

Комитет по образованию Псковской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Псковской области
«Великолукский механико-технологический колледж»



Утверждаю
Директор ГБПОУ ПО ВМТК
С.Д.Буланьков
« 08 » апреля 2020г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
очной формы обучения
на базе основного общего образования
со сроком получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев
с присвоением квалификации повар↔кондитер

разработано в соответствии с ФГОС по профессии, утвержденным приказом от 9 декабря 2016 г. N 1569
для студентов, поступивших в 2020г. и студентов последующих годов набора

профиль профессионального образования - естественнонаучный

Комитет по образованию Псковской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Псковской области
«Великолукский механико-технологический колледж»

Утверждаю
Директор ГБПОУ ПО ВМТК
С.Д.Буланьков
«08» апреля 2020г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
очной формы обучения
на базе основного общего образования
со сроком получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев
с присвоением квалификации Повар, Кондитер

разработано в соответствии с ФГОС по профессии, утвержденным приказом от 9 декабря 2016 г. N 1569
для студентов, поступивших в 2020г. и студентов последующих годов набора

профиль профессионального образования - естественнонаучный



Утверждаю
Директор ГБПОУ ПО ВМТК
С.Д.Буланьков
« 08 » апреля 2020г.

Календарный учебный график

Курс	сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь				январь				февраль				
	01-04	07-11	14-18	21-25	28-02	05-09	12-16	19-23	26-30	02-06	09-13	16-20	23-27	30-04	07-11	14-18	21-25	28-01	04-08	11-15	18-22	25-29	01-05	08-12	15-19	22-26
I				1д		1д		1д		1д		1д		1д				К	К			1д	1д			1д
II	1д	2д	1д	2д	1д	2д	1д	2д	1д	2д	1д	2д	1д	2д	1д	2д	Э	К	К	1д	1д		1д	1д	1д	1д
III	1д	1д	1д	1д	1д	1д	1д	1д	1д	1д	1д	1д	1д	1д	2д	2д	Э	К	К	2д	2д	2д	2д	2д	2д	2д
IV	2д	1д	2д	1д	П	П	П	1д	1д	1д	1д	1д	1д	2д	2д	2д	Э	К	К	2д	2д	2д	2д	2д	2д	2д

Курс	март				апрель					май				июнь				июль				август			
	01-05	08-12	15-19	22-26	29-02	05-09	12-16	19-23	26-30	03-07	10-14	17-21	24-28	31-04	07-11	14-18	21-30	01-07	08-14	15-22	23-31	01-08	09-15	16-21	23-31
I	1д		1д	1д		1д	1д		1д	1д		1д	1д	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
II		1д	1д	1д		1д	1д	1д	П	П	П	П	П	П	П		Э	К	К	К	К	К	К	К	К
III	2д	3д	3д	П	П	П	П	П	П							Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
IV	2д	2д	2д	1д	1д	1д	1д	П	П	П	П	П	П	П	Э	Г	Г								

Обозначения	Теоретическое обучение	Практика для получения первичных профессиональных навыков (учебная)	Практика по профилю специальности (технологическая)	Практика преддипломная	Промежуточная аттестация	Итоговая государственная аттестация	Каникулы	Подготовка к государственной итоговой аттестации
			У	П	Д	Э	Г	К

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к учебному плану по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Настоящий учебный план Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Псковской области «Великолукский механико-технологический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. N 1569, зарегистрированного Министерством юстиции РФ 22.12.2016 г. N 44898.

Реализация образовательной программы проводится в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г.;
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569;
- Уставом ГБПОУ ПО ВМТК;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Профессиональным стандартом «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;
- Профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;
- Профессиональным стандартом «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.;

➤ Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

➤ Примерной основной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер 43.01.09-170331, дата регистрации в реестре 31.03.2017).

Учебный план предусматривает:

Срок освоения основной профессиональной образовательной программы – 3 года 10 месяцев.

Продолжительность учебного года: I курс – 52 недели, II курс – 52 недели, III курс – 52 недели, IV курс – 43 недели.

Начало занятий - 1 сентября; окончание – в соответствии с графиком учебного процесса.

Продолжительность учебной недели – пятидневная.

Продолжительность учебных занятий – 45 минут, учебные занятия сгруппированы парами.

Объем образовательной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часа в неделю и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Продолжительность каникул составляет в зимний период – 2 недели, в летний период – 9 недель.

Консультации для обучающихся (групповые, индивидуальные, письменные, устные) проводятся перед экзаменами по дисциплинам для обеспечения качественной подготовки обучающихся.

Практики проводятся в рамках соответствующих профессиональных модулей при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом.

Учебная практика проводится в мастерских колледжа мастерами производственного обучения рассредоточено; производственная практика проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между колледжем и каждой организацией, концентрированно.

Производственная практика проводится на предприятиях и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов. Сроки проведения учебной и производственной практик устанавливаются согласно рабочему учебному плану и годовому графику учебного процесса.

Практикоориентированность ППКРС составляет 87%.

Общеобразовательный цикл образовательной программы формируется в соответствии с Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных

государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования». Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный.

Общеобразовательный цикл реализуется в течение шести семестров.

Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется рассредоточено одновременно с освоением программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального учебного проекта по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой избранной области деятельности и работа над проектом заканчивается в седьмом семестре.

При проведении занятий по дисциплине «Физическая культура» группа делится на подгруппы (юноши, девушки), если наполняемость каждой составляет 8 и более человек.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах.

При проведении практических занятий по дисциплине «Информатика», лабораторных работ по междисциплинарным курсам группа делится на подгруппы.

