

Утверждаю
И.о. директора ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

О.Н. Гришин

« 01 » февраля 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: **повар ↔ кондитер**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и семестрам															
			макс уч нагрузка	Самостоятельная учебн. нагрузка студента, ч	Обязательные учебные занятия, ч.					Промежут. аттестация	1 курс				2 курс				3 курс				4 курс			
					всего	в т.ч.					1 сем.	Промежу т. аттестация	2 сем.	Промежу т. аттестация	3 сем.	Промежу т. аттестация	4 сем.	Промежу т. аттестация	5 сем.	Промежу т. аттестация	6 сем.	Промежу т. аттестация	7 сем.	Промежу т. аттестация	8 сем.	Промежу т. аттестация
						лекций	лаб. раб., практич. занятия	курсовых работ (проектов)	консульт ации																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
											586	0	840	0	570	0	806	24	456	12	400	30	374	18	334	24
	Обязательная и вариативная части циклов ОПОП	36Д3/13Э/5ЭК	4608	134	4366	1506	2834	0	26	108	586	0	840	0	570	0	806	24	456	12	400	30	374	18	334	24
	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	16Д3/4Э	2952	126	2802	850	1944	0	8	24	586	0	840	0	570	0	806	24	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУП	Общие учебные предметы	11Д3/2Э	1772	84	1676	320	1352	0	4	12	376	0	528	0	352	0	420	12	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУП.01	Русский язык	-Д3,-Э	112	8	98		96		2	6	24		24		24		26	6								
ОУП.02	Литература	Д3,-Д3	302	6	296	34	262			0	84		128		84											
ОУП.03	Иностранный язык	-Д3,-Д3	244		244		244			0	52		72		52		68									
ОУП.04	Математика	-Д3,Д3,Э	502	6	490		488		2	6	112		160		68		150	6								
ОУП.05у	История	Д3,-Д3	202	6	196	178	18			0	52		72		72											
ОУП.06	Физическая культура	3,Д3,3,Д3	253	9	244		244			0	52		72		52		68									
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Д3	82	10	72	72				0							72									
ОУП.08	Астрономия	Д3	36		36	36				0							36									
	Индивидуальный проект (предметом не является)		39	39	0					0																
УПВ	Учебные предметы по выбору	4Д3/2Э	865	29	824	228	592	0	4	12	174	0	240	0	152	0	258	12	0	0	0	0	0	0	0	0
УПВ.01	Родной язык / Родная литература	-,-,-,Д3	187	7	180		180			0	34		48		34		64									
УПВ.02у	Информатика	-Д3,-Э	264	12	246		244		2	6	52		72		52		70	6								
УПВ.03у	Естествознание	Д3,-Д3,Э	414	10	398	228	168		2	6	88		120		66		124	6								
ДУП	Дополнительные учебные предметы	1Д3	315	13	302	302	0	0	0	0	36	0	72	0	66	0	128	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ДУП.01	Обществознание с основами социально-экономической географии	-,-,-,Д3	315	13	302	302				0	36		72		66		128									
	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	20Д3/9Э/5ЭК	1656	8	1564	656	890	0	18	84	0	0	0	0	0	0	0	0	456	12	400	30	374	18	334	24
ОП	Общепрофессиональный цикл	11Д3	590	4	586	254	332	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	248	0	76	0	186	0	76	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Д3	64		64	30	34			0									64							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Д3	36		36	20	16			0									36							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Д3	64		64	40	24			0									64							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Д3	72		72	50	22			0													72			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Д3	32		32	20	12			0												32				
ОП.06	Охрана труда	Д3	36		36	28	8			0									36							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-Д3,-Д3	86		86		86			0									24		22		20		20	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Д3	36		36	24	12			0															36	
ОП.09	Физическая культура	-Д3,-Д3	86		86		86			0									24		22		20		20	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	Д3	42	4	38	12	26			0													38			
ОП.11	Экологические основы природопользования	Д3	36		36	30	6			0													36			
ПМ.00	Профессиональные модули	9Д3/9Э/5ЭК	1066	4	978	402	558	0	18	84	0	0	0	0	0	0	0	0	208	12	324	30	188	18	258	24
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2Д3/2Э/1ЭК	178	0	160	72	84	0	4	18	0	0	0	0	0	0	0	0	102	6	58	12	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к	Э	60		54	34	18			2	6								54	6						

