

СОГЛАСОВАНО

Директор
ООО. Инфмагспас



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения среднего профессионального образования
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Владимирской области «Киржачский колледж технологий и сервиса»
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 – 2 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 автономного профессионального образовательного учреждения Владимирской области Киржачский колледж технологий и сервиса (далее – ГАПОУ ВО «ККТС») разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

3. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г., регистрационный № 70167);

4. Приказ Министерства Просвещения РФ от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);

5. 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);

6. Федерального образовательного стандарта утвержденного Приказом Министерства просвещения РФ от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (ред. от 03.07.2024);
7. Приказом Министерства просвещения РФ от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»
8. Устава ГАПОУ ВО «Киржасчкий колледж технологий и сервиса».

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 пятидневный.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 2 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией

квалифицированного 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 70% от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы 30% 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.

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	
Общепрофессиональный цикл	324	232
Профессиональный цикл	1980	380
Государственная итоговая аттестация	36	

Общий объем образовательной программы на базе среднего общего образования	4428
---	------

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 для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ. 01 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	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

График учебного процесса

	09						10				11				12				01				02					03					04					05				06				07																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
Учебные недели	1-7	8-14	15-21	22-28	29-05	06-12	13-19	20-26	27-02	03-10	11-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28	29-04	05-11	12-18	19-25	26-01	02-08	09-15	16-22	23-01	02-08	09-15	16-22	23-05	06-12	13-19	20-26	27-03	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29-03	04-10																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
курс	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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
1 курс	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	К	К	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	Э	Э	К	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
2 курс	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	К	К	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	Э	К	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
3 курс	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	К	К	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у

т - теоретическое обучение

т/у- теоретическое обучение и учебная практика

ПП – производственная практика

Э – экзаменационная сессия

К – каникулы

Г – ГИА

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	28	3	9		1		11	52
III курс	13,5	12	13		1,5	1	2	43
Всего	80,5	15	22		4,5	1	24	147

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Владимирской области «Киржаский колледж технологий и сервиса»
План учебного процесса профессиональной образовательной программы (ППКРС)
43.01.09 Повар, кондитер
Профиль – естественно - научный**

Индекс		Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Распределение по курсам и семестрам					
													Курс 1		Курс 2		Курс 3	
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие	Объём ОП	Самост.	С преподавателем			Промежут. аттестация	1	2	3	4	5	6	
								Всего	в том числе			17/0	22/2	17/0	14/1 (9)	12,5/ 0,5 (4)	13/ (9)	
									Лекции, уроки	Пр. занятия		Консультации	Объём ОП	Объём ОП	Объём ОП	Объём ОП	Объём ОП	Объём ОП
СО	Среднее общее образование	4		10		1476	36	1440	752	616	56	16	612	792				
ОУД	Общие учебные предметы	4		10		1476	36	1440	752	616	56	16	612	792				
ОУД.01	Русский язык	2				72		72	38	16	14	4	34	20				
ОУД.02	Литература			2		108	2	106	62	44			51	57				
ОУД.03	История			2		136	4	132	80	52			48	88				
ОУД.04	Обществознание			2		108	2	106	64	42			51	57				
ОУД.05	География	2				108	2	106	50	38	14	4	34	56				
ОУД.06	Иностранный язык	2				144	4	140	20	102	14	4	51	75				
ОУД.07	Математика	2				232	8	224	116	90	14	4	99	115				
ОУД.08	Информатика			2		144	4	140	60	80			51	93				
ОУД.09	Физическая культура			2		72		72	2	70			34	38				
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины			2		68	2	66	34	32			30	38				
ОУД.11	Физика			2		108	4	104	62	42			51	57				

ОУД.12	Химия			2		72	2	70	50	20			34	38				
ОУД.13	Биология			2		72	2	70	50	20			34	38				
ОУД.14	Индивидуальный проект			2		32		32	10	22			10	22				
		Э	3	ДЗ	Др.	Всего	С/р	нагр	л	Пр.	Конс.	ПА	1	2	3	4	5	6
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		1	9		556		556	278	278					334	134	28	60
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			3		52		52	32	20					52			
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров			3		84		84	50	34					84			
ОПЦ.03	Техническое оснoщение и организация рабочего места			3		78		78	46	32					78			
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			6		36		36	22	14								36
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учет			4		70		70	42	28						70		
ОПЦ.06	Охрана труда			3		52		52	32	20					52			
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6		56		56	16	40					16	14	14	12
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			3		36		36	10	26					36			
ОПЦ.09	Физическая культура			6		56		56	8	48					16	14	14	12
ОПЦ.10	Основы финансовой грамотности		4			36		36	20	16						36		
ПЦ	Профессиональный цикл	5	10	10		2360		2360	434	1836	60	30			278	730	584	768
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	2	2		266		266	62	186	12	6			138	128		
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3			32		32	20	12					32			

		Э	З	ДЗ	Др.	Всего	С/р	нагр	л	Пр.	Конс.	ПА	1	2	3	4	5	6
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4		72		72	42	30					34	38		
УП ПМ. 01	Учебная практика		3			72		72		72					72			
ПП ПМ.01	Производственная практика			4		72		72		72						72		
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4				18		18			12	6				18		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	2		742		742	132	592	12	6			140	602		
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		3			32		32	20	12					32			
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			4		188		188	112	76					72	116		
УП.02	Учебная практика		4			252		252		252					36	216		

ПП.02	Производственная практика			4		252		252		252						252		
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4				18		18			12	6				18		
ПМ.03	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i>	1	2	2		446		446	84	344	12	6					446	
		Э	3	ДЗ	Др.	Всего	С/р	нагр	л	Пр.	Конс.	ПА	1	2	3	4	5	6
МДК.03.01	<i>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i>		5			32		32	20	12							32	
МДК.03.02	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд кулинарных изделий, закусок</i>			5		108		108	64	44							108	
УП.03	Учебная практика		5			144		144		144							144	
ПП.03	Производственная практика			5		144		144		144							144	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	5				18		18			12	6					18	

ПМ. 04	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	1	2	2		352	352	72	262	12	6						138	214
МДК. 04.01	<i>Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</i>		5			32	32	20	12								32	
МДК. 04.02	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.</i>			6		86	86	52	34								34	52
УП.04	<i>Учебная практика</i>		6			108	108		108								72	36
ПП.04	<i>Производственная практика</i>			6		108	108		108									108
ПМ.04.ЭК	<i>Экзамен по модулю</i>	6				18	18			12	6							18
		Э	3	ДЗ	Др.	Всего	С/р	нагр	л	Пр.	Конс.	ПА	1	2	3	4	5	6
ПМ. 05	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</i>	1	2	2		554	554	84	452	12	6							554

	<i>разнообразного ассортимента</i>																	
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		6			32		32	20	12								32
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			6		108		108	64	44								108
УП.05	Учебная практика		6			180		180		180								180
ПП.05	Производственная практика			6		216		216		216								216
ПМ.05	Экзамен по модулю	6				18		18			12	6						18
	Государственная итоговая аттестация					час	36		1	нед								36
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ					4428	36	4356	1464	2730	116	46	612	864	612	864	612	864