

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «СОГТЭК»

_____ В.Б. Абиев

Приказ от 07 июля 2022 г. № 54-Д

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения – очная

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

Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

ППКРС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на 2022-2026 гг.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)														
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс				
					всего учебных занятий во взаимодействии с преп-м	Нагрузка на дисциплины и МДК		По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	17 н т	22 н т	17 н 7н-т 4н-уп 6н-пп	22 н 8н-т 4н-уп 10н-пп	17 н 5н-т 4н-уп 8н-пп	22 н 8н-т 4н-уп 10н-пп	17 н 5н-т 8н-уп 4н-пп	22 н 3н-т 4н-уп 12н-пп
						Теоретическое обучение	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
	Общеобразовательный цикл	1з/9дз/ 3э	1436	0	1404			0	8	24	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	-, э	89	0	78				3	8	34	44						
ОУД.02	Литература	-, дз	156	0	156						68	88						
ОУД.03	Иностранный язык	-, дз	156	0	156						68	88						
ОУД.04	Математика	-, э	245	0	234				3	8	102	132						
ОУД.05	История	-, дз	156	0	156						68	88						
ОУД.06	Физическая культура	з, дз	117	0	117						51	66						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, дз	78	0	78						34	44						
ОУД.08	Астрономия	-, дз	39	0	39						17	22						
ОУД.09	Информатика	-, дз	117	0	117						51	66						
ОУД.10	Химия	-, э	127	0	117				2	8	51	66						
ОУД.11	Биология	-, дз	117	0	117						51	66						

ОУД.12	Родная литература	-, дз	39	0	39						17	22						
	Обязательная часть циклов ОПОП	4з/11д з/-	662	20	642	330	312				0	0	156	174	72	214	26	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4з/11д з/-	662	20	642	330	312				0	0	156	174	72	214	26	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	дз	62	2	60	48	12						60	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз	82	2	80	44	36						28	52	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	62	2	60	54	6						28	32	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дз	50	2	48	42	6						0	0	0	48	0	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	дз	50	2	48	12	36						0	0	0	48	0	0
ОП.06	Основы калькуляции и учета	дз	62	2	60	12	48						26	34	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз	62	2	60	12	48						0	0	0	38	22	0
ОП.08	Физическая культура	з,з,з,дз	60		60	2	58						14	16	10	16	4	0
ОП.09	Охрана труда	дз	60	2	58	52	6						0	20	38	0	0	0
ОП.10	Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания	дз	62	2	60	36	24						0	20	24	16	0	0
ОП.11	Основы финансовой грамотности	дз	50	2	48	16	32						0	0	0	48	0	0
П.00	Профессиональный цикл	- /7дз/13 э	3628	54	636	366	270	2808	26	104	0	0	456	618	540	578	586	666
ПМ.00	Профессиональные модули	- /7дз/13 э	3628	54	636	366	270	2808	26	104	0	0	456	618	540	578	586	666

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- /1дз/2э	644	12	108	60	48	504	4	16					540		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э компл.	37	4	32	32	0		1						32		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		95	8	76	28	48		3	8					76		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	144					144							144		
ПП.03	Производственная практика	компл.	360					360							288	72	
ДЭ ПМ.03	Демонстрационный экзамен	Э	8							8							
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	- /1дз/2э	530	4	74	38	36	432	4	16					506		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Э компл.	37	4	32	32	0		1						32		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		53		42	6	36		3	8					42		
УП.04	Учебная практика	ДЗ	144					144							144		
ПП.04	Производственная практика	компл.	288					288							288		
ДЭ ПМ.04	Демонстрационный экзамен	Э	8							8							

	Самостоятельная учебная работа			74														
	ВСЕГО	5з/27д з/16э		74			2808	34	128	612	792	612	792	612	792	612	738	
Государственная итоговая аттестация – 72 часа (2 недели) Форма проведения ГИА – демонстрационный экзамен (по графику) Промежуточная аттестация указана с демонстрационными экзаменами по профессиональным модулям					ВСЕГО	дисциплин и МДК				612	792	252	288	180	288	180	90	
						учебной практики				0	0	144	144	144	144	288	144	
						производ. практики				0	0	216	360	288	360	144	432	
						преддипл. практики				0	0	0	0	0	0	0	0	
						экзаменов				0	3	2	2	0	4	3	2	
						дифф. зачетов				0	9	2	4	1	6	4	1	
						зачетов				1	0	1	1	1	1	0	0	

4. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Индекс	Наименование	Семестр	Неделя
УП.00	Учебная практика	3, 4, 5, 6, 7, 8	28
ПП.00	Производственная практика	3, 4, 5, 6, 7, 8	50
	Всего		78

5. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1.	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Менеджмента, маркетинга и управления персоналом
4.	Экономики и бухгалтерского учёта
5.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6.	Математики
7.	Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
8.	Естествознания и астрономии
9.	Истории и правового обеспечения профессиональной деятельности
10.	Технического оснащения предприятий общественного питания
11.	Организации обслуживания в общественном питании
12.	Русского языка и литературы
13.	Химии, биологии и экологических основ природопользования
14.	Товароведения, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания
	Лаборатории:
1.	Технологии приготовления пищи
2.	Технологии приготовления кондитерских изделий
3.	Технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий
4.	Мастерская, оснащенная современной материально-технической базой по компетенции «Поварское дело»
5.	Мастерская, оснащенная современной материально-технической базой по компетенции «Кондитерское дело».
	Спортивный комплекс:
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион
3.	Место для стрельбы
	Залы:
1.	Библиотека, читальный зал
2.	Актовый зал

6. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» разработан на основе следующих нормативных документов:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– 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»;

– Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020г.);

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от: 22 января, 15 декабря 2014 г., 28 августа 2020 г.);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г., 17 ноября 2017 г., 10 ноября 2020г.);

– Письмо Минобрнауки России от 20 июля 2015 № 06-846 «О Методических рекомендациях по организации учебного процесса и выполнению выпускной квалификационной работы в сфере СПО»;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»);

– Об уточнении 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г.;

– Распоряжение Минпросвещения России от 01 апреля 2019 № Р-42 «Об утверждении Методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» (ред. от 01.04.2020);

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован

Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023);

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940);

– Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270);

– Устав ГАПОУ «СОГТЭК»;

– Локальные нормативные документы ГАПОУ «СОГТЭК».

2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса;

Продолжительность учебной недели – 36 часов, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;

Занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут с перерывом между учебными занятиями не менее 10 минут;

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования;

Практика:

Учебная практика проводится в предприятиях общественного питания в объеме 28 недель (1008 часов) концентрированно при освоении профессиональных модулей:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часов),

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часов),

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часов),

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часов),

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часов),

ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели – 4 недели (144 часа).

ПМ.07 Технология ресторанного сервиса – 4 недели (144 часов).

Производственная практика организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся, в объеме 50 недель (1800 часов), проводится концентрированно при освоении профессиональных модулей:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 6 недель (216 часов),

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 10 недель (360 часов),

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 10 недель (360 часов),

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 8 недель (288 часов),

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 12 недель (432 часа),

ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели – 4 недели (144 часа).

Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации ГАПОУ «СОГТЭК».

По завершению профессиональных модулей проводится комплексный экзамен по междисциплинарным курсам и демонстрационный экзамен по завершению производственной практики.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования.

Форма проведения ГИА – демонстрационный экзамен.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предусматривает освоение основ военной службы (для юношей) и основ медицинских знаний (для девушек) в объеме 70% от общего объема времени, отведенного на дисциплину.

3. Формирование вариативной части ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) состоит из инвариативной и вариативной части.

Вариативная часть использована на увеличение объема образовательной нагрузки общепрофессиональных дисциплин, введение в план учебного процесса двух новых профессиональных модулей: ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели; ПМ.07 Технология ресторанного сервиса.

Данные изменения внесены в базовый учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для получения обучающимися более глубоких, разносторонних профессиональных знаний и удовлетворения потребностей предприятий общественного питания республики.