



**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	34	3	4		0	11	52
2	27	5	8	1	0	11	52
3	31	5	4	1	0	11	52
4	7	17	15	0	1	2	43
Всего	107	22	30	2	2	35	199

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Учебная нагрузка учащихся (час)						Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам ( час в семестр)												
		Экзамен	Дифференцированный зачет	ФГОС	Вариативная часть	Самостоятельная учебная работа	В форме практической подготовки	Обязательная аудиторная	1 курс			2 курс			3 курс			4 курс				
									Всего занятий	В т.ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	Всего 1 курс	3 сем. 17 нед.	4 сем. 23 нед.	Всего 2 курс	5 сем. 17 нед.	6 сем. 23 нед.	Всего 3 курс	7 сем. 17 нед.	8 сем. 23 нед.	Всего 4 курс
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>			<b>1476</b>				<b>1476</b>		<b>386</b>	<b>527</b>	<b>877</b>	<b>109</b>	<b>181</b>	<b>290</b>	<b>85</b>	<b>84</b>	<b>169</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	
ОУД.01	Русский язык	4		<b>72</b>				<b>72</b>		20	21	<b>41</b>	17	14	<b>31</b>							
ОУД.02	Литература		4	<b>108</b>				<b>108</b>		27	27	<b>54</b>		27	<b>27</b>	10	17	<b>27</b>				
ОУД.02*	Родная литература																					
ОУД.03	Иностранный язык		6	<b>144</b>				<b>144</b>			48	<b>48</b>	24	24	<b>48</b>	24	24	<b>48</b>				
ОУД.04	Математика	6		<b>232</b>				<b>232</b>		58	58	<b>116</b>	34	24	<b>58</b>	34	24	<b>58</b>				
ОУД.05	История		2	<b>136</b>				<b>136</b>		51	85	<b>136</b>						<b>0</b>				
ОУД.06	Физическая культура		2	<b>72</b>				<b>72</b>		36	36	<b>72</b>						<b>0</b>				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2	<b>68</b>				<b>68</b>		34	34	<b>68</b>										
ОУД.08	Физика		4	<b>108</b>				<b>108</b>		36	54	<b>90</b>		18	<b>18</b>							
ОУД.09	Обществознание		4	<b>108</b>				<b>72</b>		36	36	<b>72</b>										
ОУД.10	География			<b>108</b>				<b>108</b>		34	38	<b>72</b>	0	36	<b>36</b>							
ОУД.11	Информатика и ИКТ		6	<b>144</b>				<b>144</b>		34	38	<b>72</b>	17	19	<b>36</b>	17	19	<b>36</b>				
ОУД.12	Биология			<b>72</b>				<b>72</b>					17	19	<b>36</b>		36	<b>36</b>				

ОУД 13	Химия		4	144				144		17	19	36	36	36	72	36	36	72			
	Индивидуальный проект		8	32				32												32	32
	<b>Всего</b>			<b>1476</b>																	
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>662</b>				<b>662</b>	<b>308</b>	<b>17</b>	<b>88</b>	<b>105</b>	<b>112</b>	<b>112</b>	<b>224</b>	<b>91</b>	<b>108</b>	<b>199</b>	<b>116</b>	<b>18</b>	<b>134</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			70		35		70	23		12	12	34	24	58						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			64		32		64	20		17	17	17	30	47						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			75		38		75	20		17	17	34	24	58						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			42		21		42	8							23	19	42			
ОП.05	Основы калькуляции и учета			42		21		42	12		17	17	10	15	25						
ОП.06	Охрана труда			42		21		42	12	17	25	42									
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			36		18		36	34							17	19	36			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			36		18		36	18				17	19	36						
ОП.09	Физическая культура			68		34		68	68								16	16	34	18	52
ОП.10	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности			64		32		64	31							17	19	36	28		28
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане			35		18		35	10							17	18	35			
ОП.12	Рисование и лепка			52		26		52	40							17	17	34	18		18

ОП.13	Психология личности и профессиональное самоопределение			36		18		36	12						0	0		36		36
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>																			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			2866				2866	198	131	245		140	580		104	468		496	702
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2		376				376	32	131	245									
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			38				38	12	38	0	38								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			90				90	20	57	33	90								
УП.01	Учебная практика			108	0			108	0	36	72	108								
ПП.01	Производственная практика			140	0			140	0	0	140	140								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4		720				720	50				140	580						
МДК.02.01	Организация приготовления,			32				32	10				32							

	подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			228				228	40				36	192						
УП.02	Учебная практика			180				180					72	108						
ПП.02	Производственная практика			280				280					0	280						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6		386				386	40						104	282		0	0	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.			32				32	10						32					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.			106				106	20						36	70				
УП.03	Учебная практика			108				108							36	72				





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

№	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
	<b>Базовые общеобразовательные дисциплины</b>
1	Кабинет русского языка и литературы
2	Кабинет иностранного языка
3	Кабинет истории, обществознания и права
4	Кабинет математики и физики
5	Кабинет биологии и химии
6	Кабинет информатики и ИКТ
7	Кабинет географии, экономики, ОБЖ
	<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
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1	Спортивный зал
2	Спортивная площадка
	<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 Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 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 основного общего образования составляет **3 года 10 месяцев**.

