



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
государственного бюджетного учреждения Калининградской области
профессиональной образовательной организации
"Технологический колледж"

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

группа 217ПК

Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения - очная

Срок получения среднего профессионального образования - 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль профессионального образования: социально-экономический

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам, нед.	Учебная практика, нед.	Производственная практика, нед.	Промежуточная аттестация, нед.	Государственная итоговая аттестация	Каникулы, нед.	Всего, нед.
1 курс	40	0	0	1	0	11	52
2 курс	33	3	3	2	0	11	52
3 курс	25	8	6	2	0	11	52
4 курс	23	8	6	2	2	2	43
Всего	121	19	15	7	2	35	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточно			Объем образовательной программы (академических часов)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)								
		зачетов /	Дифференцированных зачетов /	экзаменов	Всего	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем			Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
							Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам			Практики	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 20 нед.
								Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия										
1	2	3			4	5	6	8		9	10	11	12	13	14	15	16	17	
О.00	Общеобразовательный цикл	4/5/6			2160	140	1912	770	1142		108	612	706	364	370	0	0	0	0
Код	Базовая часть (от общего количества часов)	60%																	
	Общие учебные дисциплины				1296	76	1166	404	762		54	320	358	284	280	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	-, -, Э			138	6	114	64	50		18	30	30	30	30	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	-, -, ДЗ			183	12	171	111	60			46	46	46	45	0	0	0	0
ОУД.03	Иностранный язык	-, -, Э			201	12	171	8	163		18	46	46	46	45	0	0	0	0
ОУД.04	Математика	-, -, Э			298	18	262	42	220		18	70	70	70	70	0	0	0	0
ОУД.05	История	-, -, ДЗ			183	12	171	111	60			46	46	46	45	0	0	0	0
ОУД.06	Физическая культура	3,3,3,3			183	12	171	8	163			46	46	46	45	0	0	0	0
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ			72	2	70	34	36			36	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Астрономия	-, ДЗ			38	2	36	26	10			0	38	0	0	0	0	0	0
Код	Вариативная часть (от общего количества часов)	40%																	
	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей				626	50	540	240	300		36	232	268	40	50	0	0	0	0
ОУД.09	Информатика	-, Э			178	10	150	20	130		18	80	80	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	Естествознание	-, -, ДЗ			260	20	240	140	100			72	98	40	50	0	0	0	0
ОУД.11	Обществознание	-, Э			188	20	150	80	70		18	80	90	0	0	0	0	0	0
	Дополнительные учебные дисциплины				238	14	206	126	80		18	60	80	40	40	0	0	0	0

ОУД.12	Экономика и право	,,-,-,Э	238	14	206	126	80		18	60	80	40	40	0	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2/13/0	520	28	492	254	238			0	36	72	108	54	54	98	98
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	,-,ДЗ	36	2	34	22	12			0	0	18	18	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	,,-,-,ДЗ	36	2	34	22	12			0	0	18	18	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	,,-,-,ДЗ	36	2	34	22	12			0	0	18	18	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	,,-,-,-,-,-,ДЗ	48	2	46	26	20			0	0	0	0	0	0	24	24
ОП.05	Основы калькуляции и учета	,,-,-,-,-,ДЗ	36	2	34	14	20			0	0	0	0	18	18	0	0
ОП.06	Охрана труда	,-,ДЗ	36	2	34	24	10			0	36	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	,,-,-,-,-,-,ДЗ	36	2	34	2	32			0	0	0	0	0	0	18	18
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	,,-,-,-,-,ДЗ	36	2	34	14	20			0	0	0	0	18	18	0	0
ОП.09	Физическая культура	,,-,-,-,-,-,3,3,	40	2	38	2	36			0	0	0	0	0	0	20	20
ОП.10	Организация производства предприятий и обслуживание	,,-,-,-,-,ДЗ	36	2	34	10	24			0	0	0	0	18	18	0	0
ОП.11	Основы мировых религиозных культур	,,-,-,ДЗ	36	2	34	24	10			0	0	18	18	0	0	0	0
ОП.12	Основы финансовой грамотности	,,-,-,ДЗ	36	2	34	24	10			0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности	,,-,-,-,-,-,ДЗ	36	2	34	24	10			0	0	0	0	0	0	18	18
ОП.14	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии/Эффективное поведение на рынке труда	,,-,-,-,-,-,ДЗ	36	2	34	24	10			0	0	0	0	0	0	18	18
ПМ.00	Профессиональный цикл	0/10/15	3152	98	1686	866	820	1224	144	0	86	176	314	522	774	514	622
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0/2/3	606	18	342	172	170	216	30	0	86	176	314	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	,-,Э	96	4	82	42	40		10	0	86	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	,,-,-,Э	294	14	260	130	130		10	0	0	104	170	0	0	0	0

УП.01	Учебная практика	,,-,-,ДЗ	108					108		0	0	72	36	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	,,-,-,ДЗ	108					108		0	0	0	108	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/2/3	624	20	322	172	150	252	30	0	0	0	0	522	72	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	,,-,-,-,Э	110	6	94	44	50		10	0	0	0	0	100	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	,,-,-,-,-,Э	262	14	228	128	100		10	0	0	0	0	206	36	0	0
УП.02	Учебная практика	,,-,-,-,ДЗ	144					144		0	0	0	0	144	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	,,-,-,-,-,ДЗ	108					108		0	0	0	0	72	36	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/2/3	646	20	344	174	170	252	30	0	0	0	0	0	616	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	,,-,-,-,-,Э	96	4	82	42	40		10	0	0	0	0	0	86	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	,,-,-,-,-,Э	298	16	262	132	130		10	0	0	0	0	0	278	0	0
УП.03	Учебная практика	,,-,-,-,-,ДЗ	144					144		0	0	0	0	0	144	0	0
ПП.03	Производственная практика	,,-,-,-,-,ДЗ	108					108		0	0	0	0	0	108	0	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0/2/3	630	20	364	184	180	216	30	0	0	0	0	0	86	514	0

