

Министерство образования
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области "Колледж "Коломна"

РЕКОМЕНДОВАНО

педагогическим советом

(протокол от 29 августа 2022 г. № 1)

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО "Спектр"

О.С. Гусева



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО "Колледж "Коломна"

М.А Ширкалин

«30» августа 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: *Повар - кондитер*

Форма обучения: *Очная*

Срок получения образования: *3 года 10 месяцев*

на базе: *основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального образования: *естественнонаучный*

Год начала подготовки по учебному плану: *2022 год*

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

1. График учебного процесса

КУРСЫ	сентябрь				29 IX	октябрь				27 X	ноябрь				декабрь				29 XII	январь			26 I	февраль			23 II	март				30 III	апрель			27 IV	май				июнь				29 VI	июль			27 VII	август															
	1 7	8 14	15 21	22 28		6 12	13 19	20 26	2 9		3 10	17 23	24 30	7 14	8 15	22 28	4 11	5 12		18 25	1 8	2 9		16 22	1 8	15 22		1 8	15 22	29	5 12		19 26	29	6 13		19 26	20	4 11	18 25	24 31	7 14	15 22	28		5 12	19 26	26		2 9	16 23	30													
I										17.0							=	=	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	П	П						::	=	=	=	=	=	=	=	=	=															
II			У	У	У	У	У	У	У	17.0	У	У	У	У	У	У	=	=		У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П							
III	У	У	У	У	У	У	У	У	У	12.4	У	У	У	У	У	У	::	=	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У			
IV	У	У	У	У	У	У	У	У	У	13.5	У	У	У	У	У	У	::	=	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У

Теоретическое обучение
 Учебная практика вместе с теорией У

Производственная практика П

Промежуточная аттестация ::

Государственная итоговая аттестация И

Каникулы =

Учебные сборы ★

2. 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 курсам)	
	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II
I	36.5	2.0	2.0	0.5							11		52.0	
II	29.2	4.0	7.0	0.8							11		52.0	
III	18.3	9.0	10.0	3.7							11		52.0	
IV	22.0	8.0	8.0	1.0	2.0						2		43.0	
Всего	106.0	23.0	27.0	6.0	2.0						35.0		199.0	

3. План учебн

Индекс	Компоненты образовательной программы	Распределение по семестрам			Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе								1 курс															
		Промежуточная аттестация			Всего объем образовательной нагрузки	промежуточная аттестация	Самостоятельная учебная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					1 семестр						2 семестр									
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов				всего занятий	Занятия по дисциплинам и МДК			практика	промежуточная аттестация	Всего уч. нагрузки		Работа обуч-ся во взаимодейд. с препод.		Всего уч. нагрузки		Работа обуч-ся во взаимодейд. с препод.		Всего уч. нагрузки	самостоятельная работа					
					уроков	лаборат. и практич. занятия	курсовое проектирование		учебная и производственная практика	в том числе	уроки			ЛПЗ	0.0 нед.	24 нед.	уроки	ЛПЗ	4.0 нед.	17 нед.								
	строка для расчета часов УД, МДК																											
	строка для расчета часов физкультуры																											
1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24						
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	5	13	5	2160	108	0	2052	1615	266	0	0	108															
ОУД.00	Базовые учебные дисциплины				1428	0	1428	1124	133	0	0																	
ОУД.01	Русский язык	5			114	0	114	114	0	0		12	17	0	17	17		23	0	23	23				18	0		
ОУД.02	Литература		5		197	0	197	197	0	0		0	51	0	51	51		53	0	53	53				34	0		
ОУД.03	Иностранный язык	5			202	0	202	202	0	0		12	34	0	34	34		44	0	44	44				51	0		
ОУД.04	Математика	5			263	0	263	263	0	0		16	51	0	51	51		45	0	45	45				51	0		
ОУД.05	История		5		202	0	202	202	0	0		0	51	0	51	51		44	0	44	44				51	0		
ОУД.06	Астрономия		1		36	0	36	36	0	0		0	36	0	36	36		0	0	0	0				0	0		
ОУД.07	Физическая культура		6		171	0	171	38	133	0		0	34	0	34	0	34	0	38	0	38	38			29	0		
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности		2		72	0	72	72	0	0		0	34	0	34	34		38	0	38	38				0	0		
ОУД.09	Обществознание (включая экономику и право)	8			171	0	171	171	0	0		16	17	0	17	17		42	0	42	42				34	0		
	Профильные учебные дисциплины				624	0	624	491	133	0	0																	
ОУД.010	Информатика		2		108	0	108	6	102	0		0	51	0	51	1	50		57	0	57	5	52		0	0		
ОУД.011	Родной язык		1		34	0	34	34	0	0		0	34	0	34	34		0	0	0	0				0	0		
ОУД.012.01	Естествознание (Физика)		3		167	0	167	136	31	0		0	51	0	51	40	11		65	0	65	50	15		51	0		
ОУД.012.02	Естествознание (Биология и экология)		6		144	0	144	144	0	0		0	0	0	0	0		0	0	0	0				34	0		
ОУД.012.03	Естествознание (Химия)	4			171	0	171	171	0	0		12	34	0	34	34		61	0	61	61				34	0		
ИП	Индивидуальный проект		6		0	0	0	0	0	0		40																
ПА	Промежуточная аттестация																											
	Консультации				78	78															0							
	Экзамены				30	30															0							
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК и ГИА по ФГОС СПО	9	30	1	3744	108	263	1501	711	790	0	1800	108															
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3	12	1	872	0	102	770	316	454	0	0	0															
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3		63		11	52	33	19	0		0	17	2		15	8	7		26	5		21	15	6	20	4
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		7		42		6	36	20	16	0		0	0	0		0	0			0	0		0	0		0	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1		56		6	50	38	12	0		0	56	6		50	38	12		0	0		0	0		0	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		8		78		18	60	32	28	0		0				0				0	0		0	0		0	

