

Утверждаю



директор БПОУ ВО "Вологодский колледж сервиса"

О.С.Слухова-Подольская

Приказ от 30.08.2024 №168-0

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

код

Повар, кондитер

наименование профессии

по программе базовой подготовки:

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ОПОП) разработан бюджетным профессиональным образовательным учреждением Вологодской области «Вологодский колледж сервиса» (далее – колледж) на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 (с изменениями), и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 (с изменениями).

Нормативные документы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);
- Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Устав БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»;
- локальные нормативные акты колледжа.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Максимальный объем учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Начало учебного года - 1 сентября, окончание - согласно календарному учебному графику. Режим работы образовательного учреждения - пятидневная учебная неделя.

Продолжительность учебных занятий - 45 мин.

С целью контроля учебной деятельности обучающихся и установления соответствия их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы проводятся текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.

При реализации ОПОП предусматриваются виды практики: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся в рамках профессиональных модулей концентрированно на 1 – 4 курсах.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме не менее 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.

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

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

При формировании образовательной программы образовательная организация предусматривает включение адаптационных дисциплин,

обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В учебные циклы включается 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 период обучения с юношами проводятся учебные сборы в объеме 35 учебных часов рассредоточено согласно календарному учебному графику.

Общая продолжительность каникул составляет 11 недель ежегодно, в том числе по 2 недели в зимний период, в последний год обучения - 2 недели.

1.3. Общеобразовательный цикл

Срок освоения ОПОП 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 недель, промежуточная аттестация - 3 недели, каникулы - 22 недели.

Общеобразовательный цикл дисциплин учебного плана составляет 1476 часов максимальной учебной нагрузки.

Преподавание общеобразовательных дисциплин осуществляется с учетом рабочей программы воспитания, профессиональной направленности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Профильные дисциплины: иностранный язык, информатика, химия.

В учебном плане предусмотрено выполнение каждым обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя индивидуального проекта.

1.4. Формирование части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений

Объем часов части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений, в количестве 1018 часов распределен следующим образом с учетом рекомендаций работодателя:

Коды	Наименование циклов, дисциплин, модулей	Распределение вариативной части, час.
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	166
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	20
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	20
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	20
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	10
ОП.05	Основы калькуляции и учета	16
ОП.06	Охрана труда	20

ОПц.10	Цифровая экономика на предприятиях питания	30
ОП.11	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	30
ПЦ	Профессиональный цикл	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	12
МДК .01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	40
УП.01	Учебная практика	36
ПП.01	Производственная практика	36
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	8
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	120
УП.02	Учебная практика	72
ПП.02	Производственная практика	72
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	16
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	36
УП.03	Учебная практика	36
ПП.03	Производственная практика	36
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	12
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	50
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	60
ПП.05	Производственная практика	36
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации блюд детского (школьного) питания	20
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд детского (школьного) питания	70
УП.06	Учебная практика	36
ПП.06	Производственная практика	36
ИТОГО		1018

Основанием для изменения объема времени освоения программ профессиональных модулей является повышение уровня подготовленности обучающихся, углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, содействие развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся в соответствии с запросами работодателей.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация обучающихся проводится по учебным дисциплинам, профессиональным модулям в сроки, предусмотренные учебными планами Колледжа и календарным учебным графиком.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация

в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины или междисциплинарного курса.

Аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) проводится на основе фондов оценочных средств, позволяющих оценить знания, умения, практический опыт, компетенции.

Формами промежуточной аттестации являются: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен, квалификационный экзамен, демонстрационный экзамен, комплексный дифференцированный зачет, учет текущих образовательных результатов.

1.6. Порядок государственной итоговой аттестации обучающихся

Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования – программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих является демонстрационный экзамен.

Государственная итоговая аттестация выпускников колледжа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в 6 семестре.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивная инфраструктура, обеспечивающая проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актальный зал

**Лист согласования
учебного плана
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования –
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»
по специальности среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
по программе профильной подготовки**

Год начала подготовки по УП 2024

СОГЛАСОВАНО

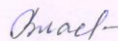
Заместитель директора по учебной работе



Ефанова А.А.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по
информационным технологиям и
инновационной деятельности



Власова Е.В.

СОГЛАСОВАНО

Заведующий отделением



Бобрикова О.Е.

СОГЛАСОВАНО

Председатель предметной цикловой
комиссии дисциплин технологического
отделения



Прокофьева
А.С.