

Рассмотрено
на педагогическом совете
Протокол № 3
от 03.06.2024 года

СОГЛАСОВАНО
ИП Макарова Е.А.
03.06.2024

Утверждаю
Директор ГБПОУ ВО
«Кольчугинский ПК»
_____ Е.А. Бондарь
Приказ № 28 от 03.06.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Владимирской области
«Кольчугинский политехнический колледж»
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации: повар
кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный
Год начала подготовки – 2024

План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	ПА		Объем образовательной программы, час.							Распределение нагрузки по курсам и семестрам (час.)								
		экзаменов	зачетов (ДЗ)	Всего, час.	Самостоятельная работа, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Всего по дисциплинам, МДК	в том числе:		Практика час. (нед. в форме практ. подготов.)	Консультации, час.	Промежуточная аттестация, час.	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
							теоретических занятий	лабораторных и практических занятий				— нед.	— нед.	— нед.	— нед.	— нед.	— нед.	— нед.	— нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОО.00	Общеобразовательный цикл	3	12	1476	228	1176	504	672		52	20	510	666						
	Базовый уровень	1	10	922	114	796	314	482		8	4	340	456						
ОО.01	Русский язык	2		88		76	38	38		8	4	34	42						
ОО.02	Литература		2	114	38	76	38	38				34	42						
ОО.03	Иностранный язык		2	114	38	76		76				34	42						
ОО.05	Информатика		2	76		76	38	38				34	42						
ОО.06	Физика		2	76		76	38	38				34	42						
ОО.08	Биология		2	76		76	38	38				34	42						
ОО.09	История		2	76		76	38	38				34	42						
ОО.10	Обществознание		2	76		76	38	38				34	42						
ОО.11	География		2ДОЗ	38		38	18	20				17	21						
ОО.12	Физическая культура		1,2	114	38	76	12	64				34	42						
ОО.13	Основы безопасности и защиты Родины		2	74		74	18	56				17	57						
	Профильный уровень	2	2	366	38	304	152	152		14	10	136	168						
ОО.04	Математика	2	1	202	38	152	76	76		8	4	68	84						
ОО.07	Химия	2	1	164		152	76	76		6	6	68	84						
	Элективные курсы			188	76	76	38	38		30	6	34	42						
ЭК.01	Предпрофессиональный кластер		2 ИП	76		76	38	38				34	42						
	Индивидуальный проект		2ЗИП	112	76					30	6								
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2	5	360	54	270	70	200		20	16			270					
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3к	36	6	30	10	20						30					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3		54	6	30	10	20		10	8			30					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3		54	6	30	10	20		10	8			30					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		3	36	6	30	10	20						30					

ОП.05	Основы калькуляции и учета		3к	36	6	30	10	20						30					
ОП.06	Охрана труда/Адаптивная охрана труда		3к	32	2	30	10	20						30					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		3	36	6	30		30						30					
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		3к	36	6	30	10	20						30					
ОП.09	Физическая культура		3	40	10	30		30						30					
П.00	Профессиональный цикл			3312	120	600	200	400	2412	110	70			234	798	552	810	546	756
ПМ.00	Профессиональные модули			14	3996	120	600	200	400	3096	110	70		234	798	552	810	546	756
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Эм 4	3	504	18	90	30	60	360	22 18	14 6			234	216				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3	36	6	30	10	20						30					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		84	12	60	20	40		4	8			60					
УП. 01	Учебная практика		3	72					72 (2н)					72					
ПП. 01	Производственная практика		4	288					288 (8н)					72	216				
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эм 5	3	1008	30	150	50	100	792	22 18	14 6				582	360			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	36	6	30	10	20						30					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5		156	24	120	40	80		4	8			120					
УП. 02	Учебная практика		4	144					144 (4н)					144					
ПП. 02	Производственная практика		5	648					648 (18н)					288	360				
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эм 6	3	720	24	120	40	80	540	22 18	14 6				192	468			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5	36	6	30	10	20						30					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6		120	18	90	30	60		4	8			90					
УП. 03	Учебная практика		5	72					72 (2н)					72					

ПП. 03	Производственная практика		6	468					468 (13н)								468			
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Эм 7	3	648	18	90	30	60	504	22 18	14 6						342	252		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6	36	6	30	10	20									30			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7		84	12	60	20	40		4	8						60			
УП. 04	Учебная практика		6	72					72 (2н)								72			
ПП. 04	Производственная практика		7	432					432 (12н)								180	252		
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Эм 8	3	1116	30	150	50	100	900	22 18	14 6							294	756	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7	36	6	30	10	20										30		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		156	24	120	40	80		4	8							120		
УП. 05	Учебная практика		7	144					144 (4н)									144		
ПП. 05	Производственная практика		8	756					756 (21н)										756	
	Практика: (справочно)																			
УП.00	учебная								504 (14 н)											
ПП.00	производственная								2592 (53 н)											
	Промежуточная аттестация (справочно)			324						214	110									
ГИА	Государственная итоговая аттестация	2 н.		72																
Всего		15	29(3)	5904	516	2580	1016	1564	3096	214	110	510	690	504	798	552	810	546	756	
Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена с 15 по 28 июня 2028 года (2нед.)									Всего	Изучаемых дисциплин			13	13	9	0	0	0	0	0
Междисциплинарных курсов			0	0	2	2	2	2		2	0									
Экзаменов			0	3	2	2	2	2		2	2									
Зачетов			2(1)	8(1)	6(1)	3	3	3		3	3									

