



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения среднего профессионального образования
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Владимирской области «Киржачский машиностроительный колледж»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 «Повар, кондитер»

по программе базовой подготовки

профиль – естественнонаучный

Квалификация: повар ↔ кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

Пояснительная записка

1. Нормативная база реализации

43.01.09 Повар, кондитер

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Владимирской области – Киржачский машиностроительный колледж (далее – ГБПОУ ВО КМК) разработан 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» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

3. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

4. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);

5. Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 «Повар,

кондитер» (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898»;

6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»» (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 № 61573);

7. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

8. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.01 Кондитер»;

9. Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 «Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

10. Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);

11. Устава ГБПОУ ВО Киржасчкий машиностроительный колледж»

2. Общие положения

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации шестидневный - на первом и втором курсах, на третьем и последующих - пятидневный.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией рабочего, служащего: повар ↔ кондитер.

3. Структура образовательной программы и учебного плана

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 69,9% от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы 30,1% использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, по специальным дисциплинам и МДК необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем вариативной части
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1260
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	518
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	56
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	106
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	104
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учет	82
ОПЦ.06	Охрана труда	18
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	28
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	22
ОПЦ.09	Физическая культура	24
ОПЦ.10	Основы финансовой грамотности	36
ОПЦ.11	Деловая культура	36
ПЦ	Профессиональный цикл	742
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	110
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	152
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	198
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	214
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	244
	Государственная итоговая аттестация	36

Учебный план имеет следующую структуру:

- Общеобразовательный цикл
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация.

Таблица 1

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общеобразовательный цикл	1476	0
Общепрофессиональный цикл	324	518
Профессиональный цикл	1980	742
Государственная итоговая аттестация	36	36
Общий объем образовательной программы на базе среднего общего образования	5904	

Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы 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.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 97,2 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

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.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен
- Экзамен по модулю
- Дифференцированный зачет
- Семестровый контроль (в учебном плане в колонке «Другие формы контроля»)
- Защита индивидуального проекта

В соответствии с требованиями 464 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

- 1 курс - 5 зачетов, 2 экзамена;
- 2 курс – 10 зачетов, 4 экзамена;
- 3 курс - 10 зачетов, 4 экзамена;
- 4 курс – 10 зачетов, 2 экзамена.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 58 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов блюд, кулинарных изделий	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов блюд, кулинарных изделий

разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПМ 02. 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	ПМ 03. 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.	ПМ 04. 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.	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Практическая подготовка реализована в форме учебной, и производственной практик.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме не менее 45,5% от профессионального цикла образовательной программы.

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

Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего

общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессией среднего профессионального образования.

В рамках освоения общеобразовательного цикла выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года обучения.

ПЦ	Профессиональный цикл	5		15	5	2722		1894	596	1208	60	30		82	68	82	432	840	510	708
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		3	1	358		250	70	162	12	6		82	68	82	126			
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения			2		46		46	26	20				46						
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4		78		78	44	34					32	46				
УП 01	Учебная практика				4	108		108		108				36	36	36				
ПП.01	Производственная практика			5		108											108			
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	5				18		18			12	6					18			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		3	1	708		456	154	284	12	6					306	402		
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.				5	48		48	28	20							48			

		Э	З	ДЗ	Др.	Всего	С/р	нагр	л	Пр.	Конс.	ПА	1	2	3	4	5	6	7	8
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			6		210		210	126	84							150	60		
УП.02	Учебная практика			6		180		180		180							108	72		
ПП.02	Производственная практика			6		252												252		
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6				18		18			12	6						18		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	1		3	1	438		330	98	214	12	6						438		
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				6	42		42	24	18								42		
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6		126		126	74	52								126		
УП.03	Учебная практика			6		144		144		144								144		
ПП.03	Производственная практика			6		108												108		
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6				18		18			12	6						18		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1		3	1	454		310	110	182	12	6							292	162

		Э	З	ДЗ	Др.	Всего	С/р	нагр	л	Пр.	Конс.	ПА	1	2	3	4	5	6	7	8	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				7	44		44	26	18										44	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.			7		140		140	84	56										140	
УП.04	Учебная практика			7		108		108		108										108	
ПП.04	Производственная практика			8		144															144
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	8				18		18			12	6									18
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1		3	1	764		548	164	366	12	6								218	546
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.				7	44		44	26	18										44	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			8		234		234	138	96										66	168
УП.05	Учебная практика			8		252		252		252										108	144
ПП.05	Производственная практика			8		216															216
ПМ.05	Экзамен по модулю	8				18		18			12	6									18
	Государственная итоговая аттестация				час	72		2	нед												72
		Э	З	ДЗ	Др.	Всего	С/р	нагр	л	Пр.	Конс.	ПА	1	2	3	4	5	6	7	8	
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В	12		35	6	5904	62	4928	1978	2734	158	58	612	864	612	864	612	864	612	864	864