

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 ПКРС: 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)

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

2. План учебного процесса.

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

ПП.00	Профессиональные модули				2251	85	2166	468	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	-Эж/-/-			32	2	30	12	18			17	15	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-Эж/-/-			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	-Эж/-/-			32	2	30	14	16			17	15	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-Эж/-/-			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	-/-Эж/-			32	2	30	22	8			0	17	15	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-Эж/-			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	-/-Эж			32	2	30	22	8			0	0	17	15
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-/-Эж			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 различного ассортимента			644	20	624	120	72	432	18	0	0	174	470
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/-/Эж		40	4	36	24	12			0	0	17	23
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/-/Эж		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 (ДЗ)			36		36					0	0	0	36
Всего				2952	144	2808				108	612	864	612	864
Всего														
							дисциплины							
							и							
							МДК				432	360	252	360
							учебной	684						
							практик				180	144	216	144
							и	720						
	Учебная практика - 684 час (19 нед.); производственная практика - 720 час. (20 нед.), всего практики - 39 недель						производств. практики				0	324	108	288
							экзаменов				0	2	1	2
	Государственная (итоговая) аттестация: 36 часа (1 неделя)						дифф. зачетов				2	8	2	8
	в виде демонстрационного экзамена						зачетов				1	1	1	0

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

№	Наименование
	Кабинеты
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
	Лаборатории
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
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного 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 предьявляемых 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 Республику 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 2013 г. №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 29.12.2014 г. «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного 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 2015 г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 8 мая 2015 г. (с изменениями и дополнениями от: 3 декабря 2019 г.);
9. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. (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 01.11.2013 г. 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 33.01.1 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 ПКРС составляет 87%

4.1. Общепрофессиональный и профессиональный циклы.

Изучение общепрофессиональных дисциплин и МДК осуществляется расщеплено одновременно с учебной практикой. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает 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
ОП.00 Общепрофессиональный цикл	233
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
П.00 Профессиональный цикл	379
ПМ.00 Профессиональные модули	199
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
Учебная практика	180
Итого	612

4.3. Формы проведения консультаций.

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