

Министерство образования и науки
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»



Утверждаю

Директор ГПОУ «ПК»

Баженова В.В.

2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы
среднего профессионального образования
по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес. на
базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образо-
вания:** естественно-научный

пгт. Приаргунск, 2022 г.

ПК-126 - 426

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГПОУ «Приаргунский государственный колледж» разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта 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 N 44898), и федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, реализуемый в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования;

- Приказа Министерства просвещения РФ от 17 декабря 2020 г. N 747 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее - Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказа министерства образования и науки российской федерации от 17 мая 2012 г. n 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- Примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 года, регистрационный № 39023.

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 года, регистрационный № 38940.

- Приказа Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных методических 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»;

- Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов;

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»;

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 февраля 2017 г. № 06-156 «О методических рекомендациях по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Устава ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»;

- Положения о практической подготовке обучающихся в ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»»;

- Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГПОУ «Приаргунский государственный колледж».

- разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (направлены для практического использования Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12- 696);

- разъяснения по реализации федерального государственного образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10 апреля 2014 года.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- начало занятий 01 сентября ежегодно;

- обязательная учебная нагрузка обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО - 36 часов в неделю;

- продолжительность учебной недели - шестидневная;

- продолжительность занятий - группировка парами;

- формы и процедуры текущего контроля знаний: контрольные работы и задания, отчеты по практическим, лабораторным, творческим работам, технические диктанты, отчеты по урокам на производстве, тестирование и др., результаты которых используются для накопительных систем оценивания за семестр по отдельным дисциплинам и профессиональным модулям, где не предусматривается промежуточная аттестация;

- 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;

- формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, письменные и устные;

- учебная практика организована в учебных мастерских, производственная практика проводится на предприятиях и в организациях на основе заключенных договоров с предприятиями-работодателями;

- общая продолжительность каникул составляет 35 недель, в том числе на первом году обучения 10 недель (из них 2 недели в зимний период), на втором году обучения 11 недель (из них 2 недели в зимний период), на третьем году обучения 12 недель, на четвертом году обучения 2 недели в зимний период;

- при проведении лабораторных и практических занятий по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебных занятий по иностранному языку, информатике и физической культуре, учебной практики учебная группа может делиться на подгруппы не менее 8 человек.

На 2 курсе в летний период с юношами проводятся 5-дневные учебные сборы на базе в/ч.

1.3.Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы реализуется в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании);

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";

- рекомендациями ФИРО 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 от 17 марта 2015 года.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся «Конструктор карьеры», «Родной язык», «Рисование и дизайн», «Финансовая грамотность».

Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и в соответ-

ствии с профилем подготовки - по «Биологии», по остальным дисциплинам - в форме дифференцированного зачета.

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

1.4. Формирование вариативной части образовательной программы

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 общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы калькуляции и учета» с целью формирования у обучающихся умения оперативно решать актуальные социально-профессиональные задачи – 40ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций -72ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций – 36ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве -36ч.»;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - 36ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Безопасность жизнедеятельности – 36ч.»;

на общеобразовательную учебную дисциплину «Конструктор карьеры» - 36ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Рисование и дизайн» - 32ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» -4ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 48ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 104 ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» -92ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 40ч.

1.5. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов колледжа. В соответствии с Письмом Департамента профессионального образования от 20.10.2010 г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО», разъяснениями ФИРО по организации промежуточной аттестации; по общеобразовательному циклу - примерным положением по итоговому контролю учебных достижений обучающихся при реализации федерального госу-

дарственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах образовательной программы СПО (одобрено научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО, протокол № 1 от 15 февраля 2012 г) формами аттестации приняты зачет, дифференцированный зачет, экзамен и экзамен (демонстрационный).

Условием допуска к экзамену квалификационному, экзамену по модулю или демонстрационному является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Форма аттестации по учебной практике – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК – Э или ДЗ (экзамен или дифференцированный зачет), по производственной практике - ДЗ (дифференцированный зачет).

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 защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

1.7. Параметры практикоориентированности.

В учебном плане выделено 510 часов на лабораторные и практические занятия по обязательной части циклов ОПОП.

