

КОПИЯМинистерство профессионального образования и занятости населения
Приморского краяУтверждаю
И.о.директора

Лень Т.М.

1.05.2024

Методическим советом колледжа
Протокол № 5 от 30.05.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Спасский политехнический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Повар ↔ кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
разнообразного ассортимента

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Семестр 8 7 (14) нед										ЦК	Общая нагрузка	
Образ.	Самост.	Конс/зан.	Образовательная активность	в т.ч. Лекции уроки	Пр. занятия	Пренесущ. занятия	аттестация	Обяз. часть	Вар. часть			
								34	4			
								96	18			
час			нед					144				
час			нед					144	36			
								6				
								384	68			
								32	16			
								64	46			
час			нед					144				
час			нед					144				
								6				
736	40		180	84	96	12		611	547			
								32	10			
220	40		180	84	96			153	117			
час			нед	4				180	108			
час			360	нед	10			276	300			
12					12				12			
час			504	нед	14							
час			144	нед	4							
час			144	нед	4							
час				нед								
час			360	нед	10							
час			360	нед	10							
час				нед								
час			72	нед	2							
час			72	нед	2							
									72			
864	40		236	112	124	12		4432	1472			
								2				
								1				

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
				[1]	[2]	[3]	[4]
1	Экз	Комплексный экзамен	1	[1] ОП.06 Охрана труда	▼	☒	☒
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1] ОП.12 Этика, психология и профессиональное самоопределение	▼	☒	
				[1] МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	▼	☒	☒
				[2] ООП.01 Русский язык	▼	☒	
3	Экз	Комплексный экзамен	2	[2] ООП.02 Литература	▼	☒	
				[2] ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	▼	☒	☒
				[2] ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	▼	☒	☒
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2] ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	▼	☒	
				[2] ОП.05 Основы калькуляции и учета	▼	☒	
				[2] МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	☒	☒
				[2] УП.01 Учебная практика	▼	☒	
				[2] ПП.01 Производственная практика	▼	☒	
6	Экз	Комплексный экзамен	3	[3] ООП.12 Химия	▼	☒	☒
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3] ООП.09 Физическая культура	▼	☒	
				[3] ПОО.03 Родной язык	▼	☒	
				[3] ООП.10 Основы безопасности и защиты Родины	▼	☒	
				[3] ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	▼	☒	
				[3] МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	☒	
8	Экз	Комплексный экзамен	4	[4] ООП.11 Физика	▼	☒	
				[4] МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	☒	☒
9	ЭкзMod	Комплексный экзамен по модулю	4	[4] ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	▼	☒	☒
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ООП.03 История (вкл. историю России)	▼	☒	
				[4] ООП.06 Иностранный язык	▼	☒	
				[4] ООП.08 Информатика	▼	☒	
				[4] ООП.13 Биология	▼	☒	
				[4] ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	▼	☒	
				[4] ОП.09 Физическая культура	▼	☒	
				[4] УП.02 Учебная практика	▼	☒	
				[4] ПП.02 Производственная практика	▼	☒	
11	Экз	Комплексный экзамен	5	[5] ООП.07 Математика	▼	☒	☒
				[5] ПОО.01 История родного края	▼	☒	

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	<p>[5] ПОО.02 Астрономия <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>[5] ПОО.04 Экология <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>[5] ОП.10 Информационные и коммуникационные технологии в профессиональной деятельности <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>[5] УП.03 Учебная практика <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>[5] ОП.13 Основы финансовой грамотности <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок <input checked="" type="checkbox"/></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
13	ЭкзMod	Комплексный экзамен по модулю	6	<p>[6] ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>[6] ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента <input checked="" type="checkbox"/></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
14	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	<p>[6] ООП.04 Обществознание <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>[6] ООП.05 География <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>[6] ООП.14 Основы проектной деятельности <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>[6] ИП Индивидуальный проект (не является предметом) <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>[6] ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>[5] УП.03 Учебная практика <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>[6] ПП.03 Производственная практика <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>[6] МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>[6] МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>[6] УП.04 Учебная практика <input checked="" type="checkbox"/></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
15	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	<p>[7] ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>[7] ОП.14 Рисование и лепка <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>[7] ОП.15 Основы бережливого производства <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>[7] МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <input checked="" type="checkbox"/></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
16	Экз	Комплексный экзамен	8	[8] МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
17	ЭкзMod	Комплексный экзамен по модулю	8	[8] ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
18	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	<p>[8] ОП.11 Организация обслуживания в ресторане <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>[8] УП.05 Учебная практика <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>[8] ПП.05 Производственная практика <input checked="" type="checkbox"/></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
OK 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
OK 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
OK 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
OK 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
OK 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
OK 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
OK 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
OK 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
OK 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
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.
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.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 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.
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.
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 торты разнообразного ассортимента.

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

Кабинеты:
1 русского языка и литературы;
2 истории;
3 химии и биологии;
4 математики;
5 физики и астрономии;
6 иностранных языков;
7 информатики;
8 социально-экономических дисциплин;
9 микробиологии, санитарии и гигиены совмещен с кабинетом химии и биологии;
10 кондитерское производство
11 кулинарное производство
12 безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
13 техническое оснащение и организация рабочего места
14 информационные технологии в профессиональной деятельности совмещен с кабинетом информатики.
Лаборатории:
1 товароведения продовольственных товаров;
2 технического оснащения и организации рабочего места.
Мастерские:
1 учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков;
2 учебный кондитерский цех.
Спортивный комплекс:
1 спортивный зал;
2 открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3 стрелковый тир (в том числе электронный).
Залы:
1 библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2 актовый зал.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования "Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Спасский политехнический колледж" разработан на основе:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016г. (ред. от 17.12.2020), зарегистрированный Министерством юстиции № 44898 от 22.12.2016г. 43.01.09 Повар, кондитер
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1014 от 23.11.2022г., зарегистрированный Министерством юстиции № 71763 от 22.12.2022г
- Приказа Минобрнауки России от 24.09.2022г. N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированном Министерством юстиции N 70167 от 21.09.2022г;
- Приказа Минобрнауки России от 08.11. 2021г. N 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

Согласовано

