

Согласовано
Директор ООО «Старый город»
Г.А. Абрамова



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

Владимирской области

«Юрьев – Польский индустриально-гуманитарный колледж»

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 - естественнонаучный

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
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	34	2	4	1	-	11	52
II курс	28,5	5	6	1,5	-	11	52
III курс	24,5	6	8	2,5	-	11	52
IV курс	18	4	16	1	2	2	43
Всего	105	17	34	6	2	35	199

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации ¹	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)							
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		VI курс		
					всего занятий	в т. ч.	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
					Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	17 недель	23 недели	17 недель	23 недели	16 недель	23 недели	16 недель	21 неделя	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОУД. 00	Общеобразовательный цикл	Э 7/3 9/ДЗ 3	2919	867	2052	1058	994	374	422	406	368	208	212	48	14
ОУД. 01	Русский язык	Э 2, Э 6	156	52	104	54	50	17	19	18	17	13	20		
ОУД. 02	Литература		271	80	191	100	91	34	38	34	17	13	55		
ОУД. 03	Иностранный язык	Э 4, Э 6	270	90	180	50	130	34	38	34	34	26	14		
ОУД. 04	Математика	Э 2, Э 6	322	90	232	70	162	34	38	48	34	26	52		
ОУД. 05	История	3 2, 3 4	241	70	171	100	71	34	38	48	51				
ОУД. 06	Физкультура	3 1, 2, 3, 4, 5, 6	250	70	180	8	172	34	38	34	34	22	18		
ОУД. 07	Основы безопасности жизнедеятельности	3 2	102	30	72	56	16	34	38						

ОУД. 08	Информатика	3 3	153	45	108	19	89	34	38	36					
ОУД. 09	Физика	3 3	153	45	108	86	22	51	23	34					
ОУД. 10	Химия	Э 4	251	70	181	139	42	34	38	48	61				
ОУД. 11	Обществознание (вкл. Экономику и Право)	Э 6	232	65	167	100	67				49	65	53		
ОУД. 12	Биология	ДЗ 4	102	30	72	62	10	34	38						
ОУД. 13	География	3 3	104	30	74	52	22		38	36					
ОУД. 14	Экология	3 4	100	30	70	50	20			36	34				
ОУД. 15	Нравственные основы семейной жизни	3 5	60	20	40	30	10				18	22			
ОУД. 16	Основы здорового питания	ДЗ 5	60	20	40	30	10				19	21			
ОУД. 17	Астрономия	ДЗ 8	92	30	62	52	10							48	14
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3 8/ДЗ 4			896	402	494	220	114	74	0	34	110	192	172
ОП. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ 2			102	58	44	64	38						
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ 2			106	54	52	68	38						
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ 2			106	66	40	68	38						
ОП. 04	Экономические и правовые основы продовольственной деятельности	3 6			100	52	48					34	18	24	24
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	3 8			52	28	24						18	24	10
ОП. 06	Охрана труда	3 3			38	22	16			38					
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3 6			100	10	90						36	24	40
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	3 3			36	10	26			36					
ОП. 09	Физическая культура	3 7, 8			42	4	38							24	18
ОП. 10	Карвинг	3 8			68	30	38						20	24	24
ОП. 11	Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	ДЗ 8			50	20	30						18	23	9
ОП. 12	Организация обслуживания в ресторане	3 8			60	30	30							60	
ОП. 13	Этика и психология профессиональной деятельности	3 8			36	18	18							24	12
П.00	Профессиональный цикл														
ПМ.00	Профессиональные модули	Э 6/3 6			2668	433	2235	38	292	132	460	334	506	336	570
ПМ.01	Приготовление и подготовка к	ЭК 2			330	60	270	38	292	-					

	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента														
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			38	20	18	38								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			76	40	36		76							
УП.01	Учебная практика	3 2		72		72		72							
ПП.01	Производственная практика	ДЗ 2		144		144		144							
ПМ.02	Приготовление, оформление подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЭК 4		592	98	494			132	460					
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			36	18	18			36						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			160	80	80			24	136					
УП.02	Учебная практика	3 3		180		180			72	108					
ПП.02	Производственная практика	ДЗ 4		216		216				216					
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЭК 5		334	78	256					334				
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			33	17	16					33				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных			121	61	60					121				

