

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ

«АЛЕКСАНДРОВСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ПРАВОВОЙ КОЛЛЕДЖ»
ГБПОУ ВО АППК

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора ГБПОУ ВО АППК
от 01.06.2022 № 1-273

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)
ГБПОУ ВО «Александровский промышленно-правовой колледж»

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: **Повар, кондитер**

Форма обучения - **очная**

Нормативный срок обучения – **3 года 10 мес.**

на базе основного общего образования

Профиль получения профессионального
образования - **естественно-научный**

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (в неделях)

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Всего по учебным циклам – 164 недели (5904 часов)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика недель, (час)	Производственная практика по профилю профессии/специальности недель, (час)	Промежуточная аттестация недель	Государственная (итоговая) аттестация недель	Каникулы, недель	Всего недель (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	41 нед. (1476 часа)			-	-	11	52
II курс	22 нед. (792 часов)	9 нед. (324 час.)	8 нед. (288 час.)	2	-	11	52
III курс	26 нед. (936 часов)	9 нед. (324 час.)	4 нед. (144)	2		11	52
IV курс	12 нед. (432 час.)	11 нед.(396 час.)	15 нед.(540 час.)	1	2	2	43
Итого	101 нед. (3636)	29 (1044 час.)	27 (972 час.)	5	2	35	199

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА. 43.01.09 Повар, кондитер, набор 2022																	
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
										1 курс		2 курс	3 курс		4 курс		
				всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК, в том числе		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам (час.)							
					теоретического обучения	лабораторных и практических занятий				1 семестр 17 нед 612 час	2 семестр 24 нед. теор. 864 час	3 семестр 17 нед:10 нед.теор., 7 практ 612 час	4 семестр 22 нед:12 нед.теор.,10 нед.практик 792 час	5 семестр 17 нед:10 нед.теор.,7 нед.практик 612 час	6 семестр 21 нед:16 теор, 6 прак. 792 час	7 семестр 17 нед:9 нед.теор.,8 нед.практик 612 час	8 семестр 23 нед:3 теор, 18 прак 2 ГИА 828 час
	Всего часов по образовательной программе	12,26,10	5904	3636	2181	1455	2016	30	150	612	864	612	792	612	792	612	828
О.00	Общеобразовательный цикл	6,11,3	2124	2052	989	1063	0	18	54	510	718	277	364	100	83	0	0
	Общие дисциплины		1192	1144	462	682	0	12	36	272	406	164	203	50	49	0	0
ОУД.01	Русский язык	э	146	122	6	116		6	18	34	48	20	20				
ОУД.02	Литература	дз	171	171	131	40				34	71	20	20	10	16		
ОУД.03	Иностранный язык	дз	171	171	23	148				34	71	20	20	10	16		
ОУД.04	Математика	э	252	228	127	101		6	18	68	72	32	56				

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА. 43.01.09 Повар, кондитер, набор 2022																	
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
										1 курс		2 курс	3 курс		4 курс		
				всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК, в том числе		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам (час.)							
					теоретического обучения	лабораторных и практических занятий				1 семестр 17 нед 612 час	2 семестр 24 нед. теор. 864 час	3 семестр 17 нед:10 нед.теор., 7 практ 612 час	4 семестр 22 нед:12 нед.теор.,10 нед.практик 792 час	5 семестр 17 нед:10 нед.теор.,7 нед.практик 612 час	6 семестр 21нед: 16 теор, 6 прак. 792 час	7 семестр 17 нед: 9 нед.теор.,8 нед.практик 612 час	8 семестр 23 нед: 3 теор, 18 практ 2 ГИА 828 час
	Всего часов по образовательной программе	12,26,10	5904	3636	2181	1455	2016	30	150	612	864	612	792	612	792	612	828
О.00	Общеобразовательный цикл	6,11,3	2124	2052	989	1063	0	18	54	510	718	277	364	100	83	0	0
	Общие дисциплины		1192	1144	462	682	0	12	36	272	406	164	203	50	49	0	0
ОУД.01	Русский язык	э	146	122	6	116		6	18	34	48	20	20				
ОУД.02	Литература	дз	171	171	131	40				34	71	20	20	10	16		
ОУД.03	Иностранный язык	дз	171	171	23	148				34	71	20	20	10	16		
ОУД.04	Математика	э	252	228	127	101		6	18	68	72	32	56				

