



**1.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
1	22	9	9	1	0	11	52
2	17	10	11	1	1	2	43
Всего	39	19	20	2	1	13	95

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка учащихся (час)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам ( час в семестр)			
			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная нагрузка		1 курс		2 курс	
					Всего занятий	В т.ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 23 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>970</b>	<b>323</b>	<b>648</b>	<b>271</b>	<b>198</b>	<b>292</b>	<b>114</b>	<b>44</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-/ДЗ/-/	105	35	70	23	30	40	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ/-/	96	32	64	20	64	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/ДЗ/-/	126	42	85	20	48	37	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-/-/ДЗ	63	21	42	8	0	0	17	25
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-/ДЗ/-/	63	21	42	12	0	42	0	0
ОП.06	Охрана труда	ДЗ/-/	63	21	42	12	42	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/ДЗ	54	18	36	34	0	0	17	19
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-/-/ДЗ	54	18	36	18	0	12	24	0
ОП.09	Физическая культура	3/3/ДЗ	66	22	44	31	14	20	10	0
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/ДЗ/-/	96	32	64	31	0	34	30	0
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	-/-/ДЗ	52	17	35	10	0	35	0	0
ОП.12	Рисование и лепка	--/ДЗ/-	78	26	52	40	0	36	16	0
ОП.13	Психология личности и профессиональное самоопределение	-/ДЗ/-/	54	18	36	12	0	36	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>									
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2550</b>	<b>389</b>	<b>2161</b>	<b>188</b>	<b>414</b>	<b>536</b>	<b>498</b>	<b>712</b>
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-/Эк/-/	368	61	307	32	174	132	0	0

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ/-/-	55	16	<b>39</b>	12	39	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/ДЗ/-/-	135	45	<b>90</b>	20	70	20	0	0
УП.01	Учебная практика	-/ДЗ/-/-	108	0	<b>108</b>	0	66	42	0	0
ПП.01	Производственная практика	-/ДЗ/-/-	70	0	<b>70</b>	0	0	70	0	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/Эк/-/-	<b>750</b>	<b>106</b>	<b>644</b>	<b>50</b>	<b>240</b>	<b>404</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ/-/-/-	48	16	<b>32</b>	10	32	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/ДЗ/-/-	271	90	<b>181</b>	40	100	81	0	0
УП.02	Учебная практика	-/ДЗ/-/-	186	0	<b>186</b>	0	108	78	0	0
ПП.02	Производственная практика	-/ДЗ/-/-	245	0	<b>245</b>	0	0	245	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/-/Эк/-	<b>376</b>	<b>64</b>	<b>312</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>312</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	-/-/ДЗ/-	48	16	<b>32</b>	10	0	0	32	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	-/-/ДЗ/-	145	48	<b>97</b>	20	0	0	97	0
УП.03	Учебная практика	-/-/ДЗ/-	78	0	<b>78</b>				78	0
ПП.03	Производственная практика	-/-/ДЗ/-	105	0	<b>105</b>				105	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-/-/-/Эк	<b>335</b>	<b>62</b>	<b>273</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>160</b>	<b>112</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков .	-/-/ДЗ/-	48	16	<b>32</b>	8			32	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков .	-/-/ДЗ/-	138	46	<b>92</b>	20			92	0
УП.04	Учебная практика	-/-/-/ДЗ	78	0	<b>78</b>				36	42
ПП.04	Производственная практика	-/-/-/ДЗ	70	0	<b>70</b>				0	70
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-/-/-/Эк	<b>721</b>	<b>96</b>	<b>625</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>600</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/-/-/ДЗ	57	19	<b>38</b>	8			26	12
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/-/-/ДЗ	234	78	<b>156</b>	40			0	156
УП.05	Учебная практика	-/-/-/ДЗ	222	0	<b>222</b>					222
ПП.05	Производственная практика	-/-/-/ДЗ	210	0	<b>210</b>					210

	Промежуточная аттестация		36	0	36	0	0	0	0	36
ГИА	Государственная итоговая аттестация		36	0	36	0	0	0	0	36
<b>Всего</b>			<b>3592</b>	<b>712</b>	<b>2880</b>	<b>459</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>828</b>
				Дисциплины и МДК	1436		438	393	393	212
				Учебная практика	672	0	174	120	114	264
				Производственная практика	700	0	0	315	105	280
				Экзамены	72		0	2	1	2
				Дифференцированные зачеты			2	9	3	9
				Зачеты			1	1	1	0

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки студентов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
	<b>Общепрофессиональный и профессиональный цикл</b>
1	Технологии кулинарного производства и кондитерского производства
2	Микробиологии, санитарии и гигиены, товароведения прод.товаров
3	Охраны труда и безопасности жизнедеятельности
4	Технического оснащения и организации рабочего места.
	<b>Лаборатории:</b>
1	Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	<b>Залы:</b>
1	Библиотека, читальный зал

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Ровеньковский горный колледж» разработан на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 15.09.2021 № 670-од, зарегистрированного в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 27.10.2021г. за № 494/4155 , реализуемого в пределах ППКРС.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09 Повар, кондитер** на базе среднего общего образования составляет **1 года 10 месяцев**.

