

Утверждаю  
директор СОГБПОУ "Козловский  
многопрофильный аграрный колледж"

*Г.В. Терехов*  
" 31 " августа 2020 г.  
приказ № 30

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
смоленского областного государственного бюджетного  
профессионального образовательного учреждения  
"Козловский многопрофильный аграрный колледж"  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации: повар;  
кондитер

Форма обучения - очная

Срок получения образования - 3 года 10 месяцев

на базе **основного общего** образования с получением среднего общего образования  
профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Согласовано:

Председатель правления "Рославльское "РАЙНО" А.И.Кормер

Председатель правления Потребительское общество Остерский хлебокомбинат Г.Г.Захарова

ИП Близученко А.Л.Близученко



1. Сводные данные по бюджету времени (в часах по профессии 43.01.09 Повар, кондитер)

на базе основного общего образования

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (в том числе консультации)	Государственная итоговая аттестация	Всего ( по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная практика					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	1350	72		18	36		1476	396
II курс	1170	36	144	18	108		1476	396
III курс	580	324	468	32	72		1476	396
IV курс	576	288	468	36	36	72	1476	72
<b>Всего</b>	<b>3676</b>	<b>720</b>	<b>1080</b>	<b>104</b>	<b>252</b>	<b>72</b>	<b>5904</b>	<b>1260</b>





МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, кондитерского разнообразного ассортимента	ДЗ	68	4	64	30	34											64	4	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, кондитерского разнообразного ассортимента	ДЗ	106	6	90	38	52	4	6									90	6	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	108		108			108										108		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	156		144			144	4	8								144		
ВМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Эк	824																	
					774															
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	86	6	70	36	34	4	6									38	4	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	222	12	200	96	104	4	6									38	4	
УП.05	Учебная практика	ДЗ	180		180			180										36	144	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	336		324			324	4	8									324	
	Учебная и производственная практика							1800												
	Промежуточные аттестации				252						32	10	104		52		22	32		
	Самостоятельная работа			104						6	12	12	6	15	17		22	22	14	
	Работа во взаимодействии с преподавателем							1800		612	756	540	648	324	288		324	288		
Всего объем образовательной программы			29 ДЗ	17Э	5832	104	80	5648	1954	1642	1800	252	612	828	612	756	612	792	612	756
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация (в виде демонстрационного экзамена)				72															72
<b>ИТОГО:</b>			<b>29 ДЗ</b>	<b>17Э</b>	<b>5904</b>															
Государственная итоговая аттестация: квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена г. по 29.06.2024 г.		Выпускная с 17.06.2024	Всего	дисциплины и МДК							612	756	540	648	324	288	324	288		
				Учебной практики								72	36		180	144	144	144		
				Производственной практики									36	108	108	360	144	324		
				Экзамена								2	1	4		5	2	3		
				Зачета								3	1	9	2	5	5	4		

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1.	социально-экономических дисциплин;
2.	иностранного языка;
3.	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
4.	информатики;
5.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
6.	экологических основ природопользования;
7.	основ предпринимательской деятельности;
8.	технологии приготовления пищи;
9.	метрологии и стандартизации;
10.	организации хранения и контроля запасов сырья;
11.	товароведение продовольственных товаров;
12.	технического оснащения и организации рабочего места;
13.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
	<b>Лаборатории:</b>
14.	химии;
15.	организации обслуживания;
16.	технического оснащения;
	<b>Мастерские:</b>
17.	Учебный кулинарный цех(учебная лаборатория Повар)
18.	Учебный кондитерский цех (учебная лаборатория Кондитер)
	<b>Спортивный комплекс:</b>
19.	Спортивный зал;
20.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
21.	Стрелковый тир ( место для стрельбы).
	<b>Залы:</b>

22.	Библиотечно - информационный центр с выходом в сеть Интернет;
23.	Актовый зал
24.	Помещение для самостоятельной работы обучающихся.

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования СОГБПОУ «Козловский многопрофильный колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее-СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированный 22 декабря 2016 года, регистрационный номер 44898, с учетом соответствующей примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебный план составлен на основании:

Устава СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж».

Федерального Закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего общего образования». Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО».

Рекомендации 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, протокол №3 от 25 мая 2017 года ФГАУ ФИРО.

Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

Приказа Министерства образования и науки РФ от 15 декабря 2014г.№1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14-06-13г. №464»;

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

33.011 Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г.№610н;



33.010 Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №597;

33.014 Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. №914н;

Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010г. №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (зарегистрирован в Минюсте РФ от 03.03.2011г. №19993);

### **Организация учебного процесса и режим занятий.**

Учебный год начинается 1 сентября учебного года. Срок освоения ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для обучающихся на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе на 1 курсе - 52 недели, на 2 – 52 недели, на 3 – 52 недели, на 4 – 43 недели. Продолжительность учебной недели 6 дней. Объем обязательной учебной нагрузки не превышает 36 академических часов в неделю и 6 академических часов в день. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, занятия группируются парами. Реализуются различные формы аудиторных занятий (уроки, практические занятия, лабораторные занятия, консультации, лекции, семинары и т.д.), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельная работа обучающихся. Теоретические и практические занятия, самостоятельная подготовка, учебная и производственная практика носят практико – ориентированный характер и обеспечивают овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями. При проведении практик 16 часов на изучение профильных общеобразовательных дисциплин помеченных звездочкой ( информатика в объеме 130 часов, химия в объеме 202 часов, биология в объеме 82 часов, в ходе изучения профильных дисциплин предусмотрено выполнение индивидуального проекта в объеме 80 часов, за счет этого практическая часть профильных дисциплин увеличилась на 80 часов), на учебные дисциплины по выбору - Родная литература в объеме 80 часов. На промежуточную аттестацию по общеобразовательным дисциплинам отведено 108 часов. Ческими средствами обучения и материалами, учитывающими требования образовательных стандартов. Контроль и оценка результатов освоения дисциплин осуществляются педагогами в процессе проведения теоретических, практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения самостоятельных и индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения (в том числе с применением компьютерных технологий) позволяют проверять не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений. Применяется традиционная оценка знаний и умений по 5 балльной шкале. Педагоги по согласованию с методическими объединениями имеют возможность разработать и применять накопительную систему оценивания по учебной дисциплине, МДК или профессиональному модулю в целом. Учебная практика осуществляется в учебных группах по 10-15 человек. Учебная практика в объеме 720 часов, проводится рассредоточено по завершении изучения определённого раздела теоретической части модуля. Такая форма позволяет более прочно закрепить теоретические знания на практике. Рекомендуется учебную группу делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебных кулинарных и кондитерских цехах колледжа, либо в предприятиях общественн  
-возможности формирования индивидуальной образовательной траектории для данной категории обучаю

Реализация ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предполагает обязательную производственную практику в объеме 1080 часов, на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемую после изучения МДК и прохождения учебной практики по каждому профессиональному модулю. Производственная практика реализуется на предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки на основе договоров между организацией, и колледжем. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий.

По результатам освоения программы профессионального модуля проводится квалификационный экзамен, в этом случае, по результатам прохождения, в установленном законодательстве порядке, может быть присвоена квалификация (ии).

Квалификации в рамках модуля присваиваются в случаях предусмотренных ФГОС, по результатам оценки успешности освоения модуля в форме квалификационного экзамена, если результаты, достигаемые по освоению модуля соответствуют результатам, установленным в программе профессионального обучения соответствуют требованиям ФГОС и подтверждения соответствия полученных результатов квалификационным требованиям (профессиональным стандартам). Суммарный объем нагрузки по практикам учебной и производственной составляет 49 % от нагрузки отводимой на освоение Профессионального цикла.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий контроль, оперативный контроль, итоговый контроль.

Общая продолжительность каникул составляет 10- 11 недель в год, в последний год обучения -2 недели.

#### **4.1. Общеобразовательный цикл.**

В соответствии со спецификой ООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» определен естественнонаучный профиль.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах данной образовательной программы. В этом случае образовательная программа по профессии, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального учебного цикла, а также отдельных дисциплин профессионального учебного цикла образовательной программы. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (естественнонаучный профиль). Общеобразовательный цикл содержит 12 предметов, предусматривает изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области, восемь предметов из общих учебных дисциплин, три учебных предмета на углубленном уровне изучения соответствующей естественнонаучному профилю обучения предметной области. Предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа), распределено следующим образом: 1456 часов отведено на изучение общих учебных дисциплин, 516 часов на изучение профильных общеобразовательных дисциплин помеченных звездочкой ( информатика в объеме 130 часов, химия в объеме 202 часов, биология в объеме 82 часов, в ходе изучения профильных дисциплин предусмотрено выполнение индивидуального проекта в объеме 80 часов, за счет этого практическая часть профильных дисциплин увеличилась на 80 часов), на учебные дисциплины по выбору - Родная литература в объеме 80 часов. На промежуточную аттестацию по общеобразовательным дисциплинам

