

Ген. директор
ООО «Компания Пять Звезд»
Демисова Т.В.

«01» 07 2024 г.



Утверждаю
Директор ГАПОУ ВО «ВЭТК»

Г. И. Ананьева
Приказ от «05» 07 2024 г. № 92-02

М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Владимирский экономико-технологический колледж»

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар. Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППКРС – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования -
естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОО

Настоящий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения Владимирской области «Владимирский экономико-технологический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898); примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-170331 от 31.03.2017; приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного стандарта среднего общего образования" (с дополнениями и изменениями), по Перечню профессий и специальностей СПО (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199); 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 (Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 с уточнениями и дополнениями), по Перечню профессий и специальностей СПО (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199) и пункта 1 статьи 13 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий – 01 сентября, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса. Общая продолжительность теоретического обучения (на базе основного общего образования) – 101 неделя, для юношей – 102 недели, так как одна неделя в период летних каникул отводится на 5-дневные учебные сборы. Практическое обучение составляет 54 недели, в том числе учебная практика – 20 недель, производственная практика – 34 недели. На весь период обучения предусмотрено 35 недель каникул, при этом ежегодно в зимний период каникулы составляют 2 недели.

Предусмотрена пятидневная рабочая неделя. Занятия проводятся парами. Одна пара состоит из двух академических часов без перемены. На лабораторно-практические занятия допускается деление группы на подгруппы численностью не менее 8 человек. Учебная нагрузка студентов в неделю составляет 36 часов обязательных учебных занятий.

Консультации предусматриваются по дисциплинам, МДК и профессиональным модулям в случае, если в качестве промежуточной аттестации по ним предусмотрено проведение экзамена в рамках

промежуточной аттестации. Консультации могут проводиться как индивидуальные, так и групповые.

Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов ППКРС составляет 5904 часа.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин и профессиональных модулей, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Учебная практика реализуется в рамках профессиональных модулей: в 4 семестре – ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» - 144 часа (4недели); в 5 - семестре ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 144 часа (4 недели); в 6 семестре – ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 72 часа (2 недели); в 7 семестре – ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» - 72часа (2 недели), ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 144 часа (4 недели); в 8 семестре - ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 144 часа (4 недели).

Производственная практика реализуется в рамках профессиональных модулей: в 4 семестре – ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» - 216часов (6 недель); в 5 семестре - ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 72 часа (2 недели); в 6 семестре - ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 252 часа (7 недель), ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 144 часа (4 недели); в 7 семестре – ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» - 108 часов (3 недели); в 7 семестре - ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 432 часа (12 недель).

Учебная и производственная практики могут проводиться рассредоточено, в рамках профессиональных модулей, чередуясь с теоретическими занятиями.

Практикоориентированность для данного рабочего учебного плана составила 65,6%, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для ОПОП базовой подготовки 65-80%.

1.3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах освоения ППКРС. Общеобразовательный цикл ППКРС формируется в соответствии с рекомендациями 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 (Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 с уточнениями и дополнениями) и по Перечню профессий и специальностей СПО (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199).

По рекомендациям работодателей введена дополнительная учебная дисциплина УД.01 Теоретические основы введения в профессию в объеме 96 часов.

Освоение общеобразовательного цикла предусматривает выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной).

Программа среднего общего образования реализуется на 1-4 курсах. Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный.

По рекомендациям работодателей дополнительные 20 недель распределены на практики в составе профессиональных модулей для достижения результатов по профессии в соответствии с передовыми практиками и международными стандартами, так же 1 неделя добавлена на промежуточную аттестацию по дополнительным элементам программы, осваиваемым в эти 20 недель.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

На вариативную часть ППКРС выделено 612 часов.

Часы обязательных учебных занятий вариативной части распределены на увеличение часов дисциплин общепрофессионального учебного цикла и профессиональных модулей, а также на введение новых дисциплин "ОП. 10 Организация производства" - 92 часа, "ОП. 11 Организация обслуживания" - 60 часов согласно рекомендациям работодателей.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Форма организации промежуточной аттестации - сессия, но так же возможна сдача экзаменов по дисциплинам и экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям непосредственно после окончания освоения соответствующих программ. Промежуточную аттестацию проводят в виде дифференцированных зачетов и экзаменов. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов -10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре. На проведение промежуточной аттестации отводится на весь период обучения 252 часа (7 недель). Проведение зачетов (в том числе и дифференцированных) предусмотрено за счет времени отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Между экзаменами, как правило, не менее 2 дней, в том числе для проведения консультаций.

