

Министерство просвещения и науки Кабардино-Балкарской Республики



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование специальности

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

2023

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

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

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объём образовательной нагрузки (ак.ч.)	Учебная нагрузка обучающихся (ак.ч.)								Распределение объёма работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по курсам и полугодиям (ак.ч.)				
		Зачет	Дифференцированные и зачет	Экзамен		Самостоятельная работа обучающихся	во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс	
							Нагрузка дисциплины, МДК								1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
							в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК								17	24	17	24
Всего занятий	Теоретическое обучение	Практические и лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	По практике производственной и учебной	Консультации		Промежуточная аттестация	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.							
						ТО-13 УП-2 ПП-1 ПА -1		ТО-13 УП-4 ПП-6 ПА -1	ТО-10 УП-2 ПП-4 ПА -1	ТО-9 УП-6 ПП-7 ПА -1 ГИА-1								
													468	468	360	324		
	Объем образовательной программы				2952	45	2772	873	747	0	1152	66	33	612	864	612	864	
	Обязательная часть циклов ОПОП				2916	45	2772	873	747	0	1152	66	33	576	828	576	792	
П.00	Профессиональный цикл				2916	45	2772	873	747	0	1152	66	33	576	828	576	792	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины				475	3	463	280	183	0	0	6	3	234	104	80	45	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1			39	0	39	25	14					39				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			2	90	3	78	58	20			6	3	52	26			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		52	0	52	24	28					26	26			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	1			39	0	39	31	8					39				
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		1		39	0	39	35	4					39				
ОП.06	Основы калькуляции и учета	2			52	0	52	28	24						52			
ОП.07	Охрана труда	1			39	0	39	30	9					39				
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности		3		40	0	40	8	32							40		
ОП.09	Физическая культура		3		40	0	40	8	32							40		
ОП.10	Основы финансовой грамотности		4		45	0	45	33	12								45	
ПМ.00	Профессиональные модули				2441	42	2309	593	276	288	0	1152	60	30	342	724	496	747
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				326	18	290	82	58	42	0	108	12	6	290	0	0	0

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			1	96	9	78	38	28	12			6	3	78			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				122	9	104	44	30	30				6	3	104		
УП.01	Учебная практика		1		72	0	72	0	0	0	0	72	0	0	72			
ПП.01	Производственная практика		1		36	0	36	0	0	0	0	36	0	0	36			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			2	618	6	594	104	58	72	0	360	12	6	52	542	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				90	3	78	38	28	12	0	0	6	3	52	26		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			168	3	156	66	30	60	0	0	6	3		156			
УП.02	Учебная практика		2		144	0	144	0	0	0	144	0	0		144			
ПП.02	Производственная практика		2		216	0	216	0	0	0	216	0	0		216			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			3	534	18	498	152	58	72	0	216	12	6	0	182	316	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				96	9	78	38	28	12	0	0	6	3		78		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			222	9	204	114	30	60	0	0	6	3		104	100		
УП.03	Учебная практика		3		72	0	72	0	0	0	72	0	0			72		
ПП.03	Производственная практика		3		144	0	144	0	0	0	144	0	0			144		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			4	405	0	387	143	58	42	0	144	12	6	0	0	180	207
МДК.04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков				89	0	80	40	28	12	0	0	6	3			80	
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			172	0	163	103	30	30	0	0	6	3			100	63	
УП.04	Учебная практика		4		72	0	72	0	0	0	72	0	0				72	
ПП.04	Производственная практика		4		72	0	72	0	0	0	72	0	0				72	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			4	558	0	540	112	44	60	0	324	12	6	0	0	0	540
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				81	0	72	32	40	0	0	0	6	3				72
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			153	0	144	80	4	60	0	0	6	3				144	
УП.05	Учебная практика		4		144	0	144	0	0	0	144	0	0				144	

ПП.05	Производственная практика		4		180	0	180	0	0	0	180	0	0				180
	Промежуточная аттестация, всего ак.ч.(в том числе сам работа)				144									36	36	36	36
	Практика, всего ак.ч.				1152									108	360	216	468
	Самостоятельная работа, всего ак.ч.				45	45											
	Всего часов в неделю													36	36	36	36
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				36												36
ВСЕГО:		4	15	6	2952	45	2772	873	747	0	1152	66	33	612	864	612	864

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж" разработан на основе:

→ основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии/специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г.,
→ Закона РФ "Об образовании в Российской Федерации" № 273 от 29.12.2012г.

→ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта Повар»;

→ Профессионального стандарта "Кондитер", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 597н от 07.09.2015г.

→ Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167)

→ Приказ Минпросвещения России от 20.12.2022 № 1152 «О внесении изменения в пункт 17 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022г. № 762 (Зарегистрирован 30.12.2022 № 79931)

→ 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 просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Организация учебного процесса и режим занятий, в том числе :

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе среднего общего образования, составляет 95 недель, из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 45 недель, промежуточная аттестация - 4 недели, учебная практика - 14 недель, производственная практика - 18 недель, итоговая аттестация - 1 неделя, каникулярное время - 13 недель.

Продолжительность учебной недели - пятидневная; продолжительность занятий - 45 мин.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок, в том числе шкала отметок, возможности рейтинговых и/или накопительных систем оценивания

Оценка качества освоения учебных дисциплин проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. В колледже применяется "пятибальная" система оценок. Текущий контроль знаний по дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую

учебную дисциплину, в форме тестирования, письменных контрольных работ, лабораторных и практических работ, проектных работ в соответствии "Подпрограмма системы контроля успеваемости"

организация консультаций :

В колледже формы проведения консультаций могут варьироваться в зависимости от содержания учебного материала и проводиться групповые и индивидуальные занятия, в письменной и устной форме. Консультации для обучающихся предусматриваются в учебном плане.

организация практики:

Реализация основной профессиональной образовательной программы предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика осуществляется в учебных группах по 10-15 человек в центрах формирования профессионального мастерства "Лаборатория вкуса 1", "Лаборатория вкуса 2", "Кондитер", "Учебный бар", "Учебная столовая". Учебная практика проводится концентрированно по завершении изучения определённого МДК. Такая форма позволяет более прочно закрепить теоретические знания на практике. Рекомендуется учебную группу делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебных лабораториях колледжа или, в соответствии с договорами на базовых предприятиях республики.

Реализация ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемую после изучения МДК и прохождения учебной практики по профессиональному модулю концентрированно. Производственная практика реализуется на предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий

формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, в том числе наличие или отсутствие сессий (экзаменов, сконцентрированных в рамках календарной недели);

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации определяются ГБПОУ «КБТТК» самостоятельно в соответствии с учебными планами, графиком учебного процесса на основе требований ФГОС. Промежуточная аттестация проводится 2 раза в год в конце каждого семестра в соответствии с календарным учебным графиком. Максимальное количество экзаменов в году не превышает 8. Количество зачетов не превышает 10 (за счет объединения в комплексные формы контроля).

Промежуточная аттестация проводится с первого семестра в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. В форме экзамена промежуточная аттестация проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки, за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию. При изучении учебных дисциплин и/или профессиональных модулей концентрированно, промежуточная аттестация проводится после завершения их освоения.

Другие формы промежуточной аттестации (дифференцированные зачеты, зачеты) реализуются за счет объема времени, отведенного учебным планом на изучение соответствующих дисциплин, МДК, учебной (производственной) практики.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций студентов.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен, зачет, дифференцированный зачет по отдельной дисциплине;
- экзамен, дифференцированный зачет, зачёт по междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- зачет, дифференцированный зачет по учебной / производственной практике.

Студент сдает все экзамены и зачеты, предусмотренные утвержденным учебным планом по программам подготовки квалифицированных рабочих служащих.