ОУД.05	История	дз	171	171	103	68				34	48	20	22	30	17		
ОУД.06	Физическая культура	з/з/з/дз	171	171	6	165				51	48	30	42				
ОУД.07	ОБЖ	з/з/з/дз	74	74	40	34				17	24	10	23				
ОУД.08	Астрономия	дз	36	36	26	10					24	12					
	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		394	370	258	112	0	6	18	68	96	63	59	50	34	0	0
ОУД.09 (у)	Химия	Э	230	206	159	47		6	18	34	48	41	46	20	17		
ОУД.10 (у)	Биология	дз	117	117	95	22				34	48	22	13				
ОУД.11	Родной язык	дз	47	47	4	43								30	17		
	Дополнительные дисциплины		538	538	269	269	0	0	0	170	216	50	102	0	0	0	0
ОУД.12	Основы профессиональной деятельности	ДЗ (компл)	538	538	269	269	0	0	0	170	216	50	102	0	0	0	0
ОУД 12.01	<i>Раздел 1. Основы профессиональной деятельности (WS)</i>	ДЗ (компл)	41	41	2	39				17	24						
ОУД 12.02	<i>Раздел 2. Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности</i>	ДЗ (компл)	122	122	45	77				34	48	10	30				

ОУД 12.03	<i>Раздел 3. Основы общественных наук</i>	ДЗ (компл)	110	110	42	68				34	24	20	32				
ОУД 12.04	<i>Раздел 4. Основы естественных наук</i>	ДЗ (компл)	190	190	143	47	0	0	0	68	96	10	16	0	0	0	0
ОУД.12.04.01	<i>Раздел 4.1 Основы естественных наук</i>	ДЗ (компл)	82	82	58	24				34	48						
ОУД.12.04.02	<i>Раздел 4.2 Основы естественных наук</i>	ДЗ (компл)	108	108	85	23				34	48	10	16				
ОУД.12.05	<i>Раздел 5. Основы проектной деятельности</i>	ДЗ (компл)	75	75	37	38				17	24	10	24				
	Профессиональная образовательная программа	6,15,7	3780	1584	1192	392	2016	12	96	102	146	335	428	512	709	612	828
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	/9/1	723	723	455	268	0	0	0	102	72	40	0	150	230	99	30
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	дз	68	68	50	18				34	24	10					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз	78	78	60	18				34	24	20					

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	68	68	50	18				34	24	10					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дз	74	74	56	18								30	35	9	
ОП.05	Охрана труда	дз	50	50	38	12								20	30		
ОП.06	Основы калькуляции и учета	дз	85	85	70	15								40	45		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз	75	75	12	63								30	45		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	дз	53	53	37	16								20	15	18	
ОП.09	Физическая культура	дз	55	55	3	52								10	15	18	12
ОП.10	Организация предприятий общественного питания	дз	69	69	59	10									24	27	18
ОП.11	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	дз	48	48	20	28									21	27	
П.00	Профессиональный цикл	6\6\6	2985	861	737	124	2016	12	96	0	74	295	428	362	479	513	726
ПМ.00	Профессиональные модули	6\6\6	2733	861	737	124	1764	12	96	0	74	295	428	362	479	513	474

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э квал.	380	74	59	15	288	2	16	0	74	180	108	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ (компл)	37	37	30	7					37						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ (компл)	37	37	29	8					37						
УП.01	Учебная практика	З	144				144					108	36				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	144				144					72	72				
	Промежуточная аттестация (ПМ.01)	Э квал.	18					2	16								

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк	514	172	162	10	324	2	16	0	0	0	0	276	220	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ (компл)	86	86	81	5								30	56		
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ (компл)	86	86	81	5								30	56		
УП.02	Учебная практика	З	180				180							108	72		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	144				144							108	36		
	Промежуточная аттестация (ПМ.02)	Э квал.	18					2	16								

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк	453	111	81	30	324	2	16	0	0	115	320	0	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ (компл)	55	55	40	15						21	34				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ (компл)	56	56	41	15						22	34				
УП.03	Учебная практика	З	180				180					36	144				
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	144				144					36	108				
	Промежуточная аттестация (ПМ.03)	Э квал.	18					2	16								

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Эк	495	189	165	24	288	2	16	0	0	0	0	0	0	351	126
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ (компл)	94	94	82	12										67	27
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ (компл)	95	95	83	12										68	27
УП.04	Учебная практика	З	144				144									108	36
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	144				144									108	36
	Промежуточная аттестация (ПМ.04)	Э квал.	18					2	16								

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Эк	430	160	125	35	252	2	16	0	0	0	0	0	46	162	204
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ (компл)	80	80	63	17									23	45	12
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ (компл)	80	80	62	18									23	45	12
УП.05	Учебная практика	З	144				144									36	108
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108				108									36	72
	Промежуточная аттестация (ПМ.05)	Э квал.	18					2	16								
ПМ.06	Поварское дело	Э (к)	461	155	145	10	288	2	16	0	0	0	0	86	213	0	144

МДК.06.01	Поварское дело (с учетом требований компетенций WorldSkills)	ДЗ	155	155	145	10								50	105		
УП.06	Учебная практика	З	144				144							36	108		
УП.07	Учебная практика(Подготовка к ДЭ)	ДЗ	144				144										144
	Промежуточная аттестация (ПМ.06)	Э квал.	18					2	16								
ПП.	Производственная практика (комплексная)	ДЗ	252				252										252
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72														72
	Всего часов учебной нагрузки		5904	3636	2181	1455	2016	30	150	612	864	612	792	612	792	612	828
Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.							дисциплины и ПМ			612	864	360	396	360	540	324	144
							учебной практики					144	180	144	180	144	288
							производственной практики					108	180	108	36	144	108
							производственная практика (комплексная)										252
							Экзаменов						4		3		2
							Дифф.зачетов					3	7	21	7	2	5
							Зачетов			2	2	2	2		2		2

**3. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ
и др. помещений для подготовки по профессии
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

№	Наименование
Кабинеты	
1	Технологии кулинарного производства
2	Технологии кондитерского производства (участок в аудитории № 5)
3	Безопасности жизнедеятельности
4	Охраны труда
5	Литературы
6	Русского языка
7	Математики
8	Физики
9	Естествознания
10	Химии
11	Истории
12	Географии
13	Экономики
14	Информатики
15	Иностранного языка
Лаборатории	
	Микробиологии, санитарии, гигиены (участок в кабинете «Химия»)
	Товароведения продовольственных товаров (участок в кулинарном цехе)
	Технического оснащения и организации рабочего места (участок в кулинарном цехе)
Учебный кулинарный цех	
Учебный кондитерский цех (участок в кулинарном цехе)	
Спортивный комплекс	
1	Спортивный зал
2	Тренажерный зал
3	Стрелковый тир (Полигон на базе в/ч № 2754)
Залы	
1	Библиотека, читальный зал
2	Актовый зал

Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
16	Электромармит	1
Холодильное оборудование:		
17	Шкаф холодильный	1
18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Льдогенератор	1
21	Гранитор	
22	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
23	Фризер	1
24	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механическое оборудование:		
25	Тестораскаточная машина	1
26	Планетарный миксер	5
27	Диспансер для подогрева тарелок	1
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
29	Мясорубка	1
30	Слайсер	1
31	Машина для вакуумной упаковки	1
32	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
33	Процессор кухонный	1
34	Овощерезка	1
35	Миксер для коктейлей	1
36	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания	1
37	Соковыжималки (для цитрусовых,	1

	универсальная)	
38	Кофемолка	1

Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:

39	Лампа для карамели	1
40	Аппарат для темперирования шоколада	1
41	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
42	Сифон	3
43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1

Оборудование для мойки посуды:

48	Машина посудомоечная	1
----	----------------------	---

Вспомогательное оборудование:

49	Стол производственный с моечной ванной	15
50	Стеллаж передвижной	2
51	Моечная ванна двухсекционная	1

