

Утверждаю
Директор Государственного
бюджетного профессионального
образовательного учреждения
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы
обслуживания и дизайна»
Т.Н. Шкурко
«09» июня 2023 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 **43.01.09 Повар, кондитер**

(код)

(наименование профессии)

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ППКРС: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Год начала подготовки по учебному плану: 2023 год.

Профиль получаемого профессионального образования: естественно-научный

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

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
2. Федеральный закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 (с изменениями и дополнениями от 17.12.2020г.), зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898;
4. Федеральная образовательная программа среднего общего образования, утвержденная приказом Минпросвещения России от 23 ноября 2022 г. № 1014;
5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167);
6. Приказ Минпросвещения России от 14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (Зарегистрирован 24.11.2022 № 71119);
7. Приказ Министерства просвещения России от 17 мая 2022 года № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий, 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. Приказ Министерства просвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 07.12.2021 № 66211);
9. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» с изменениями и дополнениями от 18 ноября 2020 г. (приказ № 1430/652);
10. Распоряжение Министерства просвещения РФ № Р-98 от 30.04.2021 г. «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;
11. Локальные акты Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»;
12. Санитарные правила СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
13. Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна».

1.1. Организация учебного процесса и режим занятий

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется 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 в очной форме обучения должно быть выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы. Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность академического часа 45 минут, предусмотрено группирование учебных занятий парами.

В процессе освоения ППКРС обучающимся предоставляются каникулы. Продолжительность каникул составляет не менее десяти недель в учебном году, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 159 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 76 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 2052 часа (для программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)).

Промежуточная аттестация обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по ТОП-50 включается в учебные циклы образовательной программы и осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения результатов обучения, запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам. Экзамены, консультации для обучающихся на базе основного общего образования по очной форме обучения проводятся за счет

времени, отведенного в учебном плане на промежуточную аттестацию.

В период обучения проводятся учебные сборы с юношами.

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

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Общий объем учебной и производственной практики составляет 49 недель (1764 часов), из них: 24 недели - учебной и 25 - производственной практики.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций реализовывается как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей:

-ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - в объеме 3 недели (108 ч.);

-ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 4 недель (144 ч.);

-ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 4 недели (144 ч.);

-ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - в объеме 4 недели (144 ч.);

-ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - в объеме 4 недели (144 ч.).

Производственная практика проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся при освоении профессиональных модулей:

-ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - в объеме 3 недели (108 ч.);

-ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 7 недель (252 ч.);

-ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 7 недель (252 ч.);

-ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - в объеме 4 недель (144 ч.);

-ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - в объеме 7 недель (252 ч.);

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основе результатов, подтвержденных

документами соответствующих организаций.

1.3. Общеобразовательный цикл

В состав учебного плана входит общеобразовательный цикл. Согласно п. 7.9 ФГОС СПО получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС.

Согласно п. 23 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования «период изучения общеобразовательных предметов в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется образовательной организацией самостоятельно». Изучение общеобразовательных учебных дисциплин осуществляется на 1-2 курсах, с 1 по 4 семестр.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с учетом **естественнонаучного** профиля получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (**2052 часа**).

В процессе изучения общеобразовательных дисциплин предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности

обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности. Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, занимающегося по ФГОС СОО. По дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается.

1.4. Формирование вариативной части

При формировании учебного плана был распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ППКРС, включая инвариантную и вариативную части.

Согласно ФГОС СПО образовательная организация имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС (не менее 20%) для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, а также с учетом примерной основной образовательной программы. По результатам исследований потребностей работодателей была окончательно сформирована вариативная часть.

Объем образовательной программы составляет 5904 академических часов, 164 недели.

Обязательная часть программы подготовки квалифицированных, рабочих, служащих составляет 4536 академических часа, 126 недель.

Вариативная часть программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 1368 академических часов, 38 недель; **23 %**.

Согласно Федеральному государственному образовательному стандарту по профессии 43.01.09 Повар, кондитер конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно.

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС, использован:

- на увеличение объема времени на освоение дисциплин общепрофессионального цикла обязательной части - **202 часа**.

- на увеличение объема времени на освоение профессиональных модулей обязательной части цикла - **1166 часов**.

1.5. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация представляет собой форму контроля, в процессе которой оценивается уровень освоения обучающимися знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций и проходит в виде дифференцированных зачётов и экзаменов, дифференцированных зачётов и экзаменов, экзаменов квалификационных.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят дифференцированные зачеты по физической культуре (п. 32 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по

образовательным программам среднего профессионального образования).

Аттестация по ППКРС проводится рассредоточено, по окончании изучения учебных дисциплин, МДК и освоения учебной и производственной практик. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация по общеобразовательному циклу проводится в форме зачетов, дифференцированных зачётов и экзаменов.

Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла являются дифференцированный зачет.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный).

1.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Освоение ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер завершается государственной итоговой аттестацией. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Объем времени, предусмотренный на государственную итоговую аттестацию, составляет 2 недели.

