

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ

«Нелидовский колледж»

Евтихиева А.Н.

«31» августа 2022 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная

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

**Профиль получаемого профессионального
образования – естественно-научный**

Нелидово, 2022 г.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
I	36,7	3,3	-	1	-	11	52
II	35,8	3,2	-	2	-	11	52
III	30,5	9,5	-	1	-	11	52
IV	14	3	20	2	2	2	43
Всего	117	19	20	6	2	35	199

ДУП.00	Дополнительные учебные предметы	2.13	394	135	259	139	120	34	44	34	33	68	46		
ДУП.1.14	Физика	Д32	117	39	78	39	39	34	44						
ДУП.1.15	Обществознание (вкл. Экономику и Право)	Д36	277	96	181	100	81			34	33	68	46		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	13/8Д3/-	817	271	546	271	275	85	115	17	44	85	115	85	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Д32	94	31	63	31	32	17	46						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Д32	85	28	57	28	29	34	23						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э2	120	40	80	40	40	34	46						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Д36	12	40	80	40	40					34	46		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Д34	91	30	61	30	31			17	44				
ОП.06	Охрана труда	Д36	60	20	40	20	20					17	23		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Д37	127	42	85	42	43							85	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Д36	60	20	40	20	20					17	23		
ОП.09	Физическая культура	Д36	60	20	40	20	20					17	23		
ПМ.00	Профессиональные модули	18/13/27+5 к	3823	805	3018	805	809	102	184	119	308	391	667	527	720
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Эк	468	82	386	82	84	102	184	0	0	0	0	0	100
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Д32	94	31	63	31	32	17	46						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Д32	154	51	103	51	52	34	69						
УП.01	Учебная практика	Д32	120	-	120	-	-	51	69						100
ПП.01	Производственная практика	Д38	100	-	100	-	-								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	Эк	742	155	587	155	155	0	0	119	308	0	0	0	160
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Д34	183	61	122	61	61			34	88				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Д34	282	94	188	94	94			34	154				

УП.02	Учебная практика	Д34	117	-	117	-	-	-	-	51	66				
ПП.02	Производственная практика	Д38	160	-	160	-	-	-	-						160
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк	812	180	632	180	181	0	0	0	0	187	345	0	100
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Эк	189	63	126	63	63					34	92		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Д36	352	117	235	117	118					51	184		
УП.03	Учебная практика	Д36	171	-	171	-	-					102	69		100
ПП.03	Производственная практика	Д38	100	-	100	-	-								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Эк	823	177	646	177	178	0	0	0	0	204	322	0	120
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Д36	189	63	126	63	63					34	92		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Эк	343	114	229	114	115					68	161		
УП.04	Учебная практика	Д36	171	-	171	-	-					102	69		120
ПП.04	Производственная практика	Д38	120	-	120	-	-								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эк	978	211	767	211	211	0	0	0	0	0	0	527	240
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Д37	204	68	136	68	68							136	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Д37	429	143	286	143	143							286	
УП.05	Учебная практика	Д37	165	-	165	-	-							105	
ПП.05	Производственная практика	Д38	240	-	240	-	-								240
	ВСЕГО	73+59к	7741	2125	5616	2025	2189	612	828	612	792	612	828	612	720

[illegible]

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО

№	Наименование
1.	Кабинет технологии кулинарного производства
2.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
3.	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
4.	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
5.	Кабинет литературы
6.	Кабинет иностранного языка
7.	Кабинет истории
8.	Кабинет химии
9.	Кабинет математики
10.	Кабинет информатики
11.	Спортивный зал, спортивная площадка
12.	Библиотека

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Нелидовский колледж» (далее – Учреждение) разработан на основе Федерального Государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г., Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 26.12.2012 г., Устава ГБПОУ «Нелидовский колледж», Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Департамент государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения, №05-401 от 14.04.2021 г.).

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписаниями занятий и образовательными программами по профессии.

Образовательный процесс в Учреждении ведется на государственном языке Российской Федерации – русском.

В Учреждении учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану по профессии.

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 нед.