Таблица 2

Учебный кондитерский цех
Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Подовая печь (для пиццы)	1
6	Расстоечный шкаф	1
7	Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные	7
8	Фритюрница	1
9	Электроблинница	1
Холодильное оборудование:		
10	Шкаф холодильный	1
11	Шкаф морозильный	1
12	Шкаф шоковой заморозки	1
13	Льдогенератор	1
14	Фризёр	1
Механическое оборудование:		
15	Тестораскаточная машина (настольная)	1
16	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	2

17	Тестомесильная машина (настольная)	1
18	Миксер (погружной)	1
19	Мясорубка	1
20	Куттер	2
21	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
22	Пресс для пиццы	1

Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:

23	Лампа для карамели	1
24	Аппарат для темперирования шоколада	1
25	Сифон	3
26	Газовая горелка (для карамелизации)	3
27	Термометр инфракрасный	1
28	Термометр со щупом	2
29	Аэрограф	

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

30	Овоскоп	1
31	Нитраттестер	1
32	Машина для вакуумной упаковки	

Оборудование для мойки посуды:

33	Машина посудомоечная	1
----	----------------------	---

Вспомогательное оборудование:

34	Производственный стол с моечной ванной	7
35	Производственный стол с деревянным покрытием	1
36	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	1
37	Моечная ванна (двухсекционная)	1
38	Стеллаж передвижной	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Таблица 3

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	для индивидуального пользования	для группового использования
1	Гастроёмкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	

10	Миски нержавеющей сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
19	Насадки для кондитерских мешков		
20	Набор выемок (различной формы)		
21	Корзина для мусора		4

Учебный кондитерский цех

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	для индивидуального пользования	
1.	Дежи к тестомесильной машине		
2.	Дежи к миксерам		
3.	Миски из нержавеющей стали	3	
4.	Гастроемкости из нержавеющей стали		
5.	Кастрюли 1.5 - 2л		
6.	Сковорода		
7.	Разделочные доски(пластик): белая	1	
8.	Подставка для разделочных досок	1	
9.	Миски полусферические	2	
10.	Мерный стакан	1	
11.	Противни		10
12.	Перфорированные противни для багетов		4
13.	Венчик	1	
14.	Сито	1	
15.	Шенуа	1	
16.	Лопатки	2	
17.	Шипцы универсальные		5
18.	Скребки		10

19.	Скребки металлические		4
20.	Кисти силиконовые		10
21.	Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см		по 4 шт. каждого размера
22.	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)		30
23.	Формы для саваренов		4
24.	Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого		30
25.	Нож	1	
26.	Нож пила (300 мм)		2
27.	Паллета (шпатели С изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)		4
28.	Кондитерские мешки	1	
29.	Насадки для кондитерских мешков		2 комплекта
30.	Ножницы		7
31.	Резцы (фигурные) для теста, марципана		3
32.	Кондитерские гребенки		3
33.	Силиконовые коврики для выпечки		10
34.	Силиконовые коврики для макарун, эклеров		3
35.	Вырубки (выемки) для печенья, пряников		3 комплекта
36.	Формы для конфет		4
37.	Формы для шоколадных фигур		4
38.	Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		3
39.	Набор мерных ложек		3
40.	Скалки		5

	рифленые		
41.	Скалки	1	
42.	Делитель торта		3
43.	Терки		3
44.	Трафареты		5
45.	Решетка с поддоном для глазирования		2
46.	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом		3 комплекта
47.	Силиконовые коврики для айсинга		4
48.	Перчатки для карамели		2
49.	Помпа для работы с карамелью		2
50.	Подставки для тортов вращающиеся		7
51.	Набор выемок		2 комплекта
52.	Совки для сыпучих продуктов		4
53.	Подносы		8
54.	Дуршлаг		4
55.	Подложки для тортов (деревянные)		4
56.	Корзина для мусора		4

4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

4.1. Нормативно-правовая база реализации образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе среднего общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ ВО «Александровский промышленно-правовой колледж» является составной и обязательной частью образовательной программы среднего профессионального образования; определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, формы промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план основной образовательной программы СПО (ООП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлен на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
4. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России N-390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
5. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
6. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».

При составлении учебного плана учитывались:

7. 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 17.03.2015 г. № 06-259)
8. Методические рекомендации ФИРО по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (в редакции 2017г.).