ОП.05	Основы калькуляции и учета		3		84		12	72	49	23	0		0	44	4		40	17	23		22	4		18	18		18	4
ОП.06	Охрана труда		2		36		0	36	20	16	0		0				0	0		36	0		36	20	16			0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7		64		12	52	0	52	0		0				0				0		0	0				0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4		61		6	55	29	26	0		0				0				0		0	0				0
ОП.09	Физическая культура		8	7	40		0	40	0	40	0		0				0				0		0	0				0
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности		3		40		6	34	2	32	0		0				0				0		0	0		40	6	
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане		7		86		13	73	37	36	0		0	0			0				0		0	0				0
ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности		7		36		2	34	14	20	0		0	0			0				0		0	0				0
ОП.13	Основы предпринимательства и финансовой грамотности		8		36		2	34	18	16	0		0				0				0		0	0				0
ОП.14	Основы поиска работы		8		36		2	34	18	16	0		0				0				0		0	0				0
ОП.15	Кухня от шефа		8		114		6	108	6	102	0		0				0				0		0	0				0
ПА	Промежуточная аттестация																											
	Консультации				0	0											0						0					
	Экзамены				0	0											0						0					
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		6	18	0	2800	108	161	731	395	336	0	1800	108														
ПМ.00	Профессиональные модули				2692	161	731	395	336	0	1800																	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		2		252	24	84	36	48	0	144	18										18						
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2		36	2	34	16	18	0		0	0	0	0		36	2			34	16	18					0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2		72	22	50	20	30	0		0	0	0	0		72	22			50	20	30					0
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		2		72						72						0		0	72			72			72		
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		2		72						72						0		0	72			72			72		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4		599	38	165	83	82	0	396	18																
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4		36	0	36	16	20	0		0	0	0	0			0			0	0	0			36	0	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4		167	38	129	67	62	0		0	0	0	0			0			0	0				39	6	
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4		144						144						0		0			0			0	72		
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4		252						252						0		0			0			0	0		