Текущий контроль по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Общеобразовательные дисциплины (предлагаемые ОУ и выбранные абитуриентами) - в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования ( с изменениями на 29 июня 2017 года), в связи с подготовкой обучающихся к индивидуальному проектированию в процессе обучения (выполнение курсовых и выпускных квалификационных работ) и в будущей профессиональной деятельности, на индивидуальный проект отведено 80 часов времени во взаимодействии с преподавателем. Специфика учебной дисциплины подразумевает взаимосвязь с профильными общеобразовательными дисциплинами, особенно в той их части, которая содержит знания обучающихся в области выбора, разработки, реализации и публичной презентации предметного или межпредметного учебного проекта, направленно 516 часов на изучение профильных общеобразовательных дисциплин помеченных звездочкой ( информатика в объеме 130 часов, химия в объеме 202 часов, биология в объеме 82 часов, в ходе изучения профильных дисциплин предусмотрено выполнение индивидуального проекта в объеме 80 часов, за счет этого практическая часть профильных дисциплин увеличилась на 80 часов), на учебные ди

#### **4.2. Формирование структуры ОПОП с учетом вариативной части**

Вариативная часть объемом 612 часов распределена следующим образом:

Часы вариативной части направлены на освоение программ общепрофессиональных дисциплин:

на 344 часа увеличен объем аудиторной нагрузки по дисциплинам общепрофессионального цикла, из них:

на дисциплину Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

на дисциплину Основы товароведения продовольственных товаров;

на дисциплину Основы калькуляции и учета;

на дисциплину Охрана труда;

на дисциплину Техническое оснащение и организация рабочего места;  
введены дополнительные общепрофессиональные дисциплины:

36 часов на дисциплину Экологические основы природопользования;

методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ СПО в целях обеспечения прав инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение среднего профессионального образования, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся, и ориентирован на решение следующих задач:

- повышение уровня доступности и качества среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с целью достижения ими результатов, установленных ФГОС СПО;

516 часов на изучение профильных общеобразовательных дисциплин помеченных звездочкой ( информатика в объеме 130 часов, химия в объеме 202 часов, биология в объеме 82 часов, в ходе изучения профильных дисциплин предусмотрено выполнение индивидуального проекта в объеме 80 часов, за счет этого практическая часть профильных дисциплин увеличилась на 80 часов), на учебные дисциплины по выбору - Родная литература в объеме 80 часов. На промежуточную аттестацию по общ

На увеличение часов по всем основным видам деятельности – 268 часов по профессиональным модулям:

- ПМ.01 МДК01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;
- ПМ.02 МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- ПМ.03 МДК03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- ПМ.04 МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;
- ПМ.05 МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

Практикоориентированность учебного плана составляет 71%.

**4.3. Формы проведения консультаций** – групповые, индивидуальные, письменные, устные проводятся за счет времени отведенного на промежуточную аттестацию. Промежуточная аттестация 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.

**4.4. Формы проведения промежуточной аттестации.**

При освоении ОПОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамен по модулю (квалификационный), демонстрационный экзамен. Аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин.

Текущий контроль осуществляется в течении семестра и по его итогам в форме контрольных работ, деловых игр, собеседования и др. в соответствии с рабочими программами дисциплин и в рамках Положения о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации (приказ №11 от 22 января 2018

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме дифференцированных зачетов, экзаменов и экзаменов квалификационных. Аудиторные контрольные работы и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение учебных дисциплин и модулей. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8. Экзамены квалификационные проводятся по завершению теоретического обучения и прохождению практики по каждому профессиональному модулю. Для проведения этого экзамена разработаны комплекты контрольно-оценочных средств, предназначенные для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля. Экзамены проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

#### **4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации.**

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

Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей входящих в ОПОП. Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями колледжа совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующими методическими объединениями.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, на основании Положения о порядке и форме проведения государственной итоговой аттестации по основным образовательным программам среднего профессионального образования.