

Утверждаю  
Директор Государственного  
бюджетного профессионального  
образовательного учреждения  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы  
обслуживания и дизайна»  
Е.С.Назарова  
«07» июня 2021 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым**  
**«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**  
по профессии среднего профессионального образования  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
(код) (наименование профессии)

**Квалификация:** Повар, кондитер

**Форма обучения:** очная

**Нормативный срок освоения ППКРС:** 1 год 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Год начала подготовки по учебному плану:** 2021

**Приказ об утверждении ФГОС от 09 декабря 2016г. №1569**

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<b>I курс</b>	22	9	9	1	0	11	<b>52</b>
<b>II курс</b>	17	10	11	2	1	2	<b>43</b>
<b>Всего</b>	39	19	20	3	1	13	<b>95</b>

## 2. План учебного процесса.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы								Распределение обязательной аудиторной нагрузки			
				ВСЕГО	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс	
		зачеты	экзамены			Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам (час.в семестр)			
							Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий				1 сем. 17 недель	2 сем. 24 недели	3 сем. 17 недель	4 сем. 24 недели
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>557</b>	<b>59</b>	<b>498</b>	<b>279</b>	219			108	228	158	44	127
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-/ДЗ/-/-		70	8	62	39	23				30	40	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ/-/-/-		64	8	56	36	20				64	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/ДЗ/-/-		84	12	72	52	20				48	36	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-/-/-/ДЗ		42	4	38	30	8				0	0	17	25
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-/ДЗ/-/-		42	4	38	26	12				0	42	0	0
ОП.06	Охрана труда	ДЗ/-/-/-		42	2	40	28	12				42	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-/ДЗ		36	2	34	0	34				0	0	17	19
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/ДЗ		40	4	36	18	18				0	0	0	40
ОП.09	Физическая культура	З/З/З/ДЗ		40	4	36	5	31				10	10	10	10
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/ДЗ/-/-		64	8	56	25	31				34	30	0	0
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	-/-/-/ДЗ		33	3	30	20	10				0	0	0	33

<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			<b>2251</b>	<b>85</b>	<b>2166</b>	<b>468</b>	294	1404			384	670	532	665
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			314	14	300	72	48	180		18	159	155	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-/Эк/-/		32	2	30	12	18				17	15	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/Эк/-/		102	12	90	60	30				70	32	0	0
УП.01	Учебная практика	-/ДЗ/-/		108		108						72	36	0	0
ПП.01	Производственная практика	-/ДЗ/-/		72		72						0	72	0	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			664	22	642	124	86	432		18	225	439	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/Эк/-/		32	2	30	14	16				17	15	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/Эк/-/		200	20	180	110	70				100	100	0	0
УП.02	Учебная практика	-/ДЗ/-/		180		180						108	72	0	0
ПП.02	Производственная практика	-/ДЗ/-/		252		252						0	252	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			349	15	334	66	52	216		36	0	76	273	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-/Эк/-/		32	2	30	22	8				0	17	15	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-/Эк/-/		101	13	88	44	44				0	23	78	0
УП.03	Учебная практика	-/ДЗ/-/		108		108						0	36	72	0
ПП.03	Производственная практика	-/ДЗ/-/		108		108						0	0	108	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			280	14	266	86	36	144		18	0	0	85	195
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-/Эк/-/		32	2	30	22	8				0	0	17	15
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-/Эк/-/		104	12	92	64	28				0	0	32	72
УП.04	Учебная практика	-/ДЗ/-/		72		72						0	0	36	36
ПП.04	Производственная практика	-/ДЗ/-/		72		72						0	0	0	72

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			644	20	624	120	72	432		18	0	0	174	470	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		-/-/Эк	40	4	36	24	12				0	0	17	23	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		-/-/Эк	172	16	156	96	60				0	0	49	123	
УП.05	Учебная практика	-/-/ДЗ		216		216						0	0	108	108	
ПП.05	Производственная практика	-/-/ДЗ		216		216						0	0	0	216	
	Промежуточная аттестация			108		108						0	36	36	36	
	Самостоятельная работа															
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)			36		36						0	0	0	36	
<b>Всего</b>				2952	144	2808					108	612	864	612	864	
<p>Учебная практика - 684 час (19 нед.); производственная практика -720 час. (20 нед.), всего практики - 39 недель</p> <p><b>Государственная (итоговая) аттестация: 36 часа (1 неделя)</b></p> <p>в виде демонстрационного экзамена</p>							<b>Всего</b>	дисциплин и МДК					432	360	252	360
								учебной практики	<b>684</b>				180	144	216	144
								производств.практики	<b>720</b>				0	324	108	288
								экзаменов					0	2	1	2
								дифф.зачетов					2	8	2	8
								зачетов					1	1	1	0

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
1	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
2	Товароведения продовольственных товаров
3	Технологии кулинарного и кондитерского производства
4	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
5	Иностранного языка
6	Технического оснащения и организации рабочего места
7	Социально-экономических дисциплин
	<b>Лаборатории</b>
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
2	Учебный кулинарный цех
3	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс</b>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	<b>Залы</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна» разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрирован Министерством юстиции № 44898 от 22 декабря 2016 г. **43.01.09 Повар, кондитер**, реализуемого в пределах ППКРС, примерной основной образовательной программой по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** регистрационный номер 43.01.09-170331 от 31 марта 2017года, с учетом требований квалификационных справочников, профессиональных и международных стандартов предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkills Russia (WS)/ WorldSkills International (WSI) по компетенции «Поварское дело».

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09 Повар, кондитер** на базе среднего общего образования составляет 1 года 10 месяцев.

Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:

1. На основании Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ ( (ред. от 30.04.2021) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.06.2021).
2. Федеральный Закон «Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 84-ФЗ (с изменениями и дополнениями от: 31 декабря 2014 г., 27 октября 2015 г., 3 июля 2016 г., 6 марта, 26 июля 2019 г.)
3. Постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013г. № 23 «О правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов» (С изменениями и дополнениями от: 23 сентября 2014 г., 13 мая 2016 г., 9 февраля, 29 ноября 2018 г.)

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО. (изменениями и дополнениями от: 22 января, 15 декабря 2014 г., 28 августа 2020 г.)

5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014г. «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г.);

6. Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

7. Примерной ООП СПО ТОП-50 УМК ПООП СПО 43.01.09 Повар, кондитер;

8. Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 8 мая 2015г. (с изменениями и дополнениями от: 3 декабря 2019 г.);

9. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. (ред. от 17 ноября 2017 г.) N 968"Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013г. N 30306) (С изменениями и дополнениями от: 31 января 2014 г., 17 ноября 2017 г., 10 ноября 2020 г);

10. 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);

11. Методические рекомендации Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО:

- «Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению»,

- «Разъяснения по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах ОПОП НПО или СПО, формируемых на основе ФГОС среднего профессионального образования»

12. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);

13. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632 «Об установления



соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. №1199 (с изменениями и дополнениями)

14. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

15. 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);

16. Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59778)

17. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

18. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

19. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн;

20. Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 N P-42 (ред. от 01.04.2020) "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена"

21. Устав ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Учебный план предусматривает:

- **начало учебных занятий** - 01 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- **продолжительность занятий** - 45 минут с перерывом между занятиями по 5 и 10 минут, один перерыв 20/30 минут на организацию обеда для всех групп;
- **объем образовательной нагрузки** составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу;
- **консультации** – консультации предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год
- **общая продолжительность каникул** составляет: при обучении 1 год 10 месяцев – 13 недель (11 недель на первом курсе, 2 недели в зимний период на втором курсе);
- **текущий контроль успеваемости** осуществляется в форме контрольных проверочных работ, защиты отчетов по практическим и лабораторным занятиям, тестирования, самостоятельной работы, письменного и устного опроса;
- **промежуточная аттестация** в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм нагрузки, в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины. На промежуточную аттестацию отводится 3 недели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

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

- **виды практик:** при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика по профилю профессии реализуется концентрированно и рассредоточено в количестве 1404 часов (39 недель)

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Общее количество часов учебной практики -684 часа: в том числе

- на первом курсе – 324 часа;
- на втором курсе – 360 часа;

При прохождении производственной практики предусмотрено выполнение практической квалификационной работы.

Общее количество часов производственной практики 720 часов:

- на первом курсе – 324 часа;
- на втором курсе – 396 часа;

Занятия во время учебной практики проводятся по 6 часов в лабораториях на базе колледжа. Производственная практика в обязательном порядке проводится на предприятиях и в организациях общественного питания независимо от их организационно - правовых форм согласно заключенным договорам.

Практикоориентированность ППКРС составляет 87%

#### **4.1. Общепрофессиональный и профессиональный циклы.**

Изучение общепрофессиональных дисциплин и МДК осуществляется рассредоточено одновременно с учебной практикой. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривать освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 часов.

07.06.2021г. на заседании Педагогического совета по профессии «Повар, кондитер» (Протокол № 5) прошло согласование основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** с социальным партнером и работодателями ООО «Гости» Кондрашкиным А.И.

#### **4.2. Формирование структуры ОПОП с учетом вариативной части.**

Решением Педагогического совета от 07. 06. 2021г. объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, в количестве 612 часов распределен следующим образом:

- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:
- на общепрофессиональный цикл - 233 часа;
- на междисциплинарные курсы – 199 часа;
- на учебную практику – 180 часов.

Для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда за счет вариативной части были выделены часы на освоение ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности – 64 часа, ОП.11 Организация обслуживания в ресторане – 33 часа.

Распределение часов вариативной части:

Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов	Обязательная учебная нагрузка
<b>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</b>	<b>233</b>
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	34
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	28
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	48
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6
ОП.05 Основы калькуляции и учета	10
ОП.06 Охрана труда	6
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	4
ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности	64
ОП.11 Организация обслуживания в ресторане	33
<b>П.00 Профессиональный цикл</b>	<b>379</b>
<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>	<b>199</b>
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	30
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	72
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	40
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	44
<b>Учебная практика</b>	<b>180</b>
<b>Итого</b>	<b>612</b>

#### **4.3. Формы проведения консультаций.**

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

#### **4.4. Формы проведения промежуточной аттестации.**

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

Завершающей формой контроля по дисциплине и МДК является экзамен или зачет. Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю в последнем семестре его изучения является экзамен (квалификационный).

На промежуточную аттестацию отводится суммарно 108 часов:

- на 1 курсе предусмотрены - 10 дифференцированных зачетов (без учета зачета по физической культуре), которые проводятся в пределах времени, отведенного на учебную дисциплину, практику; 2 комплексных экзамена, за счет времени, выделенного ФГОС СПО.
- на 2 курсе предусмотрены –10 дифференцированных зачета (без учета зачета по физической культуре), которые проводятся в пределах времени, отведенного на учебную дисциплину, практики; 3 комплексных экзамена, за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

#### **4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации.**

На проведение государственной итоговой аттестации учебным планом отводится 1 неделя в конце всего курса обучения. ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением выпускнику квалификации повар ↔ кондитер.