

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Утверждаю
Директор ГБПОУ РК "РКИГ"
Пальчук Марина Ивановна

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Судакский филиал

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Республики Крым "Романовский колледж индустрии гостеприимства"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основного общего образования

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС

квалификация:

Повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС

2г 10м

год начала подготовки по УП

2025

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

[illegible]

#		Учебная практика		час	180		180	нед	5	час			нед		час			нед		час		36	нед	1	час		72	нед	2			час		36	нед	1			час		36	нед	1												
#		Концентрированная		час	180		180	нед	5	час			нед		час			нед		час		36	нед	1	час		72	нед	2			час		36	нед	1			час		36	нед	1												
#		Рассредоточенная		час				нед		час			нед		час			нед		час			нед		час			нед			час			нед			час			нед															
#		Производственная практика		час	1008		1008	нед	28	час			нед		час			нед		час		108	нед	3	час		468	нед	13			час		180	нед	5			час		252	нед	7												
#		Концентрированная		час	1008		1008	нед	28	час			нед		час			нед		час		108	нед	3	час		468	нед	13			час		180	нед	5			час		252	нед	7												
#		Рассредоточенная		час				нед		час			нед		час			нед		час			нед		час			нед			час			нед			час			нед															
#		Государственная итоговая аттестация		час	36		36	нед		час			нед		час			нед		час			нед		час			нед			час			нед			час			час	36	нед	1												
#		Защита выпускной квалификационной работы		час	36		36	нед		час			нед		час			нед		час			нед		час			нед			час			нед			час			час	36	нед	1												
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О					10											6																										2											
#		в т.ч. в период обучения по циклам					10											6																										2											
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП					24											2																										6											
#		в т.ч. в период обучения по циклам					24											2																										6											
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	17	0	25	0	4428	0	4428	2714	1580	22	112	612	0	612	258	340	2	12	864	0	864	376	440	8	40	612	0	612	390	204	4	14	864	0	864	734	118	2	10	612	0	612	384	214	2	12	864	0	864	572	264	4	24
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	17	0	25	0	4428	0	4428	2714	1580	22	112	612	0	612	258	340	2	12	864	0	864	376	440	8	40	612	0	612	390	204	4	14	864	0	864	734	118	2	10	612	0	612	384	214	2	12	864	0	864	572	264	4	24
#		Экзамены (без учета физ. культуры)																1																																					
#		Зачеты (без учета физ. культуры)																	4																																				
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																	7																																				
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																																					
#		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																																					

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				29 дек - 4 янв	Январь				26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август													
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30		1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22	2 - 8		9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26	4 - 10		11 - 17	18 - 24	25 - 31		1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31			
	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	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
I																																																							
II														0	8	8	8	8	=	=								::	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
III										::	0	8	8	8	8	8	8	=	=															::	0	8	8	8	8	8	8	8	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

- Обозначения:
- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- 0

Учебная практика
- ::

Промежуточная аттестация
- 8

Производственная практика
- =

Каникулы
- III

Государственная итоговая
- *

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Военные сборы			Промежуточная аттестация			Практики						Проведен ие ГИА	Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)					
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	40	17	23	0	0	0	1		1	0	0	0	0	0	0	0	11	52
I	21	12	9	0	0	0	1	0,5	0,5	3	1	2	16	3	13	0	11	52
III	25	11	14	0	0	0	1	0,5	0,5	2	1	1	12	5	7	1	2	43
Всего	86	40	46	0	0	0	3	1	2	5	2	3	28	8	20	1	24	147

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экзамен	Комплексный экзамен	[2]	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
3	Экзамен	Комплексный экзамен	[3]	МДК 02.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
5	Экзамен	Комплексный экзамен	[4]	МДК 03.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
7	Экзамен	Комплексный экзамен	[5]	МДК 04.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
9	Экзамен	Комплексный экзамен	[6]	МДК 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
10	Диф.зачет	Комплексный ДЗ	[3]	УП 01.01 Учебная практика
11			[3]	ПП 01.01 Производственная практика
12	Диф.зачет	Комплексный ДЗ	[4]	УП 02.01 Учебная практика
13			[4]	ПП 02.01 Производственная практика
14	Диф.зачет	Комплексный ДЗ	[4]	УП 03.01 Учебная практика
15			[4]	ПП 03.01 Производственная практика
16	Диф.зачет	Комплексный ДЗ	[5]	УП 04.01 Учебная практика
17			[5]	ПП 04.01 Производственная практика
18	Диф.зачет	Комплексный ДЗ	[6]	УП 05.01 Учебная практика
19			[6]	ПП 05.01 Производственная практика