По завершению освоения профессионального модуля предусмотрено проведение квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик. За квалификационный экзамен ставится отметка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», что соответствует решению «вид профессиональной деятельности освоен» или «неудовлетворительно», соответствует решению «вид профессиональной деятельности не освоен».

В качестве Государственной итоговой аттестации предусмотрена выпускная квалификационная работа с 15 июня по 30 июня (72 часа). Выпускная квалификационная работа по профессии проводится 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.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по учебным циклам и разделу физическая культура	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	40	-	-	1	-	11	52
II курс	29	4	6	2	-	11	52
III курс	20	6	13	2	-	11	52
IV курс	12	10	15	2	2	2	43
Всего	101	20	34	7	2	35	199

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)											
			Максимальная	самостоятельная работа	Обязательная в т.ч.		I курс			II курс			III курс			IV курс		
					Всего занятий	лекций	лаб. и практ. занятия	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16			
О.00	Общеобразовательный цикл	-, 18, 3	3078	1026	2052	1135	917											
ОУД.00	Базовые дисциплины	-, 15, 2	2314	771	1543	842	701											
ОУД.01	Русский язык	-, Э	117	39	78		78	32	46									
ОУД.02	Литература	-, ДЗ	311	104	207	207		83	124									
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	258	86	172		172	32	46	39	55							
ОУД.04	Математика	-, Э	366	122	244	98	146	62	114	68								
ОУД.05	История	-, Э, ДЗ	258	86	172	172		48	70	54								
ОУД.06	Физическая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ	256	85	171	4	167	51	70	50								
ОУД.07	Основы безопасности и защиты Родины	-, ДЗ	108	36	72	40	32	32	40									
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	54	18	36	36			36									
ОУД.09	Физика	-, ДЗ	162	54	108	58	50	50	58									
ОУД.10	Обществознание (вкл. Экономику и право)	-, Э, ДЗ	258	86	172	116	56			84	88							
ОУД.11	Родная литература	ДЗ	58	19	39	39			39									
ОУД.12	Экология	-, ДЗ	108	36	72	72							62	10				
ОУД.00	Профильные дисциплины	-, 2, 1	620	207	413	245	168											
ОУД.13	Информатика	-, ДЗ	162	54	108	52	56	32	76									
ОУД.14	Химия	Э	258	86	172	100	72	172										
ОУД.15	Биология	-, Э, ДЗ	200	67	133	93	40	70	30	33								
УД.00	Дополнительные дисциплины	-, 1, -	144	48	96	48	48											
УД.01	Теоретические основы введения в профессию	ДЗ	144	48	96	48	48		96									

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)								
			Максимальная	самостоятельная работа	Обязательная в т. ч.		I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	лекций	лаб. и практ. занятий	1 сем	2 сем	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			-	36	18	18		36						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-, Э		-	112	82	30		62	50					
УП.01	Учебная практика	ДЗ		-	144						144				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ		-	216						216				
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек разнообразного ассортимента	-, 2, 2 (1)		-	742	174	100								
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек			-	36	20	16				36				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек	-, Э		-	238	154	84				108	130			
УП.02	Учебная практика	ДЗ		-	144							144			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ		-	324							72	252		

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)												
			Максимальная	самостоятельная работа	Обязательная		I курс			II курс			III курс			IV курс			
					всего занятий	лекций	лаб. и прак. занятия	в т. ч.	1 сем	2 сем	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ		-	84	56	28												
УП.04	Учебная практика	ДЗ		-	72														
ПП.04	Производственная практика	ДЗ		-	108														
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	-, 3, 2 (1)		-	916	126	70												
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ		-	36	26	10												
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, Э		-	160	100	60												
УП.05	Учебная практика	-, ДЗ		-	288														
ПП.05	Производственная практика	ДЗ		-	432														
	Промежуточная аттестация			-	252														
ГИА	Государственная итоговая аттестация				72														
	Теоретическое обучение				3636	2023	1613	594	846	576	468	360	360	252	180				
	Всего	- , 42, 12(5)			5904	2023	1613	594	846	576	828	576	828	576	828				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)											
			Максимальная	самостоятельная работа	Обязательная в т. ч.		I курс			II курс			III курс			IV курс		
					всего занятий	лекций	лаб. и практ. занятий	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16			
					Всего	дисциплин и МДК	учебной практики	производств. практики	экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	дифф. зачетов	зачетов							
<p>Государственная итоговая аттестация: Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена Защита выпускной квалификационной работы с 15 июня по 30 июня (2 недели)</p>																		

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Кабинеты:

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

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс

Залы:

1. библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2. актовый зал

Заместитель директора по учебной работе

Л. Ю. Егоршева