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы в академических часах									Распределение обязательной аудиторной нагрузки									
				ВСЕГО	в т.ч в форме практической подготовки				Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс				
												Занятия по дисциплинам и МДК			по курсам и семестрам (час. в семестр)							
						Всего по дисциплинам/МДК	В том числе, теоретического обучения	В том числе, лабораторные и практические занятия				Практики	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем		
1	2	3		4	5	6	7	8	10	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22		
О.00	Общеобразовательный цикл	Зз/8дз/4э		2052	532	2016	720	720	0	11	0	0	387	535	414	491	51	46	0	0		
	Базовые дисциплины	Зз/5дз/3э		1886	0	1850	592	402	0	0	0	0	336	460	414	491	51	46	0	0		
ОУД.01	Русский язык	Э		139	36	139	32	34					17	48	34	40						
ОУД.02	Литература	ДЗ		177	54	177	54	54					34	48	44	51		0				
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ		117	70	117	84	46					17	24	17	24	17	18				
ОУД.04	Математика	Э		262	110	262	38	34					68	96	51	47						

ОУД.05	Информатика	ДЗ	144	80	144	44	28							34	48	34	28		
ОУД.06	История	Э	176	46	140	176	50						34	48	34	24	0	0	
ОУД.07	География	ДЗ	72	28	72	22	46							51	21	0	0		
ОУД.08	Обществознание	3/3/ДЗ	164		164	14	58						34	48	34	48		0	
ОУД.09	Физика	ДЗ	144	60	144	42	30						30	24	59	31	0	0	
ОУД.10	Химия	ДЗ	160	48	160	86	22						17	34	22	71	0	0	
ОУД.11	Биология	ДЗ	108		108	40	104						17	24	17	14	17	19	
ОУД.12	Физическая культура	ДЗ	123		123	46	92						34	32	17	40	0	0	
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	68		68								34	34	0	0	0	0	
ОУД.14	Индивидуальный проект		32		32	42	16								0	32	0	0	0
	Дополнительные дисциплины	0з/1дз/0э	136	21	136	81	21	0	11	0	0	51	75	0	0	0	0	0	0
ОУД.15	Родной язык и литература		68	11	68	57	11		11					58					
ОУД.16	Информационная безопасность		34	10	34	24	10						17	17					
ОУД.17	Основы финансовой грамотности	ДЗ	34		34								34						
ОПД.00	Общепрофессиональный цикл	0з/10дз/1э	880	245	762	533	237	0	108	0	0	70	40	34	138	69	127	115	169
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	92	15	74	59	15		18				34	40					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Э	105	20	92	72	20		13						34	58			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	105	20	89	69	20		12								13	76	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	96	20	84	64	20		12										40
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Дз	96	20	80	76	12		8							80			

ОП.06	Охрана труда	ДЗ		46	12	38	26	12		10			36							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Дз		86	34	78	44	34		8								39	39	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		76	18	69	51	18		7							37	32		
ОП.09	Физическая культура	З/ДЗ		40	34	36	2	34		4							19	19		
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	ДЗ		78	36	72	36	36		6								36	36	
ОП.11	Организация и обслуживание на предприятии общественного питания	ДЗ		60	16	50	34	16		10									50	
П.00	Профессиональный цикл	0з/13дз/12э		2792	2006	2593	66	294	1734	150	0	0	140	122	152	191	492	416	497	585
ПМ.00	Профессиональные модули	0з/13дз/12э		2792	2006	2593	112	294	1734	150	0	0	140	122	152	191	492	416	497	585
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0з/0/2э		392	270	370	100	48	222	22			140	122	108	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ЭК		36	18	34	16	18		2			24	10						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЭК		134	30	114	84	30		20			80	34						
УП.01	Учебная практика	ДЗ		114	114	114			114				36	78						
ПП.01	Производственная практика	ДЗ		108	108	108			108						108					

	Квалификационный экзамен	КЭ																		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	03/ЗДЗ/2э		751	576	727	12	86	504	42			0	0	44	191	492	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ЭК		36	2	34	18	16		2					14	14	6			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ЭК		229	70	189	119	70		40					30	33	126			
УП.02	Учебная практика	Дз		252	252	252			252							144	108			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ		252	252	252			252								252			
	Квалификационный экзамен	КЭ																		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	03/ЗДЗ/2э		551	448	524	0	52	396	27			0	0	0	0	0	416	108	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЭК		40	8	36	28	8		4							36			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных	ЭК		115	44	92	48	44		23							92			

[illegible]

МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЭК		40	12	36	24	12		2								14	20	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЭК		214	60	179	119	60		35								84	95	
УП.05	Учебная практика	Дз		144	144	144			144									36	108	
ПП.05	Производственная практика	Дз		252	252	252			252									144	108	
	Квалификационный экзамен	КЭ																		
				2902									0							
ПА	Промежуточная аттестация			108									0	36		36		36		
ГИА	Государственная итоговая аттестация: Выпускная квалификационная работа в форме демозамена			72		72													72	
ВСЕГО		3з/27дз/22э		5904	2783	5443	324	1251	1734	269	0	0	597	733	600	856	612	625	612	754
Государственная (итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена)0,,						Всего	дисциплин и МДК						602	775	606	864	571	617	612	790
							учебной практики						0	78	108	144	108	144	72	144
							производственной практики						0	0	0	0	252	144	252	252
							экзаменов						0	2	1	4	1	2	1	3
							дифференцированных зачетов						1	3	1	8	2	6	1	6
							зачетов						2	2	0	1	0	2	0	0