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:	
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:	
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:	
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:	
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:	

ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

[illegible]

	№	Наименование
	Кабинеты:	
	1	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.
	2	Товароведения продовольственных товаров.
	3	Технологии кулинарного и кондитерского производства.
	4	Иностранного языка, Русского языка, Литературы
	5	Социально-экономических дисциплин.
	6	Технического оснащения и организации рабочего места.
	7	Информатики, ИКТ
	8	Основы безопасности и защиты Родины
	Лаборатории:	
	1	«Учебный кондитерский цех»
	2	«Учебный кулинарный цех»
	Спортивный комплекс	
	1	Спортивный зал
	2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы	
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Пояснительная

1. Нормативная база

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основании следующих документов:

- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ(с изменениями и дополнениями);
 - Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
 - Приказ от 9 декабря 2016 г. № 1569 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО СТАНДАРТА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
 - Приказ Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 - Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 - Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
 - Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 18.11.2020 № 1430/652 «О внесении изменения в Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390», зарегистрированный в Минюсте России 23.12.2020 № 61735;
 - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»;
 - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки российской федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
 - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки российской федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;
 - Письмо Министерства просвещения РФ от 1 марта 2023 г. № 05-592 «О направлении рекомендаций по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;
- ПРИКАЗ от 3 июля 2024 г. N 464 О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ В ФЕДЕРАЛЬНЫЕ ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
- Устав ГБПОУ РК «РКИГ»;
 - локальные нормативные акты.

2. Организация учебного процесса и режим занятий:

2.1. Учебный год начинается 01 сентября. Срок обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев. Присваиваемая квалификация – Повар, кондитер

2.2. Нормы учебной нагрузки обучающихся:

- Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению профессиональной образовательной программы. Продолжительность учебной недели – 5 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Для организации учебного процесса используются сдвоенные занятия (пары).
- Консультации обучающихся предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.
- Самостоятельная работа не запланирована.

3. Формирование вариативной части ПОП-ППКРС:

Вариативная часть образовательной программы использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную

программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. С этой целью вариативная часть реализована 20 % от общего объема учебных циклов. Введены дополнительные дисциплины: Рисование и лепка, Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы

2.3. При реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная. Все виды практик проводятся в рамках профессионального цикла и направлены на формирование у обучающихся видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Общий объем практики – 33 недели:

- учебная практика – 5 недель, из них на 2 курсе – 3 недели, на 3 курсе – 2 недели;
- производственная практика – 28 недель, из них на 2 курсе – 16 недель, на 3 курсе – 12 недель;

Практика составляет 70 % от объема профессионального цикла.

2.4. Каникулы составляют 24 недели, из которых на 1 курсе – 11 недель, на 2 курсе – 11 недель, на третьем курсе - 2 недели каникул в зимний период.

2.5. Государственная итоговая аттестация – 1 неделя: проводится в форме Демонстрационного экзамена

ОПЦ Общепрофессиональный цикл 278 часов;

ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены = 16 часов

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров 84 часа;

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности 6 часов;

ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности 3 часа;

ОП 10 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности- 36 часов

ОП 11 Основы рисования и лепка - 50 часов

ОП 12 Основы предпринимательской деятельности-36 часов

ОП 13 Техника поиска работы -50 часов

ПЦ Профессиональный цикл 182 часа;

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента-32 часа

ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента-32 часа

ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента-32 часа

ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента- 44 часа

ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий -42 часа

4. Порядок аттестации обучающихся:

Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости обучающихся, промежуточную и государственную итоговую аттестации. Текущий контроль успеваемости регулируется локальными актами колледжа и рабочими программами дисциплин, междисциплинарных курсов (далее – МДК), практики. Промежуточная аттестация проводится по дисциплинам, МДК, профессиональным модулям, практикам. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета, экзамена, в том числе квалификационного по модулю. Экзамены и дифференцированные зачеты могут проводиться в комплексной форме. Промежуточная аттестация по МДК, дисциплинам, практикам, ПМ оценивается по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

На первом курсе 10 зачетов и 5 экзаменов без учета физической культуры
На втором курсе 6 зачетов и 6 экзамена без учета физической культуры
На третьем курсе 7 зачетов и 6 экзамена без учета физической культуры
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Согласовано

--

--

Наименование ЦМК
Общеобразовательных учебных дисциплин
Общепрофессиональных и профессиональных учебных дисциплин