300	190			
БД	Базовые дисциплины											
ОПБ.01	Русский язык	-ДЗ,-Э	126	50	51	44	16	15				
ОПБ.02	Литература	-,,-,-,ДЗ	191	60	51	44	48	30	18			
ОПБ.03	Иностранный язык	-,,-,-,ДЗ	175	170	51	44	32	30	18			
ОПБ.04	Математика	-ДЗ,-,-,-,Э	257	54	68	44	64	45	36			
ОПБ.05	Информатика	-ДЗ,-,-,ДЗ	145	60	34	22	32	30	27			
ОПБ.06	История	-,,-,ДЗ	140	14	34	44	32	30				
ОПБ.07	Физическая культура	З,З,-,ДЗ	167	167	34	44	32	30	27			
ОПБ.08	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ	78	8	34	44						
ОПБ.09	Обществознание (вкл. экономику и право)	-,,-,-,ДЗ	176	20	34	44	32	30	36			
ОПБ.10	Биология	-,,-,ДЗ	72	20	34	22	16					
ОПБ.11	География	-,,-,ДЗ	71	12	17	22	32					
ОПБ.12	Родной язык	-ДЗ	34	6	34							
ОПБ.13	Родная литература	-ДЗ	39	6	17	22						
ПД	Профильные дисциплины											
ОПП.01	Физика	-ДЗ,-,-,ДЗ	197	37	51	66	32	30	18			
ОПП.02	Химия	-, ДЗ,-,-,Э	184	40	68	44	32	30	10			

ОП.00	Общепрофессиональный цикл		608	246		154	144	30	72	36	152	20
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-,-,ДЗ	69	12		22	32	15				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,-,ДЗ	76	18		44	32					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,-,Э	91	24		44	32	15				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,-,ДЗ	38	8							30	8
ОП.05	Основы калькуляции и учет	-,-,ДЗ	56	14		44	12					
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36	12			36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,ДЗ	66	48						36	30	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36	16					36			
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	40	40							40	
ОП.10	Рисование и дизайн	ДЗ	32	30							32	
ОП.11	Эффективность трудоустройства	-,-,ДЗ	32	12							20	12
ОП.12	Русский язык и культура речи	ДЗ	36	12					36			
П.00	Профессиональный цикл		2992	286		88	32	210	62	288	208	124
ПМ.00	Профессиональные модули		1012	286		88	32	210	62	288	208	124
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Экв	120	48		88	32					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	34	18		34						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-,ДЗ	86	30		54	32					
УП.01	<i>Учебная практика</i>	-,-,ДЗ	<i>108</i>			<i>72</i>	<i>36</i>					
ПП.01	<i>Производственная практика</i>	ДЗ	<i>180</i>					<i>180</i>				

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экв	272	78				210	62			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	36	16				36				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,Э	236	62				174	62			
УП.02	<i>Учебная практика</i>	-,ДЗ	216					72	144			
ПП.02	<i>Производственная практика</i>	-,ДЗ	252						108	144		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экв	178	54						178		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	36	10						36		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	142	44						142		
УП.03	<i>Учебная практика</i>	ДЗ	144							144		
ПП.03	<i>Производственная практика</i>	ДЗ	216							216		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Экв	210	36						110	100	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	36	8						36		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-,ДЗ	174	28						74	100	

УП.04	Учебная практика	ДЗ	144								144		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	216									216	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Экв	232	70							108	124	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	36	10							36		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-,Э	196	60							72	124	
УП.05	Учебная практика	- ,ДЗ	216								108	108	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	288									288	
Промежуточная аттестация¹			5 нед				2 нед	1 нед	1 нед			1 нед	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	ДЭ	72									72	
Итого			5724	532	612	864	612	792	576	828	612	828	
Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена (ДЭ)			Всего		Дисциплин и МДК	612	792	576	540	324	324	360	216
					Учебной практики		72	36	72	144	144	252	108
					Произв.практики				180	108	360		504
					Экзаменов устн.				1	1	1		1
					Экзаменов письм.				1	2			
					Экзаменов квал.				1		2		2
					Дифф.зачетов	1	9	6	3	8	2	4	2
Зачетов	1	1		1									

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
Кабинеты	
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены
3	Товароведения продовольственных товаров
4	Технического оснащения и организации рабочего места
5	Технологии кулинарного и кондитерского производства
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Иностранного языка
Лаборатории	
5	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
6	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
7	Спортивный зал, стадион
Залы	
8	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
9	Актовый зал