Настоящий учебный план ППКРС по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** разработан на основе:

- Закона Луганской Народной Республики от 30.09.2016 № 128-П «Об образовании» ( с изменениями);
- Приказа Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 19.05.2016 № 181 «Об утверждении методических рекомендаций по формированию учебных планов и программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программам подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочих профессий)»;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности в образовательных организациях (учреждениях) среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программам подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочих профессий), утвержденного приказом

Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 23.01.2017 № 17, зарегистрированного в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 07.02.2017 за № 55/1106;

- Приказа Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 02.03.2017 № 84, зарегистрированного в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 27.03.2017 за № 139/11090 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программам подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочих профессий)»);

- Приказа Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 29.03.2017 № 161 « Об утверждении методических рекомендаций по установлению уровней квалификации выпускникам образовательных организаций (учреждений) среднего профессионального образования, осваивающим программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программам подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочих профессий)»);

- Приказа Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 06.12.2018 № 1123-од «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации и промежуточной аттестации обучающихся образовательных организаций (учреждений) среднего профессионального образования».

- Приказа Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 08.04.2016 № 119 « О переходе образовательных учреждений среднего профессионального образования на государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования Луганской Народной Республики», зарегистрированном в Министерстве юстиции Луганской Народной республики 26.04.2016 за № 184/531 (с изменениями).

Учебный план предусматривает:

- начало учебных занятий - 01 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;



- продолжительность занятий - 45 минут с перерывом между занятиями по 5 и 10 минут, один перерыв 20 минут на организацию обеда для всех групп;
- объем образовательной нагрузки составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу;
- общая продолжительность каникул составляет: при обучении 1 год 10 месяцев – 13 недель (11 недель на первом курсе, 2 недели в зимний период на втором курсе);
- текущий контроль успеваемости осуществляется в форме контрольных проверочных работ, защиты отчетов по практическим и лабораторным занятиям, тестирования, самостоятельной работы, письменного и устного опроса;
- промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм нагрузки.

В форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной Дисциплины.

Оценка качества подготовки студентов и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

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

- виды практик: при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика.

Учебная и производственная практики по профилю профессии реализуется концентрированно и рассредоточено в количестве 1372 часа (39 недель)

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных

компетенций в рамках профессиональных модулей.

Общее количество часов учебной практики -672 часа: в том числе

на первом курсе –294 часа;

на втором курсе – 378 часа;

Общее количество часов производственной практики 700 часов:

на первом курсе – 315 часа;

на втором курсе – 385 часа;

Занятия во время учебной практики проводятся по 6 часов в кухне лаборатории на базе колледжа.

Производственная практика в обязательном порядке проводится на предприятиях и в организациях общественного питания независимо от их организационно - правовых форм согласно заключенным договорам.

Практикоориентированность ППКРС составляет 87%.

#### **4.1. Общепрофессиональный и профессиональный циклы.**

Изучение общепрофессиональных дисциплин и МДК осуществляется рассредоточено одновременно с учебной практикой. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривать освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 часов.

#### **4.2. Формирование структуры ОПОП с учетом вариативной части.**

Решением Педагогического совета от 29. 11. 2021г. объем часов на формировании вариативной части, распределен следующим образом:

- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- на общепрофессиональный цикл – 320 часов;
- на междисциплинарные курсы – 140 часов;
- на учебную практику – 168 часов.

Для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда за счет вариативной части были выделены часы на освоение:

- ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности – 64 часа;
- ОП.11 Организация обслуживания в ресторане – 35 часа;
- ОП.12 Рисование и лепка – 52 часа;
- ОП.13 Психология личности в профессиональном самоопределении – 36 часов.

Распределение часов вариативной части:

Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик	Обязательная учебная нагрузка
<b>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</b>	<b>320</b>
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	34
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	28
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	49
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6
ОП. 05 Основы калькуляции и учета	6
ОП.06 Охрана труда	6
ОП.09 Физическая культура	4
ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности	64
ОП.11 Организация обслуживания в ресторане	35
ОП.12 Рисование и лепка	52

ОП.13 Психология личности и профессиональное самоопределение	36
<b>П.00 Профессиональный цикл</b>	
<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>	<b>308</b>
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	18
УП.01 Учебная практика	36
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	53
УП.02 Учебная практика	42
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1
УП.03 Учебная практика	6
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	28
УП.04 Учебная практика	6
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	28
УП.05 Учебная практика	78
<b>ИТОГО</b>	<b>328</b>

#### **4.3. Формы проведения консультаций.**

Консультации для обучающихся (групповые, индивидуальные, устные, письменные) проводятся перед экзаменами по дисциплинам для обеспечения качественной подготовки студентов.

#### **4.4. Формы проведения промежуточной аттестации.**

При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные.

Завершающей формой контроля по дисциплине и МДК является экзамен или зачет. Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю в последнем семестре его изучения является экзамен (квалификационный).

Промежуточная аттестация распределена следующим образом:

- на 1 курсе предусмотрены - 10 дифференцированных зачетов (без учета зачета по физической культуре), которые проводятся в пределах времени, отведенного на учебную дисциплину, практику; 2 комплексных экзамена, за счет времени, выделенного ГОС СПО ЛНР.

- на 2 курсе предусмотрены –11 дифференцированных зачета (без учета зачета по физической культуре), которые проводятся в пределах времени, отведенного на учебную дисциплину, практики; 3 комплексных экзамена, за счет времени, выделенного ГОС СПО ЛНР.

#### **4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации.**

На проведение государственной итоговой аттестации учебным планом отводится 1 неделя в конце всего курса обучения. ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением выпускнику квалификации повар ↔ кондитер.

Заместитель директора по УПР

Ю.А. Караваева

«\_30\_»\_\_\_\_\_08\_\_\_\_\_ 20\_2\_г.