	изделий, закусок													
УП.03	Учебная практика	3 5		72		72						72		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ 5		108		108						108		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЭК 7		336	60	276							336	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			36	18	18							36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			84	42	42							84	
УП.04	Учебная практика	3 7		72		72							72	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ 7		144		144							144	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЭК 6		506	102	404							506	
МКД.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			42	22	20							42	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			140	80	60							140	
УП.05	Учебная практика	3 6		144		144							144	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ 6		180		180							180	
ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	ЭК 8		570	35	535								570
МДК.06.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни			66	35	31								66

УП.06	Учебная практика	3 8			72		72								72
ПП.06	Производственная практика	ДЗ 8			432		432								432
	Всего	Э 13 З 23 ДЗ 13			5616	1893	3723	612	828	612	828	576	828	576	756
ПА.00	Промежуточная аттестация				216										
Г(И)А.00	Государственная (итоговая) аттестация				72										72
Г(И)А.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена														72
					Всего	дисциплин и МДК	14/1	15/1	13/2	11/1	9/2	11/2	9/2	9/1	
						учебной практики	0	72	72	108	72	144	72	72	
						производственной практики	0	144	0	216	108	180	144	432	
						экзаменов	0	3	0	3	1	4	1	1	
						дифференцированных зачетов	0	4	0	2	2	1	1	3	
						зачетов	0	3	6	2	2	4	1	5	

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО 43.09.01 Повар, кондитер

№	Наименование
1	Кабинет «Социально-экономических дисциплин»
2	Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
3	Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»
4	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»
5	Кабинет «Иностранного языка»
6	Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»
7	Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»
8	Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»,
9	Лаборатория «Учебный кондитерский цех»
10	Спортивный комплекс: спортивный зал, открытая спортивная площадка с элементами полосы препятствий, стрелковый тир.
11	Залы: библиотека, читальный зал, актовый зал.

В ГБПОУ ВО «ЮПИГК» совмещаются следующие кабинеты и лаборатории:

- кабинеты «Товароведения продовольственных товаров», «Технологии кулинарного и кондитерского производства»,
- лаборатории «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», «Учебный кондитерский цех»

5. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база для реализации профессиональной образовательной программы.

Настоящий рабочий учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС. Форма обучения очная. Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев. Обучение организуется на базе основного общего образования.

Перечень нормативно-правовых актов:

- Федеральный закон об образовании в Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273;
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 июня 2014 г. №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. №1199 (с изменениями и дополнениями);
- Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 N885/390 "О практической подготовке обучающихся" (зарегистрирован Министерством юстиции 11.09.2020 N59778),

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации №800 от 08 ноября 2021 года «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса.

Продолжительность учебной недели – пятидневная, продолжительность учебного занятия – 45 минут.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Знания и умения определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачтено» (зачет).

Образовательная организация вправе проводить практические занятия и лабораторные работы по подгруппам.

Каникулярное время - 35 недель.

Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов ППКРС составляет 5904 часа: 5616 часов аудиторной нагрузки, учебной и производственной практик, 216 часов промежуточной аттестации, 72 часа государственной итоговой аттестации.

Учебная практика и производственная практики (51 неделя – 1836 ч.) проводятся концентрированно и рассредоточено в соответствии с графиком учебного процесса:

- во 2 семестре – 216 часов, в том числе учебная практика – 72 часа, производственная практика – 144 часа,
- в 3 семестре – 72 часа, в том числе учебная практика – 72 часа,
- в 4 семестре – 324 часа, в том числе учебная практика – 108 часов, производственная практика – 216 часов,
- в 5 семестре – 180 часов, в том числе учебная практика – 72 часа, производственная практика – 108 часов,
- в 6 семестре – 324 часа, в том числе учебная практика – 144 часа, производственная практика – 180 часов,
- в 7 семестре – 216 часов, в том числе учебная практика – 72 часа, производственная практика – 144 часа,
- в 8 семестре – 504 часа, в том числе учебная практика – 72 часа, производственная практика – 432 часа.

Всего на учебную практику отводится 612 часов, на производственную практику 1224 часа.

Все циклы основной образовательной программы среднего профессионального образования сформированы с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики профессии, которой овладевают обучающиеся.

Формируя циклы учебного плана, исходили из того, что в соответствии с ФГОС нормативный срок освоения основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 3 года 10 месяцев.

1.3. Общеобразовательный цикл.

В соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования сформирован общеобразовательный цикл (2052 часа), включающий общеобразовательные учебные дисциплины – общие (филология, иностранный язык, математика, история, физическая культура и ОБЖ) и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях (информатика, физика, химия, обществознание, биология, география, экология), и дополнительные, предлагаемые ГБПОУ ВО «ЮПИГК» (нравственные основы семейной жизни, основы здорового питания, национальная и зарубежная кухня). Три учебных дисциплины (Химия, Информатика, Биология) изучаются углубленно с учетом профиля осваиваемой профессии «Повар, кондитер».

При изучении общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

1.4. Формирование вариативной части образовательной программы.

Время, отведенное на вариативную часть (**1382 часа**), использовано на увеличение количества часов на изучение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Вариативная часть состоит из 1382 часа, согласована с работодателем и распределена по циклам дисциплин.

Учебное время, отводимое на теоретическое обучение, используется на изучение дисциплин:

• **общепрофессиональных дисциплин** с учетом профиля получаемого профессионального образования и составляет при очной форме обучения **896 часов**:

а) обязательная инвариантная часть общепрофессионального цикла составляет **324 часа**,

б) объем вариативной части – **572 часа** - распределяется на увеличение количества часов на изучение и на введение новых общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла:

- ✓ Основы микробиологии, физиологии питания и гигиены – 66 часов,
- ✓ Основы товароведения продовольственных товаров – 70 часов,
- ✓ Техническое оснащение и организация рабочего места – 70 часов,

- ✓ Экономические и правовые основы профессиональной деятельности – 64 часа,
- ✓ Основы калькуляции и учета – 20 часов,
- ✓ Охрана труда – 2 часа,
- ✓ Иностраный язык в профессиональной деятельности – 64 часа,
- ✓ Физическая культура – 2 часа,
- ✓ Карвинг – 68 часов,
- ✓ Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий – 50 часов,
- ✓ Организация обслуживания в ресторане – 60 часов,
- ✓ Этика и психология профессиональной деятельности – 36 часов.

• **профессиональных модулей** с учетом профиля получаемого профессионального образования и составляет при очной форме обучения **2668 часов:**

а) обязательная инвариантная часть профессионального цикла составляет **1858 часов,**

б) объем вариативной части – **810 часов** - распределяется на увеличение количества часов на углубленное изучение профессиональных модулей:

✓ ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» - 82 часа,

✓ ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 36 часов,

✓ ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 26 часов,

✓ ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» - 96 часов,

✓ с целью расширения и освоения основных видов деятельности введен профессиональный модуль ПМ.06 «Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни» - 570 часов.

1.5. Порядок аттестации обучающихся.

Общая продолжительность промежуточной аттестации на весь курс обучения 6 недель (216 часов). На 1 курсе предусмотрена одна экзаменационная сессия (1 неделя, 36 часов), на 2 курсе – одна экзаменационная сессия (1,5 недели, 54 часа), на 3 курсе – две экзаменационные сессии (2,5 недели, 90 часов), на 4 курсе - две экзаменационные сессии (1 неделя, 36 часов).

Промежуточная аттестация при освоении общеобразовательного цикла проводится в форме экзаменов по дисциплинам Русский язык и Литература (комплексный экзамен), Математика, Иностранный язык, Химия, Обществознание и в форме зачетов и дифференцированных зачетов по остальным дисциплинам.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении общепрофессиональных дисциплин проводится в форме зачетов (Экономические и правовые основы продовольственной деятельности, Основы калькуляции и учета, Охрана труда, Иностранный язык, Безопасность жизнедеятельности, Карвинг, Организация обслуживания в ресторане, Этика и психология профессиональной деятельности), дифференцированных зачетов (Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Основы товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий, Организация обслуживания в ресторане, Этика и психология профессиональной деятельности).

Промежуточная аттестация обучающихся при прохождении учебной и производственной практик проводится в форме зачетов (учебная практика) и дифференцированных зачетов (производственная практика):

- УП.01 и ПП.01 - во втором семестре,
- УП.02 – в четвертом семестре,
- ПП.02 - в четвертом семестре,
- УП.03 и ПП.03 - в пятом семестре,
- УП .04 и ПП.04 - в седьмом семестре,
- УП.05 и ПП.05 - в шестом семестре,
- УП.06 и ПП.06 - в восьмом семестре.

Промежуточная аттестация обучающихся при изучении каждого профессионального модуля проводится в форме экзамена квалификационного:

- ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» (2 семестр),
- ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (4 семестр),

- ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (5 семестр),

- ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» (7 семестр),

- ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» (6 семестр),

- ПМ.06 «Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни» (8 семестр).

Государственная итоговая аттестация (2 недели, 72 часа) включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должно соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.