

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Вологодской области «Вологодский колледж сервиса»

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора
по производству ООО «Огни Сухоны»

М.А.Орешина

УТВЕРЖДАЮ

Директор БПОУ ВО
«Вологодский колледж сервиса»

О.С.Слухова-Подольская
Приказ от 31.08.2022 № 165-о

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования -
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

код и наименование профессии/специальности

на базе основного общего образования

квалификация: повар↔ кондитер

форма обучения очная нормативный срок освоения ОПОП 3 года 10 месяцев год начала подготовки по УП 2022

профиль получаемого профессионального образования естественно-научный
при реализации программы среднего общего образования

Рассмотрены и внесены изменения на заседании педагогического совета протокол от 31.08.2022 № 28,
утверждены приказом директора от 31.08.2022 № 165-о

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 «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
- федеральный государственный образовательный стандарт СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 (с изменениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации (МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИИ) от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями);
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (МИНОБРНАУКИ РОССИИ), Министерства просвещения Российской Федерации (МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИИ) от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (МИНОБРНАУКИ РОССИИ), Министерства просвещения Российской Федерации (МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИИ) от 05.08.2020 г. №

882/391 « Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

- Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 № 05-40);

- 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.

В соответствии со спецификой ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

Общеобразовательный цикл дисциплин учебного плана составляет 2180 часов максимальной учебной нагрузки. В качестве учебных дисциплин по выбору обучающихся, предлагаемые колледжем, предусмотрены дисциплины «Обществознание», «Экономика», «Основы проектной деятельности», «Основы исследовательской деятельности». Выбор обучающимися дополнительных учебных дисциплин осуществляется посредством письменного заявления после издания приказа о зачислении.

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

Аудиторная учебная нагрузка по циклу составляет 2052 часа и включает в себя базовые, профильные дисциплины и предлагаемые дисциплины по выбору обучающихся.

Профильные дисциплины: информатика, химия и биология.

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 1348 часов распределен следующим образом с учетом рекомендаций работодателя:

Коды	Наименование циклов, дисциплин, модулей	Распределение вариативной части, час.
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	140
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	16
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	4
ОП.04	Экономические и правовые основы	16

	профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	4
ОП.06	Охрана труда	4
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	20
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4
ОП.10	Организация обслуживания в организациях общественного питания	36
ОП.11	Этика и психология профессиональной деятельности	36
ПМ.00	Профессиональные модули	1208
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	56
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	42
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	176
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	176
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	274
ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	484
	Всего	1348

Основанием введения новых дисциплин «Организация обслуживания в организациях общественного питания», «Этика и психология профессиональной деятельности» является получение обучающимися дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых выпускнику для обеспечения конкурентоспособности в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

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.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов – 10, без учета зачетов по физической культуре.

1.6. Порядок государственной итоговой аттестации обучающихся

Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования – программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих является защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация выпускников колледжа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в 8 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 профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер**

Год начала подготовки по УП 2022

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по учебной работе



О.А.Чиркова

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по информационным
технологиям и инновационной деятельности



Е.В.Власова

СОГЛАСОВАНО

Заведующий технологическим отделением



Н.Г.Кузнецова

СОГЛАСОВАНО

Председатель предметной цикловой комиссии
дисциплин технологического отделения



А.А.Ефанова