Учебная и производственная практика

Индекс	Наименование	Семестр	Неделя
УП.01.	учебная	3	2
ПП.01.	производственная	3,4	8
УП.02.	учебная	4	4
ПП.02.	производственная	4,5	18
УП.03.	учебная	5	2
ПП.03.	производственная	6	13
УП.04.	учебная	6	2
ПП.04.	производственная	6,7	12
УП.05.	учебная	7	4
ПП.05.	производственная	8	21

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

№	Наименование
1	Кабинет русского языка и литературы
2	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин
3	Кабинет математики
4	Кабинет химии
5	Кабинет химии и биологии
6	Кабинет физики
7	Кабинет информатики и информационных технологий
8	Кабинет иностранного языка
9	Кабинет ОБЗР
10	Кабинет социально-экономических дисциплин
11	Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены
12	Кабинет товароведения продовольственных товаров
13	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
14	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
15	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
16	Мастерские:
17	учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
	учебный кондитерский цех
18	Спортивный зал
19	Стрелковый тир
20	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
21	Актовый зал

Пояснительная записка к учебному плану

1. Нормативная база реализации ППКРС

Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016 г., зарегистрирован в Минюст России 22.12.2016 г. №44898).

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования.

2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебного года 1 сентября, окончание учебного года в соответствии с графиком учебного процесса.

При формировании учебного плана учитывались следующие нормы нагрузки:

– максимальный объём учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Занятия проводятся парами. Одна пара состоит из двух академических часов. На лабораторно-практические занятия допускается деление группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин и профессиональных модулей, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль знаний осуществляется в соответствии с «Положением о текущем контроле обучающихся в ГБПОУ ВО «Кольчугинский ПК». Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачётов и экзаменов по завершении изучения дисциплин и МДК. Зачёты проводятся за счёт времени, отведённого на соответствующую дисциплину.

Учебные и производственные практики проводятся концентрированно. Учебная практика осуществляется на учебно-материальной базе колледжа.

Производственная практика осуществляется на предприятиях в соответствии с заключёнными договорами. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Распределение учебных и производственных практик по профессиональным модулям:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

учебная - 2 недели;

производственная - 8 недель;

- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

учебная - 4 недели;

производственная - 18 недель;

- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

учебная - 2 недели;

производственная - 13 недель;

- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

учебная - 2 недели;

производственная - 12 недель;

- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

учебная - 4 недели;

производственная - 21 неделя.

С обучающимися проводятся следующие формы консультаций: устные, письменные, групповые и индивидуальные.

Консультации предусматриваются в рамках часов промежуточной аттестации.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 11 недель, на IV курсе – 2 недели.

3. Общеобразовательный цикл

На общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, отводится 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель. Учебное время, отведённое на теоретическое обучение, распределяется на изучение дисциплин базового и углубленного уровней. Профильными дисциплинами являются: ОО.04 Математика, ОО.07 Химия. Освоение общеобразовательного цикла предусматривает выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках элективного курса ЭК.01 Предпрофессиональный кластер в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной).

Промежуточная аттестация при освоении программы среднего общего образования проводится в форме экзаменов, дифференцированных зачётов и других форм аттестации. На аттестацию выносятся два обязательных экзамена – по учебным

дисциплинам ОО.01 Русский язык и ОО.04 Математика, один экзамен по одной из общеобразовательных профильных дисциплин, изучаемых углубленно с учетом получаемой профессии СПО (ОО.07 Химия).

С юношами проводятся учебные сборы (5 дней).

4. Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть ППКРС в объёме 1368 часов распределена в соответствии с запросом работодателя на расширение основных видов деятельности:

ПП.01 – 4 недели (144 ч.); ПП.02 – 7 недель (252 ч.); ПП.03 – 7 недель (252 ч.); ПП.04 – 6 недель (216 ч.); ПП.05 – 9 недель (324 ч.); промежуточная аттестация – 108 часов, самостоятельная работа по МДК – 72 часа.

5. Порядок аттестации обучающихся

Форма организации промежуточной аттестации - сессия, а также сдача дифференцированных зачетов и других форм аттестации непосредственно после окончания освоения соответствующих программ.

Промежуточную аттестацию проводят в виде экзаменов, дифференцированных зачётов и других форм аттестации. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре). На проведение промежуточной аттестации отводится на весь период обучения 8 недель. Проведение дифференцированных зачетов предусмотрено за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Между экзаменами не менее 2 дней, в том числе для проведения консультаций.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены по модулю, направленные на определение готовности выпускника к определённому виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики.

Промежуточная аттестация осуществляется в соответствии с «Положением о промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ ВО «Кольчугинский ПК».

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании курса обучения, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация выпускников осуществляется в соответствии с «Положением об организации государственной итоговой аттестации выпускников в ГБПОУ ВО «Кольчугинский ПК».