промежуточная аттестация – 3 нед.

каникулы – 22 нед.

В Учреждении учебный год делится на семестры, являющиеся периодами, каждый из которых заканчивается предусмотренной учебными планами формой контроля знаний.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося, связанный с обязательными учебными занятиями педагогического работника с обучающимся не должен превышать 36 академических часов в неделю.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

В соответствии с Федеральным законом «О воинской обязанности и военной службе» №53-ФЗ от 28 марта 1998 г., в конце второго курса для обучающихся мужского пола проводятся пятидневные учебные сборы (40 часов), сочетающие разнообразные формы организации теоретических и практических занятий.

Занятия по дисциплинам «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость группы составляет не менее 20 человек на начало обучения.

Лабораторные и практические занятия по:

МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов;

МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;

МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;

МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 12 человек.

В Учреждении устанавливаются основные виды учебных занятий, такие, как урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная и производственная практики, а также могут проводиться другие виды учебных занятий.

Последовательность и чередование учебных занятий в учебной группе определяется расписанием занятий и распорядком дня.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между Учреждением и организациями, согласно Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования и методических указаний по организации производственной практики студентов колледжа.

По окончании изучения профессионального модуля производственная практика проводится рассредоточено, в соответствии с учебным планом в течение 3 лет и 10 месяцев.

Текущий контроль знаний проводится в соответствии с Положением о формах, порядке и содержании текущего контроля успеваемости обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся проводится в соответствии с Положением об организации и проведении промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ «Нелидовский колледж»

По профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – экзамен (квалификационный). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля и практик.

В процессе обучения успеваемость обучающихся определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено», «освоен», «не освоен». Используется рейтинговая система оценивания.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются объемом 4 часа на одного обучающегося, и не учитываются при расчете объемов учебного времени.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Департамент государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения, №05-401 от 14.04.2021 г.).

4.2. Формы проведения консультаций

Групповые – по отдельным предметам и профессиональным модулям.

Индивидуальные – с неуспевающими обучающимися по мере необходимости.

1.2. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация обучающихся является важным этапом обучения, средством контроля за обеспечением ФГОС СПО и проводится по предметам теоретического обучения и практикам.

Промежуточная аттестация обучающихся обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающихся и проводится с целью определения:

- соответствия уровня и качества подготовки рабочего ФГОС СПО по профессии **Повар, кондитер**;
- полноты и прочности теоретических знаний по дисциплине, циклу, МДК, профессиональному модулю, учебной и производственной практике;
- сформированности умений применять знания при решении практических задач;
- наличия умений самостоятельной работы обучающихся с учебной литературой и др.

Промежуточная аттестация в Учреждении представлена следующими формами:

Экзамен

Дифференцированный зачет

Зачет

Экзамен (квалификационный)

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки; зачет и дифференцированный зачет следует проводить за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

При выборе формы промежуточной аттестации Учреждение руководствуется:

- значимостью дисциплины, МДК, профессионального модуля, учебной и производственной практики в подготовке рабочего;
- завершенностью изучения учебной дисциплины, МДК, профессионального модуля, учебной и производственной практики;
- завершенностью значимого раздела.

Проводятся экзамены по:

ОУПб.01 Русский язык – экзамен обязательный;

ОУПп.06 Математика – экзамен обязательный;

ОУПп.09 Химия – по выбору Учреждения;

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места - по выбору Учреждения;

МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - по выбору Учреждения;

МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - по выбору Учреждения;

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - экзамен (квалификационный) – обязательный.

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - экзамен (квалификационный) – обязательный.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - экзамен (квалификационный) – обязательный.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - экзамен (квалификационный) – обязательный.

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - экзамен (квалификационный) – обязательный.

Если дисциплина или МДК составляют более 70 часов и проводятся в нескольких семестрах, то предусматривается зачет или дифференцированный зачет при изучении половины курса и дифференцированный зачет или итоговая контрольная работа по окончании курса.

По учебной и производственной практике проводится дифференцированный зачет внутри профессионального модуля.

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным в Учреждении.