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1368 часов направлен на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности, и распределен следующим образом:

- на общепрофессиональный цикл - 548 часов;
- на междисциплинарные курсы – 244 часа;
- на учебную и производственную практики – 576 часов.

Объем нагрузки, отводимой на практики, составляет 65% от объема, отводимого на профессиональный цикл. Вариативная часть образовательной программы составляет 23% от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Все дисциплины и междисциплинарные курсы, представленные в учебном плане, за каждый реализуемый семестр имеют промежуточную аттестацию.

При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: контрольные работы, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные.

Завершающей формой контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу является экзамен или зачет.

Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю в последнем семестре его изучения является экзамен (квалификационный).

Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину, МДК, практики; экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

На промежуточной аттестации по учебной практике учитываются результаты текущих форм контроля, используются накопительные системы оценивания.

Аттестация по итогам производственной практики производится с учетом результатов от соответствующих организаций и отчета по производственной практике.

На промежуточную аттестацию выделены 6 недель в течение всего срока обучения.

При освоении программы среднего общего образования экзамены проводятся по дисциплинам: русский язык и литература (письменно), математика: алгебра и начала анализа, геометрия (письменно), химия (устно), обществознание (вкл. экономику и право) (устно), информатика (письменно), индивидуальный учебный проект (устно).

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

На государственную итоговую аттестацию отводится 72 часа.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением выпускнику квалификации повар↔кондитер.

**2.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Псковской области
«Великолукский механико-технологический колледж»**

Профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**

Срок обучения –3 года 10 месяцев

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю профессии	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	пе	6	7	8
I курс	34	3	3	1		11	52
II курс	27	6	7	1		11	52
III курс	25	8	6	2		11	52
IV курс	20	7	10	2	2	2	43
Всего	106	24	26	6	2	35	199

ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)	5		4	172		172	30		12					92	80			
ОУД.13	Биология		2	1	72		72	8				34	38						
ОУД.14	География		5		72		72	12									72		
ОУД.15	Экология	4			72		72	8		12				36	36				
ОУД.15	Астрономия		4		40		40	6				10	10	10	10				
ОУД.17	Основы проектной деятельности		6		24		24	20											24
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4	11	6	872	42	830	394		48									
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2		1	84	4	80	22		12		34	50						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1		36	2	34	16				36							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2		1	100	6	94	22		12		46	54						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		8		36	2	34	8											36
ОП.05	Основы калькуляции и учета		2		42	2	40	20					42						
ОП.06	Охрана труда		1		36	2	34	10				36							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7		36	2	34	34											36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		3		36	2	34	18					36						
ОП.09	Физическая культура		7,8		40	-	40	40											20 20
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	8		7	104	-	104	74		12									44 60
ОП.11	Организация обслуживания в предприятиях обществ.питания		8		68	4	64	14											32 36
ОП.12	Организация хранения и контроль запасов и сырья		6	5	74	4	70	30									10	64	
ОП.13	Специальный рисунок и лепка		6	5	44	4	40	26									10	34	

ОП.14	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции Псковской кухни	8		7	96	6	90	50		12							36	60
ОП.15	Психология и этика профессиональной деятельности			8	40	2	38	10									40	
ПЦ	Профессиональный цикл	5	13	0	2752	46	846	394	1800	60								
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		1,2		324	6	102	48	216			72	252					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1		36	2	34	18				36						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2		72	4	68	30					72					
УП.01.01	Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		1*,2*		108				108			36	72					
ПП.01.01	Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		2*		108				108				108					
ПМ.01 ЭК	Экзамен по модулю	2								12								

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		3,4		682	12	202	102	468					284	398				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3		36	2	34	18						36					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3,4		178	10	168	84						104	74				
УП.02.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		3*,4*		216				216					144	72				
ПП.02.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4*		252				252						252				
ПМ.02 ЭК	Экзамен по модулю	4								12									
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		5,6		594	8	154	76	432							224	370		

УП.05.0 1	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		7*,8*		216				216								72	144	
ПП.05.0 1	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		8*		252				252									252	
ПМ.05 ЭК	Экзамен по модулю	8								12									
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				72													72	
ГИА.01	Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена																		
* не входит в общее количество зачетов и экзаменов Консультации: 4 часа на 1 студента группы(всего 400 час.) Государственная итоговая аттестация								Всего	дисциплин и МДК			16	15	13	12	13	11	8	6
									учебной практики			36	72	144	72	108	180	108	144
									производственной практики				108		252		216	108	252
									промежуточной аттестации				36		36	36	36	24	36
									экзаменов				3		6	2	3	1	3
									зачетов			4	5	4	6	5	5	6	4

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений
для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	Русского языка и литературы
2.	Иностранного языка
3.	Математики
4.	Информатики
5.	Истории и обществознания
6.	Физики
7.	Химии и биологии
8.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
9.	Социально-экономических дисциплин
10.	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
11.	Технологии кулинарного и кондитерского производства
12.	Товароведения продовольственных товаров
13.	Технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории:
1.	Учебная кухня (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
2.	Место для стрельбы (электронный тир)
3.	Спортивный зал
	Залы:
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал

43.01.09 Повар, кондитер Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица Общие компетенции											
Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам											
1.Общеобразовательный цикл											
ОУД.01 Русский язык	+	+	+	+	+	+	+				
ОУД.02 Литература	+	+	+	+	+	+	+				
ОУД.03 Родная литература											
ОУД.04 Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+				
ОУД.05 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОУД.06 История	+						+	+			
ОУД.07 Физическая культура	+	+				+	+	+			
ОУД.08 ОБЖ	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОУД.09 Информатика	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОУД.10 Физика	+	+	+		+	+	+				