Практикоориентированность учебного плана составляет 14,5 %.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

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	32	4	5		1		10	52
II курс	27	6	7		1		11	52
III курс	28	5	5		2		12	52
IV курс	12	13	12		2	2	2	43
Всего	99	28	29		6	2	35	199

Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Зачетные единицы	Учебная нагрузка обучающихся			Распределение обязательной нагрузки по курсам							
				Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
				всего занятий	В т.ч. лабораторный и практических	Индивидуальный проект	1	2	3	4	5	6	7	8
							сем.	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.
			17 нед.	25 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	23 нед.	17 нед.	24 нед.				
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14
ОУД	Общеобразовательный цикл		24	2052	458	20	372	388	334	362	336	221	0	39
	Базовые дисциплины		21	1665	359	0	348	296	276	317	250	139	0	39
ОУД.01	Русский язык	Э	3	128	28		34	22	34	38				
ОУД.02	Литература	ДЗ	8	212	12		54	38	72	48				
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ	1	171	24		42	42	32	55				
ОУД.04	История	ДЗ	1	171	4		36	38	34	63				
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ	1	171	152		43	34	32	31	31			
ОУД.06	ОБЖ	ДЗ	1	72	12		43	29						
ОУД.07	Математика	Э	1	245	93		60	57	34	42	52			
ОУД.08	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ	1	171					38	40	47	46		
ОУД.09	Физика	ДЗ	1	108	10						54	54		
ОУД.10	География	ДЗ	1	72	16		36	36						
ОУД.11	Финансовая грамотность	ДЗ	1	34							34			
ОУД.12	Астрономия	ДЗ	1	39	8									39
ОУД.13	Конструктор карьеры	ДЗ		32							32			
ОУД.14	Родной язык	ДЗ		39								39		
	Профильные дисциплины	3	3	387	99	20	24	92	58	45	86	82	0	0
ОУД.15	Информатика	ДЗ	1	144	72		24	60	24	20	16			

ОУД.16	Химия (проект на 3 курсе)	ДЗ	1	171	15	20		32	34	25	34	46		
ОУД.17	Биология	Э	1	72	12						36	36		
	Обязательная часть учебного цикла и практики			3852	510	0	240	512	278	502	276	607	612	825
ОП	Общепрофессиональный цикл		9	568	222	0	96	188	68	0	72	76	68	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в.ч. 36 ч.	ДЗ	1	72	12		36	36						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров в.ч. 36 ч.	ДЗ	1	72	18		24	48						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места в.ч. 72 ч.	ДЗ		108	24		36	36	36					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	1	36	8								36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета в.ч. 40 ч.	ДЗ	1	64	12			32	32					
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	1	36	12			36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности в.ч.36 ч.	ДЗ	1	72	48						36	36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности в.ч. 36 ч.	ДЗ	1	36	18						36			
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	1	40	40							40		
ОП.10	Рисование и дизайн в.ч. 32 ч.	ДЗ	1	32	30								32	
П.00	Профессиональный цикл		20	3284	288	0	144	324	210	502	204	531	544	825
ПМ.00	Профессиональные модули			2996	288	0	144	288	210	466	186	477	508	717

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	/Э	4	432	42	0	144	288	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов в.ч. 4ч.	ДЗ	1	36	12		36							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	1	72	20		36	36						
<i>УП.01</i>	<i>Учебная практика</i>	<i>ДЗ</i>	<i>1</i>	<i>144</i>			<i>72</i>	<i>72</i>						
<i>ПП.01</i>	<i>Производственная практика</i>	<i>ДЗ</i>	<i>1</i>	<i>180</i>				<i>180</i>						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э по м	4	676	44	0	0	0	210	466	0	0	0	0
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.32ч.	ДЗ	1	32	6				32					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.16ч.	Э	1	176	38				106	70				
<i>УП.02</i>	<i>Учебная практика</i>	<i>ДЗ</i>	<i>1</i>	<i>216</i>					<i>72</i>	<i>144</i>				
<i>ПП.02</i>	<i>Производственная практика</i>	<i>ДЗ</i>	<i>1</i>	<i>252</i>						<i>252</i>				

3. График учебного процесса

	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	Т	У	П	Э	К	Г	ВСЕГО								
1 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	32	4	5	1	10	0	52					
2 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	27	6	7	1	11	0	52
3 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	Э	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	28	5	5	2	12	0	52	
4 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	У	П	П	П	П	П	Э	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	Э	Г	Г														12	13	12	2	2	2	43				
																																																										99	28	29	6	35	2	199			

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

№	Наименование
п/п	
	Кабинеты по общеобразовательным дисциплинам
1	Русского языка и литературы
2	Истории, обществознания
3	Иностранного языка
4	Математики
5	Физики
6	Химии биологии, экологии
7	Информатики
8	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Кабинеты по профессиональному циклу:
9	социально-экономических дисциплин
10	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
11	товароведения продовольственных товаров
12	технологии кулинарного и кондитерского производства
13	технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории:
16	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
17	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
18	Спортивный зал, стадион
19	Стрелковый тир
	Залы
20	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
21	Актовый зал