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

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 « Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» ( зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 № 24480 (ФГОС СОО)

- Приказ Министерства просвещения РФ от 28 августа 2020 г. № 442 «Обутверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» , зарегистрирован в Минюсте России 06.10.2020 № 60252);

- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования ( зарегистрирован 21.09.2022 № 70167) вступает в силу с 01.03.2023);

- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной

программы среднего общего образования» (зарегистрированного в Минюсте России 22.12.2022 № 71763);

-

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 3 года 10 месяцев – 35 недель (11 недель на первом - третьем курсе, 2 недели в зимний период на четвертом 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 1842 часа (52 недели)

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Общее количество часов учебной практики - 792 часа: в том числе

- на первом курсе –108 часов;
- на втором курсе – 186 часов;
- на третьем курсе – 156 часов
- на четвертом курсе – 222 часа

Общее количество часов производственной практики 1050 часов:

- на первом курсе – 140 часа;
- на втором курсе –280 часа;
- на третьем курсе – 140 часов,
- на четвертом курсе – 490 часов

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. Общеобразовательный цикл**

В соответствии с ГОС СПО ЛНР ППКРС нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования - 3 года 10 месяцев.

Нормативный срок освоения ППКРС среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели, объем времени выделенный в основной образовательной программе на реализацию среднего общего образования 2052 часа. Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено, одновременно с освоением образовательной программы по профессии в течение шести семестров.

В соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта среднего общего образования общеобразовательный цикл, включая общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) формируется из обязательных предметных областей: русский язык и литература; иностранный язык; общественные науки; математика и информатика; естественные науки; физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности. На

изучение ОБЖ предусмотрено 72 часа; учебная обязательная нагрузка по физической культуре составляет не менее 2 часов в неделю.

В образовательной организации ГБОУ СПО ЛНР «Ровеньковский горный колледж» оценивается качество освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС. Экзамены проводят по дисциплинам «Русский язык», «Математика» в письменной форме, по профильной дисциплине общеобразовательного цикла «Химия» в устной форме.

#### **4.1.1. 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 68 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 часов.

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

Решением Педагогического совета от 31. 08. 2023г. 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 – 310 часов;
- на профессиональный цикл- 994 часа

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 и профессиональное самоопределение – 36 часов.

Распределение часов вариативной части:

Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик	Обязательная учебная нагрузка
<b>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</b>	<b>310</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	39
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>994</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

ПП.01 Производственная практика	68
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	100
УП.02 Учебная практика	36
ПП.02 Производственная практика	28
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	10
УП.03 Учебная практика	36
ПП.03 Производственная практика	32
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	104
УП.04 Учебная практика	36
ПП.04 Производственная практика	68
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128
УП.05 Учебная практика	144
ПП.05 Производственная практика	134

#### **4.1. 3. Формы проведения консультаций.**

Консультации для обучающихся (групповые, индивидуальные, устные, письменные) проводятся перед

экзаменами по дисциплинам для обеспечения качественной подготовки обучающихся.

#### **4.1 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 дифференцированный зачет. Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю в последнем семестре его изучения является экзамен (квалификационный).

Промежуточная аттестация распределена следующим образом:

- на 1 курсе предусмотрены - 4 дифференцированных зачетов (без учета зачета по физической культуре), которые проводятся в пределах времени, отведенного на учебную дисциплину, практику; 1 комплексный экзамен, за счет времени, выделенного ФГОС

- на 2 курсе предусмотрены –10 дифференцированных зачетов (без учета зачета по физической культуре), которые проводятся в пределах времени, отведенного на учебную дисциплину, практики; 1 комплексный экзамен, за счет времени, выделенного ФГОС.

- на 3 курсе предусмотрены –15 дифференцированных зачетов (без учета зачета по физической культуре), которые проводятся в пределах времени, отведенного на учебную дисциплину, практики; 4 комплексных экзамена, за счет времени, выделенного ФГОС.

-на 4 курсе предусмотрены –11 дифференцированных зачетов (без учета зачета по физической культуре), которые проводятся в пределах времени, отведенного на учебную дисциплину, практики; 1 комплексный экзамен, за счет времени, выделенного ФГОС

#### **4.1.5. 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. Караева

«\_31\_» \_\_\_\_\_ 08 \_\_\_\_\_ 2023г.