УП.06	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации блюд, кулинарных изделий по стандартам WorldSkills	8		144						144				0			0			0			0				
ПП.06	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации блюд, кулинарных изделий по стандартам WorldSkills	8		72						72				0			0			0			0				
ПА	Промежуточная аттестация			0																							
	Консультации			36	36									0			6			6							
	Экзамены			72	72									0			12			12							
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			72																							
ВСЕГО		14	43	6	5904	263	3553	2326	1056	0	1800	216	612	12	0	600	0	864	33	18	831		144	612	20		
ВСЕГО в неделю					36.00	1.69	22.78					11.54	36.00	0.71	35.29		#DIV/0!	36.00	1.38		34.63		36.00	36.00	1.18		
ВСЕГО в неделю без ПП													36.00	0.71	35.29		#DIV/0!	36.00	1.50		34.50		36.00	36.00	1.18		
Государственная итоговая аттестация 2 нед. с 15 по 28 июня Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена	ВСЕГО:	дисциплин и МДК		час.	612	600												702	669				540				
				нед.	17.0															19.5					15.0		
		учебной практики		час.	0	0														72	72				72	72	
				нед.	0.0	0.0														2.0	2.0				2.0	2.0	
		производственной практики		час.	0	0														72	72				72	0	
				нед.	0.0	0.0														2.0	2.0				2.0	0.0	
		промежуточная аттестация		час.	0	0														18	18				0	0	
				нед.	0.0	0.0														0.5	0.5				0.0	0.0	
		преддипломная практика		час.																							
		ГИА, час.																									
		кол-во экзаменов					0														1					0	
		кол-во дифф. зачетов					4														7					3	
		кол-во зачетов					1														1					1	
		кол-во контрольных работ					9														7					7	
кол-во дифф. зачетов (без учета физ-ры и практики)					3														6					3			
кол-во зачетов (без учета физ-ры и практики)					0														0					0			

Распределение образовательной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)

II курс												III курс												IV курс												Государственная итоговая аттестация					
3 семестр				4 семестр				5 семестр				6 семестр				7 семестр				8 семестр																					
Работа обуч-ся во взаимод. с препод.				Работа обуч-ся во взаимод. с препод.				Работа обуч-ся во взаимод. с препод.				Работа обуч-ся во взаимод. с препод.				Работа обуч-ся во взаимод. с препод.				Работа обуч-ся во взаимод. с препод.																					
промежуточная аттестация	всего	в том числе		Всего уч. нагрузки	самостоятельная работа	промежуточная аттестация	всего	в том числе		Всего уч. нагрузки	самостоятельная работа	промежуточная аттестация	всего	в том числе		Всего уч. нагрузки	самостоятельная работа	промежуточная аттестация	всего	в том числе		Всего уч. нагрузки	самостоятельная работа	промежуточная аттестация	всего	в том числе		Всего уч. нагрузки	самостоятельная работа	промежуточная аттестация	всего	в том числе		Всего уч. нагрузки							
		уроки	ЛПЗ					уроки	ЛПЗ					уроки	ЛПЗ					уроки	ЛПЗ					уроки	ЛПЗ					уроки	ЛПЗ		уроки	ЛПЗ	уроки	ЛПЗ	уроки	ЛПЗ	уроки
				2.0 нед.	24 нед.					9.0 нед.	17 нед.					5.0 нед.	24 нед.					14.0 нед.	17 нед.					6.0 нед.	22 нед.					10.0 нед.	2 нед.						
				16.2						12.4						14.9						13.5						16.5													
				14.2						10.4						7.9						10.5						11.5													
	25	26	27		28	29		30	31	32		33	34		35	36	37		38	39		40	41	42		43	44		45	46	47		48	49		50	51	52		53	
	18	18			32	0		32	32			24	0	12	24	24			0		0	0			0		0	0			0		0	0			0	0			
	34	34			34	0		34	34			25	0		25	25			0		0	0			0		0	0			0		0	0			0	0			
	51	51			34	0		34	34			39	0	12	39	39			0		0	0			0		0	0			0		0	0			0	0			
	51	51			48	0		48	48			68	0	16	68	68			0		0	0			0		0	0			0		0	0			0	0			
	51	51			33	0		33	33			23	0		23	23			0		0	0			0		0	0			0		0	0			0	0			
	0	0			0			0	0			0			0	0			0		0	0			0		0	0			0		0	0			0	0			
	29	0	29		28	0		28	0	28		18	0		18	0	18		24	0		24	0	24		0		0	0			0		0	0			0	0		
	0	0			0			0	0			0			0	0			0		0	0			0		0	0			0		0	0			0	0			
	34	34			32	0		32	32			14	0		14	14			32	0	16	32	32		0	0	0	0			0		0	0			0	0			
	0	0			0			0	0			0			0	0			0		0	0			0		0	0			0		0	0			0	0			
	0	0			0			0	0			0			0	0			0		0	0			0		0	0			0		0	0			0	0			
	51	46	5		0			0	0			0			0	0			0		0	0			0		0	0			0		0	0			0	0			
	34	34			38	0		38	38			19	0		19	19			53	0		53	53		0		0	0			0		0	0			0	0			
	34	34			42	0	12	42	42			0			0	0			0		40	0	0		0		0	0			0		0	0			0	0			
	0				6			6				22			22				50			50					0				0						0				
	0				6			6				18			18				6			6					0				0						0				
	16	10	6		0			0	0			0			0	0			0			0	0		42	0	0	0			0		0	0			0	0			
	0	0			0			0	0			0			0	0			0			0	0		6	0	0	0			0		0	0			0	0			
	0	0			0			0	0			0			0	0			0			0	0		0	0	0	0			0		0	0			0	0			
	0	0			0			0	0			0			0	0			0			0	0		0	0	0	0			78	18			60	32	28				

0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	144	144					
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	72	72					
0			6		6		6		6		6		6		6		6		6		6	6	6					
0			12		12		12		12		12		12		12		12		12		12	12	12					
																							72					
0	592	72	864	38	30	826	324	612	14	58	598	180	864	45	74	819	504	612	54	18	558	216	792	47	18	745	360	72
34.82		36.00	36.00	1.58		34.42	36.00	36.00	0.82		35.18	36.00	36.00	1.88		34.13	36.00	36.00	3.18		32.82	36.00	36.00	2.13		33.87	36.00	36.00
34.82		36.00	36.00	2.24		33.76	36.00	36.00	1.00		35.00	36.00	36.00	2.65		33.35	36.00	36.00	3.86		32.14	36.00	36.00	2.76		33.24	36.00	36.00
520		510		472			374		360			286		241			378		324			414		367				
			14.2				10.4					7.9					10.5					11.5						
72		72		72		72	72		72		72	252		252		252	108		108		108	180		180				
2.0		2.0		2.0		2.0	2.0		2.0		2.0	7.0		7.0		7.0	3.0		3.0		3.0	5.0		5.0				
0		0		252		252	252		108		108	108		252		252	108		108		108	180		180				
0.0			7.0		7.0		3.0		3.0		3.0	7.0		7.0		7.0	3.0		3.0		3.0	5.0		5.0				
0			30		30		58		58		58	74		74		74	18		18		18	18		18				
0.0			0.8		0.8		1.6		1.6		1.6	2.1		2.1		2.1	0.5		0.5		0.5	0.5		0.5				
																												72
		2					4					1					4					2						
		6					4					7					5					7						
		1					1					0					1					0						
		5					1					2					1					0						
		4					2					4					3					4						
		0					0					0					0					0						

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии «Повар, кондитер»

№	Наименование
Кабинеты	
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Товароведения продовольственных товаров
4	Технологии кулинарного и кондитерского производства
5	Иностранного языка
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Технического оснащения и организации рабочего места
8	Русского языка и литературы
9	Математики
10	Физики
11	Химии
12	Биологии

№	Наименование
Лаборатории	
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	Учебный кондитерский цех
3	Аудитория для самостоятельной работы с выходом в сеть Интернет
4	Информатики
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

5. Пояснительная записка

5.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) ГБПОУ «Колледж «Коломна» (далее колледж) разработан **на основе:**

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Перечня профессий среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 (с изменениями и дополнениями от 14 мая 2014 г., 18 ноября 2015 г., 25 ноября 2016 г.);
- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 года);

- профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. №610н;
- профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н;
- профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. №914н;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07 июня 2012 года) в редакции приказов Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645, от 31 декабря 2015 года № 1578;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464 (зарегистрированного в Минюст России 30 июля 2013 года, рег. № 29200) в редакции приказов Минобрнауки России от 22 января 2014 года № 31 и от 15 декабря 2014 г. № 1580;
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 года № 291 (зарегистрированного в Минюст России 14 июня 2013 года, рег. № 28785);
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (зарегистрированного в Минюст России 01 ноября 2013 года, рег. № 30306);
- Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866;
- Устава колледжа;
- локальных актов колледжа;

с учетом:

- Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО 31.03.2017 г. рег. № 43.0.09-170331 [Электронный ресурс]: Сайт «Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО» / Реестр примерных программ - Режим доступа: <http://reestrspo.ru/roop-list> - Загл. с экрана;
- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);
- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС - Режим доступа: http://www.firo.ru/?page_id=774 - Загл. с экрана;

- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. исх. № 06-259);

- Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017 г. исх. № 06-174, от 20.02.2017 г. исх. № 06-156);

- Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

- письма департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения;

- Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей основные образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50). Проект март 2017 [Электронный ресурс]: Сайт Центра развития профессионального образования Московский политехнического университета / Центр развития профессионального образования - Режим доступа: <http://www.crpо-mpu.com/432225624> - Загл. с экрана;

- приказа Минпросвещения России от 17 декабря 2020 года № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план ППКРС по профессии вводится в действие с 01 сентября 2021 года и предусматривает обучение лиц на базе основного общего образования.

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин (далее УД), профессиональных модулей (далее ПМ), входящих в них междисциплинарных курсов (далее МДК), учебной и производственной практики, промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации и каникул.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с рабочими программами УД и ПМ и расписанием учебных занятий. Рабочие программы УД и ПМ разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно с учетом требований рынка труда в соответствии с ФГОС и с учетом примерной основной образовательной программой по профессии.

В колледже устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, лекция, семинар, контрольная работа, консультация, учебная практика (производственное обучение, производственное обучение в условиях предприятия), производственная практика, а также самостоятельная работа обучающихся.

Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий. При выполнении лабораторных и практических занятий по УД общепрофессионального цикла

и МДК профессионального цикла предусматривается разделение учебных групп на подгруппы наполняемостью не менее 8 человек и количество часов для оплаты, увеличивается пропорционально числу подгрупп.

Объем учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной составляет – 36 часов в неделю и включает все виды учебной работы, в том числе самостоятельную работу.

В конце второго курса в каникулярное время с юношами проводятся учебные сборы на базе соединений и воинских частей Вооруженных сил Российской Федерации. Продолжительность учебных сборов – 5 дней, т.е. 35 часов. Итоговая оценка (годовая) по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» выставляется при условии зачета по учебным сборам.

Настоящим учебным планом предусмотрено на дисциплину «Физическая культура» еженедельно по 2 часа учебной нагрузки в пересчете на учебную работу обучающихся по УД и МДК (т.е. без учета УП и ПП).

При реализации каждого ПМ предусмотрена УП и (или) ПП, которая организуется в соответствии с Положением, указанным в пп. 5.1. УП, как правило, проводится в лабораториях, ПП, как правило, проводится в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм. УП и ПП могут также проводиться в организациях (предприятиях и учреждениях) на основе договоров между организацией и колледжем. При этом все УД и УП реализуются рассредоточено. ПП проводится концентрированно в конце семестров.

Практикоориентированность настоящей ПООП по профессии составляет 78,71%.

5.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС по профессии сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, а также Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, указанными в пп.5.1.

В соответствии со спецификой ППКРС по профессии выбран естественнонаучный профиль получаемого профессионального образования.

Обязательным условием освоения среднего общего образования является выполнение каждым обучающимся индивидуального проекта по одной или нескольким общеобразовательным дисциплинам. Дисциплины и темы для выполнения индивидуального проекта обучающиеся выбирают по желанию. Для руководства индивидуальными проектами обучающихся на всю группу выделяются консультации, указанные в учебном плане. В случае если руководство проектом осуществляют разные преподаватели, то часы консультаций делятся пропорционально количеству обучающихся у преподавателей. В 6-ом семестре проводится публичная защита индивидуальных проектов обучающихся.

5.4. Формирование вариативной части ОПОП

ФГОС СПО по профессии предусматривает 612 часов вариативной части ОПОП, которая распределена на общепрофессиональный (375 часов) и профессиональный (237 часов) циклы для обеспечения конкурентоспособности выпускника. Основанием для распределения вариативной части ОПОП являются опрос работодателей и протоколы согласования, а также фактический уровень подготовленности обучающихся.

Общепрофессиональный цикл

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	45	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	10	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	50	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	42	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
ОП.05	Основы калькуляции и учета	48	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	28	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	16	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	40	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	56	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности	4	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
ОП.14	Основы предпринимательства и финансовой грамотности	36	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
	Итого	375	

Профессиональный цикл

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	4	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	36	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	8	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
УП.04	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	36	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	72	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
	Итого	237	

Кроме того, ФГОС среднего общего образования предоставляет дополнительно **756** часов, которые в соответствии с методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям, указанным в пп. 5.1, направлены на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС СПО по профессии, а именно, 305 часов на общепрофессиональный цикл и 451 час на профессиональный цикл.

Общепрофессиональный цикл

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	18	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	32	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	6	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	Письмо Минобрнауки России от 23.12.2016 № 06-1697
ОП.05	Основы калькуляции и учета	36	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	45	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г

ОП.09	Физическая культура	28	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности	32	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
ОП.14	Основы поиска работы	36	Письмо Минобрнауки России от 23.12.2016 № 06-1697
	Итого	305	

Профессиональный цикл

МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	26	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	7	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	21	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	48	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	61	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
УП.06	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	144	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
ПП.06	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	144	Письмо работодателя № 49 от 24.03.2017 г
	Итого	451	

5.5. Формы проведения консультаций

Консультации по всем УД и МДК проводятся в форме устных групповых по мере необходимости по заявке заведующему отделением, который устанавливает расписание консультаций, не превышая 36 часов учебной нагрузки в неделю. Если по УД, МДК, ПМ предусмотрен экзамен, то перед каждым экзаменом проводится групповая устная консультация объемом не менее 2-х часов.

5.6. Формы проведения промежуточной аттестации

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения УД и МДК в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. По каждому ПМ при его завершении обязательно проводится экзамен (квалификационный). Конкретные формы и процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации по каждой УД, МДК и ПМ указаны в учебном плане, рабочих программах и контрольно-оценочных средствах, которые доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяются на экзаменах и дифференцированных зачетах отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», на зачетах – «зачтено», «незачтено». На экзамен по УД, МДК и ПМ выделяется объем часов промежуточной аттестации, указанный в учебном плане с учетом консультаций. Все зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов соответствующих УД, МДК, УП.

Дифференцированные зачеты по УП проводятся на последнем занятии при выполнении квалификационной работы. Дифференцированные зачеты по ПП проводятся на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций (дневников ПП, отчетов о ПП, аттестационных листов по практике от руководителей практики от организации и от колледжа, полноты и своевременности представления дневника ПП и отчета о ПП).

Экзамены по УД, МДК проводятся по графику промежуточной аттестации в освобожденный от занятий день за счет часов промежуточной аттестации, при этом промежуток времени между двумя экзаменами не менее двух дней.

В колледже для текущей аттестации учебной деятельности студентов может применяться многобалльная, рейтинговая система оценки знаний и умений, которая при окончании УД и МДК переводится в отметки промежуточной аттестации.

Оценка подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения УД, МДК;

оценка компетенций обучающихся.

После завершения последнего этапа ПП каждого ПМ в освобожденный от занятий день за счет часов промежуточной аттестации проводится экзамен, на котором экзаменационная комиссия в составе представителей работодателей и колледжа проверяют готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе III Требования к результатам освоения образовательной программы и приложении 2 к ФГОС СПО по профессии. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой / не освоен». При этом может быть присвоена соответствующая квалификация по профессии.

5.7. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется ФГОС СПО по профессии, Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, основной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, указанными в пп. 5.1.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме выполнения выпускной квалификационной работы по профессии в виде демонстрационного экзамена. Содержание заданий выпускной квалификационной работы, выполняемой выпускником, определяется колледжем в пределах требований ФГОС и должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.