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, срок получения образования по образовательной программе по очной форме обучения вне

зависимости от применяемых образовательных технологий на базе основного общего образования составляет - 3 года 10 месяцев. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению установленным сроком получения образования.

Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования - 5904 ак. час, из них:

- общеобразовательный цикл дисциплин - 2052 ак. часа;
- профессиональный цикл – 3780 ак. часов, в том числе общепрофессиональный цикл – 747 часа, профессиональный цикл – 2961 ак. часов;
- государственная итоговая аттестация на базе основного общего образования - 72 ак. часа.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и составляет – 747 ак. часа (63%), что соответствует требованиям ФГОС СПО профессии не более 80% от общего объема времени, отведенного на освоение программы.

Вариативная часть образовательной программы составляет – 612 ак. часов (21%), что соответствует требованиям ФГОС СПО по профессии не менее 20%, что дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, указанных в пункте 1.12 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

В общепрофессиональном цикле дисциплин предусмотрено освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме - 55 ак. часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 53 ак. часа, из них на освоение основ военной службы для юношей – 35 ак. часов, для подгрупп девушек на освоение основ медицинских знаний - 35 ак. часов.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Учебный год начинается 1 сентября, заканчивается на всех курсах 30 июня.

Продолжительность учебной недели – 6 дней. Общий объем учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю, в том числе на работу обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Продолжительность учебного занятия 45 мин, с 10-и минутным перерывом между занятиями. Учебным планом предусмотрено рассредоточенное изучение учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется в форме контрольных проверочных работ, практических, письменного и устного опроса, отчетов по практике. Результаты контроля знаний и умений по дисциплинам и элементам профессиональных модулей оцениваются по 5-ти бальной шкале. Результатом контроля уровня освоения профессиональных модулей является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Общая продолжительность теоретического обучения:

- на 1-ом курсе - 41 неделя;
- на 2-ом курсе - 21 неделя;
- на 3 -ем курсе - 25 недель;
- на 4-ом курсе – 13 недель.

Продолжительность практики при реализации основной образовательной программы составляет 56 недель (2016 ак. часов- 56 %), что соответствует требованиям ФГОС СПО по профессии не менее 20% .

Практика реализуется рассредоточено, чередуясь с освоение теоретического курса профессиональных модулей.

На 2-ом курсе в 3 семестре реализуется учебная практика по профессиональному модулю «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», продолжительность - 4 недели (144 часа), производственная практика – 3 недели (108час.)

На 2-ом курсе во 4 семестре реализуется учебная практика по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», продолжительность - 5 недель (180 часов), производственная практика – 5 недель (180 час.).

На 3-ем курсе в 5 семестре реализуется учебная практика по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», продолжительность – 4 недели (144 час.), производственная практика – 3 недели (108 час.).

На 3-ем курсе в 6 семестре реализуется учебная практика по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Поварское дело с применением WorldSkills», продолжительность – 5 недель (180 час.), производственная практика – 1 неделя (36 час.).

На 4-ом курсе в 7 семестре реализуется учебная практика по профессиональным модулям «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», продолжительность 4 недели (144 час.), производственная практика – 4 недели (144 час.)

На 4-ом курсе в 8 семестре реализуется учебная практика по профессиональным модулям «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», продолжительность 4 недели (144 час.), производственная практика – 3 недели (108 час.)

Учебная практика может реализовываться как в учебных производственных мастерских колледжа, так и самостоятельно в организациях различных правовых форм собственности. Производственная практика реализуется на базе организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося, на основе договоров, заключенных между колледжем и организациями. По завершении учебной и/или производственной практик в рамках изучения профессиональных модулей, обучающиеся сдают экзамены с присвоением квалификационного разряда. Комплексная производственная практика проводится в организациях различных организационно-правовых форм непрерывно после освоения учебной и производственной практик по профессиональным модулям.

Соблюдение значений практикоориентированности учебного процесса:

$$\text{ПрО} = (\text{ЛПЗ} + \text{КР} + \text{УП} + \text{ПП} + \text{ПДП}) / (\text{УНобяз.} + \text{УП} + \text{ПП} + \text{ПДП}) \times 100 = (364 + 2016) / (3564 + 2016) = 43,00$$

что соответствует допустимому значению практикоориентированности для ППКРС - 70-85%
Общая продолжительность каникул составляет 35 недель:

- на 1 курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на 2 курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на 3 курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на 4 курсе 2 недели в зимний период.