Пояснительная записка

1. Нормативная база

Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении ЧАО «Чукотский многопрофильный колледж». Настоящий учебный план разработан на основании:

1. Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

3. Приказа Министерства просвещения РФ от 28 августа 2020 г. N 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464»;

4. Приказа 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);

5. Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);

6. Приказа Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 N 16866);

7. Постановления Правительства РФ от 31.12.1999 N 1441 (ред. от 29.12.2016) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»;

8. Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);

9. Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);

10. Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 сентября 2015 г., регистрационный N 549);

11. Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 08 сентября 2015 г., регистрационный N 557);

12. Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 декабря 2015 г., регистрационный N 682).

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573).

3. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 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 федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

4. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»).

5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.

2. Общие сведения

Учебный план имеет следующую структуру:

- общепрофессиональный цикл (ОП);
- профессиональный цикл (ПЦ);
- государственная итоговая аттестация (ГИА), которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы.

Обучение ведется по шестидневной учебной неделе.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут

Объем обязательных аудиторных занятий не превышает 36 академических часов в неделю.

Общий объем дисциплины «Физическая культура» в цикле ОП определен в количестве 86 академических часов.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 1224 часов, (13 недель), что составляет 52,6% процентов от профессионального цикла образовательной программы.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 2824 часов, что составляет 95,7 % процента от объема учебных циклов образовательной программы.

Общий объем дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составляет 36 часов.

Учебный план предусматривает включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, а именно: Адаптивные информационные и коммуникационные технологии, Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО 43.01.09:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика по профессии реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей

ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Каникулы запланированы в объеме 13 недель на весь срок обучения, в том числе 11 недель на 1 курсе, 2 недели на 2 курсе. В данное количество включаются обязательные 2 недели каникул в зимний период.

3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2952 часа, при этом срок обучения увеличен на 2 года. Весь объем увеличения программы использован для формирования общеобразовательного цикла.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО в качестве профиля получаемого образования выбран естественнонаучный профиль.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей,
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- "Русский язык",
- "Литература",
- "Иностранный язык",
- "Математика",
- "История",
- "Физическая культура",
- "Основы безопасности жизнедеятельности",
- "Астрономия".

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: история, информатика, естествознание.

В рамках освоения общеобразовательного цикла выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 2 курсе обучения.

4. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть образовательной программы составляет 612 часов.

Вариативная составляющая профессионального цикла направлена на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Распределение часов вариативной части произведено следующим образом:

Индекс	Наименование дисциплины, профессионального модуля	Распределение часов вариативной части
ОП	Общепрофессиональный цикл	202
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	28
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	28
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	50
ОП.09	Физическая культура	46
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	42
ОП.10	Экологические основы природопользования	36
ПЦ	Профессиональный цикл	346
ПМ.01	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	52
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к	20

	реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32
ПМ.02	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	78
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	26
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	52
ПМ.03	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	78
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	20
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	58
ПМ.04	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	94
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	30
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64
ПМ.05	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>	44
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36

5. Порядок аттестации обучающихся

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов.

В качестве промежуточной аттестации используются следующие формы:

- Экзамен (в том числе комплексный);
- Экзамен квалификационный;
- Зачет;
- Дифференцированный зачет;
- Защита курсовой работы;
- Семестровый контроль.

За период обучения проводится 14 экзаменов и 20 зачетов, в том числе на 1 курсе 0 экзаменов и 7 зачетов, на 2 курсе 4 экзамена и 9 зачетов, на 3 курсе 7 экзаменов и 10 зачетов, на 4 курсе 7 экзаменов и 10 зачетов. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Даты проведения промежуточной аттестации могут быть уточнены в пределах одного семестра в соответствии с расписанием занятий.

Днем окончания промежуточной аттестации является последний день ПА в семестре.

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