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	,---,---,---,Э	96	4	82	42	40		10	0	0	0	0	0	86	0	0	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	,---,---,---,Э	318	16	282	142	140		10	0	0	0	0	0	0	298	0	
УП.04	Учебная практика	,---,---,---,ДЗ	144					144		0	0	0	0	0	0	144	0	
ПП.04	Производственная практика	,---,---,---,ДЗ	72					72		0	0	0	0	0	0	72	0	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0/2/3	646	20	314	164	150	288	24	0	622							
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	,---,---,---,---,Э	80	4	68	38	30		8	0	0	0	0	0	0	0	72	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	,---,---,---,---,Э	278	16	246	126	120		6	0	0	0	0	0	0	0	262	
УП.05	Учебная практика	,---,---,---,---,ДЗ	144					144		0	0	0	0	0	0	0	144	
ПП.05	Производственная практика	,---,---,---,---,ДЗ	144					144		0	0	0	0	0	0	0	144	
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72														72	
	ВСЕГО	6/28/21	5904	266	4090	1890	2200	1224	252	612	828	612	792	576	828	612	720	
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена						Всего												
% практикоориентированности - 70,1%							Дисциплин и МДК				11	14	13	14	5	7	6	7
							Учебной практики				0	0	72	36	144	144	144	144
							Производственной практики				0	0	0	108	72	144	72	144
							Экзаменов				0	3	0	6	1	6	2	3
							Диффер. зачетов				0	3	0	10	1	6	2	6
						Зачетов				1	1	1	1	0	0	1	1	

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

№	Наименование	
1.	Социально-экономических дисциплин;	Кабинеты
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.	
1.	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)	Лаборатории
2.	учебный кондитерский цех.	
1.	Спортивный зал	Спортивный комплекс
2.	Тренажерный зал	
3.	Стрелковый тир	
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	Залы
2.	Актовый зал	

4. Пояснительная записка

1. Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации "Технологический колледж" по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, зарегистрирован в Минюсте России 22.12.2016 года №44898; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613); Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; на основании локальных актов ГБУ КО ПООТК: Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования; Положения о текущем и рубежном контроле знаний и промежуточной аттестации, Положения о практике обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования.
2. В общеобразовательный цикл внесены 12 учебных дисциплин на основании приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017 года "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года №413; Индивидуальный проект реализуется при изучении дисциплин общеобразовательного цикла (в рамках дисциплин по выбору обучающихся в течение учебного года).
3. План разработан для обучающихся на базе основного общего образования, которые приступают к обучению с 1 курса. Обучение на всех курсах начинается с 1 сентября при пятидневной учебной недели, предусмотрено проведение занятий парами.
4. Всего объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению ППКРС. Всего часов во взаимодействии с преподавателем при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
5. График учебного процесса разрабатывается при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения 75 недель, практик 41 неделя, промежуточной аттестации 5 недель, государственной итоговой аттестации 2 недели и каникулярного времени 24 недели.
6. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО, при этом на ОБЖ отводится 72 часа
7. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривается освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.
8. При реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусмотрены виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Порядок проведения учебной и производственной практики реализуется согласно Положения. Процент практикоориентированности- 70,1%.
9. Зачеты и дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение и являются одними из форм промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине или профессиональному модулю. По завершению каждого профессионального модуля учебного плана сдается экзамен по модулю.
10. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в Методических указаниях к выполнению и защите выпускной квалификационной работы согласно ФГОС СПО по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессиям.

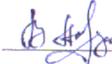
11. Объем времени, отведенный на вариативную часть цикла ППКРС, в количестве 612 часов, использован на общепрофессиональный цикл в количестве 196 часов: на увеличение дисциплин 16 часов и введение новых дисциплин в количестве 180 часов: ОП.10 Организация производства предприятий и обслуживание - 36 часов, ОП.11 Основы мировых религиозных культур - 36 часов; ОП.12 Основы финансовой грамотности - 36 часов, ОП.13 Основы предпринимательской деятельности - 36 часов; ОП.14 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии/Эффективное поведение на рынке труда- 36 часов. На профессиональные модули в количестве 416 часов в соответствии с потребностями работодателей и спецификой образовательного учреждения. 720 часов оставшиеся от общеобразовательного цикла использованы на увеличение профессиональных модулей согласно Методических указаний по разработке учебных планов. 72 часа предусмотрено на проведение итоговой государственной аттестации в рамках времени предусмотренного ФГОС СПО.

12. Формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации проводятся согласно Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации в ГБУ КО ПООТК.

13. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

СОГЛАСОВАНО:

Руководители кафедр:

Технология продуктов питания и торговли  В.В. Анисимов

Общегуманитарных и социально-экономических дисциплин -

 М.В. Михалева

Математических, естественно-научных дисциплин и

информационных технологий  О.М. Ульянова

Работодатель:

ООО "ЛЮВИЮР"

генеральный директор  Л.И. Гаврилова



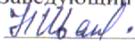
РАССМОТРЕНО:

на методическом совете протокол №6 от 16 мая 2019 года

Заместитель директора по учебно-производственной работе

Н.И. Щепетина 

Заведующий по учебно-методической работе

 Ивашкина Н.А.