4.3 Использование объема времени, отведенного на вариативную часть циклов ООП.

Часы вариативной части ООП СПО из расчета общей учебной нагрузки (612 ак. часа), использованы в соответствии с рекомендациями ФГОС СПО по 43.01.09 Повар, кондитер (не более 20%) и требованиями работодателей, в т.ч.:

На увеличение объема времени на освоение дисциплин и модулей обязательной части, для выполнения требований к сформированности общих компетенций выпускника:

Общепрофессиональный цикл увеличен на 399 час, в том числе:

- на дисциплину «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» - добавлено 32 часа максимальной нагрузки;
- на дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» - добавлено 42 часа максимальной нагрузки;
- на дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» - добавлено 32 часа максимальной нагрузки;
- на дисциплину «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» - добавлено 73 часа максимальной нагрузки;
- на дисциплину «Охрана труда» - добавлено – 14 часов максимальной нагрузки;
- на дисциплину «Основы калькуляции и учета» - добавлено 433 часа максимальной нагрузки;
- на дисциплину «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - добавлено 51 час максимальной нагрузки;
- на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» - добавлено 17 часов максимальной нагрузки;
- на дисциплину «Физическая культура» - добавлено 15 часов максимальной нагрузки;
- на дисциплину «Организация предприятий общественного питания» - использовано 80 часов максимальной нагрузки.

Для выполнения требований работодателей региона к уровню сформированности профессиональных компетенций выпускников, а также расширения и углубления базовых знаний и умений по профессиональным модулям, время для освоения профессиональных модулей увеличено на 213 часов - из часов, отведенных на изучение профессиональных модулей, 155 часов добавлено на дополнительный модуль - ПМ.06 «Поварское дело с применением компетенций WorldSkills» - 155 часов максимальной нагрузки;

- на ПМ.03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - добавлено 18 час. максимального времени;
- на ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – добавлено 40 часов

Итого: 612 часов вариативной части ППКРС использованы полностью.

4.4. Промежуточная аттестация.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена по дисциплине, экзамена по междисциплинарному курсу, экзамена по профессиональному модулю, зачета или дифференцированного зачета по дисциплине, дифференцированного зачета по междисциплинарному курсу, дифференцированного зачета/зачета по учебной и производственной практикам. При выборе дисциплин для экзамена образовательная организация руководствуется значимостью дисциплины в подготовке квалифицированного рабочего. Зачёты проводятся за счёт времени, отводимого на изучение учебной дисциплины и междисциплинарного курса, экзамены – период экзаменационной сессии.

4.5. Консультации.

Предусмотренные учебным планом консультации проводятся как в период сессии, так и в межсессионное время. Консультации перед экзаменами проводятся за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию, консультации, проводимые в межсессионное время, планируются преподавателями за счет времени, отведенного на учебные циклы. Формы проведения консультаций - по усмотрению преподавателей, как индивидуальные, так и групповые.

4.6. Форма проведения государственной итоговой аттестации.

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

Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о государственной итоговой аттестации, утвержденным в колледже. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и проведение демонстрационного экзамена, который предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности. На государственную итоговую аттестацию отводится 2 недели.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при

наличии), разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия).

График учебного процесса
43.01.09 Повар, кондитер

к у р с	Сентябрь				29 по 5	Октябрь			27 по 2	Ноябрь				Декабрь				29 по 4	Январь			26 по 1	Февраль			23 по 1	Март				30 по 5	Апрель			27 по 3	Май				Июнь				29 по 5	Июль			26 по 31	Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	2		9	16	23		6	13	20	4	11	18	25	1		8	15	22		5	12	19	1	8	15	22																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28		11	18	25		7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
	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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
1																17	=	=																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		</

ОБОЗНАЧЕНИЯ

Г
А форма завершения обучения (Государственная
аттестация)

= каникулы

Практики

П производственное обучение на предприятиях

ПП производственная практика

УП учебная практика

С

сессия

УП подготовка
к ДЭ

дни теории