

Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждено

Директор

рассмотрено и принято Методическим советом

Протокол № 5 от 15.03.2021

Антонова Светлана Александровна

15.03.2021

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Колледж туризма и гостиничного сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

43.01.09

код  
Повар, кондитер  
наименование профессии

по профессии среднего профессионального образования

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

1г 10м

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

при реализации программы среднего общего образования











**СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ**

№ Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	1	[1] МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
			[1] МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Диф. зач	1	[1] УП.01.01 Учебная практика
			[1] ПП.01.01 Производственная практика
3	Диф. зач	2	[2] МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
			[2] МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
4	Диф. зач	2	[2] УП.02.01 Учебная практика
			[2] ПП.02.01 Производственная практика
5	Диф. зач	3	[3] МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
			[3] МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
6	Диф. зач	3	[3] УП.03.01 Учебная практика
			[3] ПП.03.01 Производственная практика
7	ЭКЗ	4	[4] МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
			[4] МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
8	Диф. зач	4	[4] МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			[4] МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
9	Диф. зач	2	[2] ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
			[2] ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров



#### 4. Пояснительная записка

#### 4.1. Нормативно-правовая база получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы СПО разработан на основе:

- ✓ Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденный приказом Министерством образования и науки № 1569 от 09.12.2016 зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44898) от 22.12.2016, **43.01.09 Повар, кондитер**
  - ✓ Профессионального стандарта **33.011 Повар** (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
  - ✓ Профессионального стандарта **33.014 Пекарь** (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н)
  - ✓ Профессионального стандарта **33.010 Кондитер** (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
- Обучение обучающихся, прохождение учебной и производственной практик проводится в соответствии с:
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 20.08.2020));
  - Приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
  - Приказом Минобрнауки России № 968 от 16.08.2013 «Об утверждении порядка проведения ГИА» в ред. Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 № 75
  - Положением по реализации программ среднего профессионального образования с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в период противодействия распространению коронавирусной инфекции, введенное в действие приказом директора Колледжа туризма Санкт-Петербурга от 24.03.2020 № 398.
  - Дополнениями к Положению «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в период временного перевода на дистанционное обучение в условиях распространения новой коронавирусной инфекции на территории Российской Федерации», утвержденные приказом директора колледжа от 17.04.2020 № 483
  - Дополнениями к Положению «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации студентов в соответствии с требованиями ФГОС», утвержденные приказом директора колледжа от 06.04.2020 № 447
  - Локальными документами и методическими рекомендациями, утвержденные приказом директора колледжа № 20.04.2020 № 497

Уставом ПОУ

#### 4.1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год начинается 01 сентября и заканчивается в соответствии с календарным графиком

Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 30% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 40 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 академических часов.

Учебный процесс проводится в соответствии с графиком учебного процесса, регулируется расписанием учебных занятий, консультациями и расписанием экзаменационных сессий.

В процессе освоения образовательной программы обучающимся предоставляются каникулы. Общая продолжительность каникул составляет 13 недель.

Для всех видов учебных занятий устанавливается академический час продолжительностью 45 минут, который может объединяться с последующим часом, но не более 90 минут.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

Учебная и производственная практика проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется, как централизованно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Реализация программы среднего профессионального образования сопровождается осуществлением текущего контроля успеваемости и проведением промежуточной аттестации обучающихся, формы, периодичность и порядок проведения которых устанавливается учебным планом.



## 4.2. Формы проведения консультаций

Консультации обучающихся (индивидуальные, групповые) проводятся в соответствии с графиком консультаций, составленным учебным заведением.

## 4.3. Формы проведения промежуточной аттестации

Освоение профессиональной образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной и производственной практики, профессионального модуля должно сопровождаться промежуточной аттестацией обучающихся.

Целью промежуточной аттестации является оценка соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Формой промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам являются дифференцированные зачеты и зачеты, которые проводятся в счет часов, отведенных на изучение каждой дисциплины.

Формой промежуточной аттестации по МДК является дифференцированный зачет, который так же проводится в счет часов, отведенных на изучение МДК или комбинированный экзамен.

Целью текущего контроля является мониторинг уровня освоения знаний, умений, формирования профессиональных и общих компетенций в рамках освоения обучающимися программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик.

Формы текущего контроля знаний – тестирование, устные и письменные опросы по темам, отчеты по результатам выполнения лабораторных работ и практических занятий.

Для проведения промежуточной аттестации используются следующие формы:

З – зачет;

ДЗ – дифференцированный зачет;

ДЗ<sup>к</sup> – комбинированный дифференцированный зачет;

Э – экзамен;

Э<sup>к</sup> – комбинированный экзамен.

Выбор формы контроля по дисциплине, модулю, практикам определяется в соответствии с их значимостью, завершенностью изучения.

Экзамен, зачет могут проводиться в письменной, устной форме, в форме выполнения практического задания, деловой игры, защиты портфолио, защиты индивидуального учебного проекта и т.д.

Количество учебных дисциплин, МДК (в том числе за счет вариативной части), учебных и производственных практик, модулей, выносимых на промежуточную аттестацию, по окончании их изучения, в одном учебном году, не превышает восемнадцати.



Итоговый экзамен по профессиональному модулю позволяет оценить уровень знаний, сформированность компетенций, может проводиться при сочетании следующих форм:

– тестирования или устного (письменного) ответа на теоретические вопросы;  
– демонстрации практических умений, опыта при выполнении практических заданий на рабочем месте квалифицированного рабочего, служащего.

Экзамен по профессиональному модулю может проводиться с применением (частичным применением) методик проведения Чемпионатов международного движения Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», например, в части разработки критериев оценки, составления практических заданий, организации условий проведения.

Практическая часть экзамена по профессиональному модулю может проводиться:

– на рабочем месте повара (кондитера) организацией – баз практики соответствующей профильной направленности;  
– в лабораториях, мастерских, учебных цехах, полигонах ПОО, оснащенных в соответствии с международными требованиями стандартов Ворлдскиллс Россия (в части инфраструктурных листов).

Для проведения экзамена по модулю готовится пакет контрольно-измерительных материалов (далее – КИМ).

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

Результаты освоения видов деятельности и квалификации обучающихся подтверждаются на Государственной итоговой аттестации. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

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

4.5. Расчет практикоориентированности учебного плана

Про=	ЛПЗ+(УП+ПП)/Унобщ x 100%=678+(612+756)/2916 x 100=70 %
где,	
Про-	практикоориентированность
ЛПЗ-	суммарный объем лабораторных и практических занятий (в часах)
УП-	объем учебной практики (в часах)
ПП-	объем производственной практики (в часах)
Унобщ.--	суммарный объем общей учебной нагрузки (в часах)

Согласовано

Заместитель директора  
по методической работе  
Заместитель директора  
по учебно-производственной работе  
Заместитель директора по УР  
Заведующий отделением  
Методист

А.В. Миланов

Е.Ю. Шевченко

Ю.В. Муравкина

Н.Э. Харченко

Е.А. Головских

СОГЛАСОВАНО

*Ольга Викторовна Ткачева*

(Наименование организации)

*Ольга Викторовна Ткачева*

(Должность)

Санкт-Петербург (фамилия, имя, отчество)

«3» М.п.

