



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Псковской области

«Великолукский механико-технологический колледж»

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Повар ↔ кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП 3г 10м

год начала подготовки по УП 2022

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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



Утверждаю
 Директор ГБПОУ ПО ВМТК
 С.Д.Буланьков
 «31» марта 2022г.

Календарный учебный график

Курс	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь					январь				февраль				
	01-02	05-09	12-16	19-23	26-30	03-07	10-14	17-21	24-28	31-04	07-11	14-18	21-25	28-02	05-09	12-16	19-23	26-30	02-06	09-13	16-20	23-27	30-03	06-10	13-17	20-24	
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	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	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	2д

Курс	март					апрель				май				июнь				июль				август				
	27-03	06-10	13-17	20-24	27-31	03-07	10-14	17-21	24-28	01-05	08-12	15-19	22-26	29-02	05-09	12-16	19-23	26-30	01-14	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	
III		2д	3д	3д	П	П	П	П	П	П							Э	Э	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. № 1569, зарегистрированного Министерством юстиции РФ 22.12.2016 г. № 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 17 декабря 2020г. №747 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";
- 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 05 августа 2020г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- 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	5	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

**3.План учебного процесса (образовательная программа СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих)
ГБПОУ ПО «Великолукский механико-технологический колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Срок обучения – 3 года 10 месяцев**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)			Объем образовательной программы в академических часах							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)							
					Экзамен	Зачет	Контрольная работа	Всего	Самостоятельная учебная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				I курс		II курс		III курс	
		Занятия по дисциплинам и МДК		Практика						Промежуточная аттестация	ГИА	1 семестр 16/1 нед.	2 семестр 18/5 нед.	3 семестр 13/4 нед.	4 семестр 14/9 нед.	5 семестр 13/3 нед.	6 семестр 12/11 нед.	7 семестр 10/6 нед.	8 семестр 10/11 нед.
		всего по дисциплинам и МДК	в том числе, лабораторные и практические занятия																
1	2	3			4	5	6	7	8	10		11	12	13	14	15	16	17	18
	Объем образовательной программы	17	40	40	5904	88	3728	1470	1800	216	72	612	828	612	828	576	828	576	756
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	12	40	40	4032	88	3728	1470	0	216		576	648	468	504	468	432	360	360
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	8	16	34	2160	0	2052	682	0	108		388	430	292	430	332	156	24	
ОУД.01	Русский язык	4к,6к		1,2,3,5	114		114	14				16	18	16	32	14	18		
ОУД.02	Литература			1,2,3,5	172		172			24		34	36	18	24	32	28		
ОУД.03	Иностранный язык		6	1,2,3,4,5	171		171	170				34	36	24	27	16	34		
ОУД.04	Математика	4,6		1,2,3,5	256		256	30		24		34	36	54	34	64	34		
ОУД.05	История		4	1,2,3	171		171	30				34	72	32	33				
ОУД.06	Физическая культура			1,2,3,4,5,6	171		171	164				34	36	26	29	22	24		
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2	1	72		72	16				34	38						
ОУД.08	Астрономия		4		40		40	6				10	10	10	10				

ОП.10	Информационные техно-логии в профессиональ-ной деятельности	8		7	104	-	104	74		12							44	60
ОП.11	Организация обслужива-ния 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 кулинар-ной 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 полуфабрика-тов		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		
МДК.03.01	Организация приготовле-ния, подготовки к реали- зации и презентации холодных блюд, кулинар-ных изделий, закусок		5	36	2	34	12								36			
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изде-лий, закусок		5,6	126	6	120	64								80	46		

УП.05.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		7*,8*		216				216								72	144
ПП.05.01	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 в виде демонстрационного экзамена

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

3. Перечень специальных помещений для подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО

№	Наименование
1	<p><u>Кабинеты:</u></p> <ul style="list-style-type: none">– социально-экономических дисциплин;– микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;– товароведения продовольственных товаров;– технологии кулинарного и кондитерского производства;– иностранного языка;– безопасности жизнедеятельности и охраны труда;– технического оснащения и организации рабочего места.
2	<p><u>Лаборатории:</u></p> <ul style="list-style-type: none">– учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.– учебный кондитерский цех
3	<p><u>Спортивный комплекс:</u></p> <p>спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы;</p>
4	<p><u>Залы:</u></p> <ul style="list-style-type: none">– библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;– актовый зал

3. Перечень специальных помещений для подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс¹

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал

¹ Образовательная организация для реализации учебной дисциплины "Физическая культура" должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.