Планирование промежуточной аттестации.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не должно превышать 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Объем времени на промежуточную аттестацию, включая консультацию составляет не более 72 часов в год.

Сроки, периодичность и форма промежуточной аттестации определяются учебными планами и календарным учебным графиком в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю может проводиться в два этапа, разделенных по времени.

порядок организации самостоятельной работы (в случае наличия) и оценка её результатов:

Занятия проводятся в учебных кабинетах и в центрах формирования профессионального мастерства "Лаборатория вкуса 1", "Лаборатория вкуса 2", "Кондитер", "Учебный бар", "Учебная столовая", где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Для организации самостоятельной работы созданы условия в читальном зале библиотеки и 2-х кабинетах информатики и ИКТ с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к практическим занятиям и лабораторным работам.

формы государственной итоговой аттестации, порядок ее подготовки и проведения в том числе в виде демонстрационного

Государственная итоговая аттестация обучающихся в Колледже осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; и локальными нормативными актами Государственная итоговая аттестация проводится после завершения полного курса обучения. На ГИА отводится 36 часов - сдача демонстрационного экзамена

Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

На основную часть отводится 70% от объема образовательной программы, вариативную часть предоставлено не менее 30% (468 часов), которые распределены следующим образом:

→ на увеличение общепрофессиональных дисциплин – 139 часов; -на расширение модулей профессионального цикла – 329 часов.

Формы проведения консультаций

В общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации, лекции).

Количество консультаций в рамках часов каждой дисциплины или модуля определяется образовательной организацией самостоятельно с учетом требований ФГОС СПО и ПООП. Консультации планируются при проведении итоговой формы промежуточной аттестации по

В колледже формы проведения консультаций могут варьироваться в зависимости от содержания учебного материала и проводиться групповые и индивидуальные занятия, в письменной и устной форме.

Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится с первого семестра в виде экзаменационных сессий, в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачёты и дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на образовательную дисциплину; экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО на промежуточную аттестацию.

Учебные дисциплины и профессиональные модули являются обязательными для аттестации элементами ППКРС, их освоение завершается:
→ по дисциплинам общепрофессионального цикла предусмотрены формы промежуточной аттестации: "З" – 4; "ДЗ" – 5; "Э" (экзамен) – 1;
→ по профессиональному циклу проводится по завершении освоения учебного материала по семестрам: по ПМ – 5 "Э"; по учебной и производственной практике – по 5 "ДЗ".

В профессиональном цикле выбор формы аттестации обоснован количеством практических работ и значимостью осваиваемых компетенций для становления профессиональной компетентности выпускника. Таким образом экзамены проводятся по всем профессиональным модулям. Экзамен предусмотрен по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, так как дисциплина знакомит студентов с требованиями к качеству, условиям и срокам хранения продуктов и полуфабрикатов, правилам сочетаемости, взаимозаменяемости, энергетической ценности и калорийности продуктов. По всем видам практики предусмотрены дифференцированные зачеты, а также по ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ОП.06 Основы кулинарии и кондитерского искусства, ОП.07 Основы труда

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяются Положением о ГИА, утвержденным директором образовательной организации, реализующей программу СПО. Обязательным условием по ТОП-50 является проведение демонстрационного экзамена. Освоение образовательной программы среднего профессионального образования завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план. Государственная итоговая аттестация включает: сдачу демонстрационного экзамена.

На ГИА отводится 36 часов. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов образовательной программы. Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей профессии среднего профессионального образования.

Государственная (итоговая) аттестация:

Демонстрационный экзамен 22.06.2025 г. по 28.06.2025 г. (1 нед.) (Приказа Минпросвещения РФ от от 8 ноября 2021 г. N 800)

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности (Приказа Минпросвещения РФ от от 8 ноября 2021 г. N 800)

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессионального стандарта (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных союзом (Приказа Минпросвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800). Содержание примерных заданий прописываются в Программе Государственной итоговой аттестации и выкладываются на сайте колледжа не позднее чем за 6 месяцев до начала итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер.