

Согласовано:

Генеральный директор ООО «Ресторатор»
И.С. Джигкаева/

«29»



Утверждаю:

Директор ГАПОУ ВО «ГСК»
/Ю.А. Фильчаков/

20 23 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Владимирской области

«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова
образовательной программы среднего профессионального образования -
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

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.

СОГЛАСОВАНО

Председатели предметных (цикловых) комиссий:

- общеобразовательного цикла

- по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Заместитель директора по учебно-методической работе

Заместитель директора по учебно-производственной работе



Т.А. Мельникова

И.В. Чаева

Е.И. Рязанцева

О.А. Кузьмина

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах для профессии)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация, консультации	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	1404	0	0	18	54	0	1476	11
II курс	868	324	216	20	48	0	1476	11
III курс	616	288	504	20	48	0	1476	11
IV курс	426	324	576	12	66	72	1476	2
Всего	3314	936	1296	70	216	72	5904	35

ДУП.01	Основы экологии	-,ДЗ*	-	36		36	8	28	8				36		-	-	-	-	-	-
ДУП.02	Основы финансовой грамотности		-	36		36	16	20	16				36		-	-	-	-	-	-
ДУП.03	Россия-моя история			36		36	26	10	26				36							
	Индивидуальный проект			36	18	18						18		18	-	-	-	-	-	-
ПП	Профессиональная подготовка	0/25	15	4356	52	1966	3282	860	1050	2232	84	78	-	-	612	864	612	864	612	792
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/14	-	772	16	756	448	308	448	-	-	-	-	-	234	166	198	138	36	-
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-,ДЗ	-	60	2	58	20	38	20	-	-	-	-	-	60	-	-	-	-	-
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	-	100	4	96	40	56	40	-	-	-	-	-	52	48	-	-	-	-
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,ДЗ	-	82	2	80	40	40	40	-	-	-	-	-	82	-	-	-	-	-
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-,ДЗ	-	46	-	46	16	30	16	-	-	-	-	-	-	46	-	-	-	-
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	-	48	-	48	24	24	24	-	-	-	-	-	-	-	48	-	-	-
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	-	36	-	36	10	26	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36	-
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	-	88	4	84	84	-	84	-	-	-	-	-	-	-	58	30	-	-
ОП.08	Физическая культура	ДЗ	-	40	-	40	40	-	40	-	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	-	36	-	36	26	10	26	-	-	-	-	-	-	-	-	36	-	-
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ДЗ	-	72	2	70	48	22	48	-	-	-	-	-	-	72	-	-	-	-
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	-	46	-	46	30	16	30	-	-	-	-	-	-	-	46	-	-	-
ОП.12	Торговые вычисления	ДЗ	-	46	-	46	30	16	30	-	-	-	-	-	-	-	46	-	-	-
ОП.13	Рисование и лепка	ДЗ	-	72	2	70	40	30	40	-	-	-	-	-	-	-	-	72	-	-

ПЦ.00	Профессиональный цикл	0/9	15	3584	36	1210	2834	552	602	2232	84	78	-	-	378	698	414	726	576	792
ПМ.00	Профессиональные модули	0/9	15	3584	36	1210	2834	552	602	2232	84	78	-	-	378	698	414	726	576	792
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0/2	2	530	6	144	440	64	80	360	8	12	-	-	224	306	-	-	-	-
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-	-, -, -, Эм	10	-	-	-	-	-	-	4	6	-	-	-	10	-	-	-	-
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-, -, ДЗ	-	48	-	48	20	28	20	-	-	-	-	-	48	-	-	-	-	-
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-	-, -, -, Э	112	6	96	60	36	60	-	4	6	-	-	68	44	-	-	-	-
УП.01	Учебная практика	-, -, -, ДЗ*	-	144	-	-	144	-	-	144	-	-	-	-	108	36	-	-	-	-
ПП.01	Производственная практика			216	-	-	216	-	-	216	-	-	-	-	-	216	-	-	-	-
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-, -, -, ДЗ* 0/1	- 3	952	8	268	778	120	130	648	28	18	-	-	-	276	414	262	-	-
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-	-, -, -, -, Эм	10	-	-	-	-	-	-	4	6	-	-	-	-	-	10	-	-
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	-, -, -, Э	58	2	38	20	18	20	-	12	6	-	-	-	58	-	-	-	-
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	-, -, -, -, Э	236	6	230	110	102	110	-	12	6	-	-	-	110	126	-	-	-
УП.02	Учебная практика	-, -, -, -, -	-	288	-	-	288	-	-	288	-	-	-	-	-	108	180	-	-	-

	блюд, десертов, напитков																			
УП. 04	Учебная практика	^,^,^,^,^ ,-,ДЗ*	-	72	-	-	72	-	-	72	-	-	-	-	-	-	-	-	72	-
ПП. 04	Производственная практика	^,^,^,^,^ ,-,ДЗ* 0/2	-	144	-	-	144	-	-	144	-	-	-	-	-	-	-	-	144	-
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		3	988	8	286	834	126	150	684	8	12	-	-	-	-	-	-	196	792
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-	^,^,^,^ ,-,^,^ ,Эм	10	-	-	-	-	-	-	4	6	-	-	-	-	-	-	-	10
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	^,^,^,^,^ ,-,ДЗ	-	50	2	48	22	26	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36	14
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	^,^,^,^ ,-,^,^ ,Э	244	6	238	128	100	128	-	4	6	-	-	-	-	-	-	160	84
УП. 05	Учебная практика	^,^,^,^,^ ,ДЗ	-	252	-	-	252	-	-	252	-	-	-	-	-	-	-	-	-	252
ПП. 05	Производственная практика	^,^,^,^,^ ,-,ДЗ	-	432	-	-	432	-	-	432	-	-	-	-	-	-	-	-	-	432
ПМ.06В	Организация обслуживания в организациях общественного питания	0/2	1	270	2	186	158	100	86	72	4	6	-	-	154	116	-	-	-	-
ПМ.06В	Организация обслуживания в организациях общественного питания	-	^,^,^ ,Эм	10	-	-	-	-	-	-	4	6	-	-	-	10	-	-	-	-
МДК 06.01	Основы организации обслуживания	^,^,^,ДЗ	-	140	2	138	70	68	70	-	-	-	-	-	70	70	-	-	-	-
МДК 06.02	Психология и этика профессиональной деятельности	^,^,ДЗ	-	48	-	48	16	32	16	-	-	-	-	-	48	-	-	-	-	-
УП.06	Учебная практика	^,^,^ ДЗ**	-	72	-	-	72	-	-	72	-	-	-	-	36	36	-	-	-	-
	Всего	33	19	5832	70	3370	3592	1740	1552	2232	120	96	612	792	612	816	594	834	566	772

ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	-	-	72	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	72
Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работы в виде демонстрационного экзамена с 16 июня по 29 июня (всего 2 нед.)						Всего	Дисциплин и МДК		3366	612	792	468	420	306	330	350	88		
							учебной практики		936	0	0	144	180	180	108	72	252		
							производственной практики		1296	0	0	0	216	108	396	144	432		
							экзаменов		17	0 _э	3 _э	0	4 _э	1 _э	3 _э	3 _э	2 _э		
							зачетов		33	4	6	4	6	3	6	2	3		

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

№	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.
	Лаборатории:
8	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
9	учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс
	Залы:
10	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
11	актовый зал.

4. Пояснительная записка

4.1 Общие положения

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября; продолжительность учебной недели – пятидневная. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут; учебные занятия проводятся парами, одна пара состоит из двух академических часов без перемены.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией квалифицированного рабочего, служащего: повар<-> кондитер.

4.2. Структура образовательной программы и учебного плана.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер происходит с учетом профиля получаемого профессионального образования в соответствии с распределением профессий СПО по профилям получаемого профессионального образования. Программа ППКРС предусматривает естественно-научный профиль получения образования.

4.3. Общеобразовательный цикл

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по общеобразовательному циклу (1404 час.), в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования направлено на изучение 13 общеобразовательных учебных предметов: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «История», «Математика», «Информатика», «Физика», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», в том числе, двух профильных предметов, изучаемых на углубленном уровне: «Химия», «Биология» и дополнительных учебных предметов: «Основы экологии», «Основы финансовой грамотности».

Вариативная часть общеобразовательного цикла включает в себя предметы, изучаемые на углубленном уровне: «Химия» и «Биология», дополнительные учебные предметы: «Основы экологии», «Основы финансовой грамотности». Поскольку, внеурочная деятельность является неотъемлемой и обязательной частью основной общеобразовательной программы, в вариативную часть общеобразовательного цикла включена внеурочная деятельность из расчёта 10 часов в неделю (всего 390 часов).

Вариативная часть составляет 40% $((270+72+390)/(1476+390)= 0,4)$ от общей учебной нагрузки общеобразовательного цикла, включая внеурочную деятельность (390 часов).

Освоение общеобразовательного цикла предусматривает выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на первом курсе.

Экзамены проводятся по учебным предметам «Русский язык», «Математика», «Химия», дифференцированные зачеты – по всем остальным учебным предметам. По дополнительным учебным предметам аттестация проходит в форме комплексного дифференцированного зачёта.

4.4. Формирование вариативной части ППКРС

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть). Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 56% от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (44%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем вариативной части (час.)
ОП	Общепрофессиональный цикл	448
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	24
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	64
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	46
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	10
ОП.05	Основы калькуляции и учета	16
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	52
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	72
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	46
ОП.12	Торговые вычисления	46
ОП.13	Рисование и лепка	72
П.00	Профессиональный цикл	1598
ПМ.01	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	282
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	20
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	46
УП.01	Учебная практика	72
ПП.01	Производственная практика	144
ПМ.02	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	400
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	30
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	118

ПП.02	Производственная практика	252
ПМ.03	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	70
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	28
УП.03	Учебная практика	36
ПМ.04	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	140
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	26
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	42
ПП.04	Производственная практика	72
ПМ.05	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>	436
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	24
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	88
УП.05	Учебная практика	108
ПП.05	Производственная практика	216
ПМ.06В	<i>Организация обслуживания в организациях общественного питания</i>	270
ПМ.06В	Организация обслуживания в организациях общественного питания	10
МДК06.01	Основы организации обслуживания	140
МДК06.02	Психология и этика профессиональной деятельности	48
УП.06	Учебная практика	72
	Итого	2046

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;

- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего «повар<-> кондитер».

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общепрофессиональный цикл	324	448
Профессиональный цикл	1980	1598
Государственная итоговая аттестация	72	
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5904	

Перечень и объем предметов, дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана.

В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен 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 выделено 97 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

экзамен;

экзамен по модулю;

дифференцированный зачет;

комплексный дифференцированный зачет.

Количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

1 курс: 3 экзамена, 10 дифференцированных зачетов;

2 курс: 4 экзаменов, 10 дифференцированных зачетов;

3 курс: 5 экзаменов, 9 дифференцированных зачетов;

4 курс: 5 экзаменов, 5 дифференцированных зачетов.
В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

4.5 Общепрофессиональный цикл

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 40 академических часов.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

«Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» (72 часа),

«Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»(46час).

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 40 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

4.6. Профессиональный цикл

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПМ.06 Организация обслуживания в организациях общественного питания

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 реализуются в несколько периодов:

Профессиональный модуль, в рамках которого проводится	Наименование	Условия	Семестр	Длительность
---	--------------	---------	---------	--------------

	практика	практики	реализации		в неделях
ПМ01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрированно	3,4	4 недели
		Производственная	Концентрированно	4	6 недель
ПМ02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрированно	4,5	8 недель
		Производственная	Концентрированно	5,6	10 недель
ПМ03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрированно	6	3 недели
		Производственная	Концентрированно	6	4 недели
ПМ04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрированно	7	2 недели
		Производственная	Концентрированно	7	4 недели
ПМ05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрированно	8	7 недель
		Производственная	Концентрированно	8	12 недель
ПМ06	Организация обслуживания в организациях общественного питания	Учебная	Концентрированно	3,4	2 недели
	Всего				62 недели

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определен в объеме 62 % от профессионального цикла образовательной программы.

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