

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация*	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии НПО или специальности СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	34	3	4				11	52
II курс	33	4	4				11	52
III курс	27	4	10				11	52
IV курс	18	4	17			2	7	43
Всего	113	15	30			2	40	199

ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август					
	1	8	15	22	6	13	20	27	03	10	17	24	01	08	15	22	05	12	19	26	02	09	16	23	01	08	15	22	02	09	16	23	06	13	20	27	04	11	18	25	01	08	15	22	06	13	20	27	03	10	17
I				17																																															
II				15									О	О	::	=																																			
III				12							О	О	8	8	8	::	=	=											О	О	::	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	III	III	-	-			
IV				13							О	О	О	О	::	=	=				5				::	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	-	-	-	-			

Условные обозначения

<input type="checkbox"/>	::	=	О	8	III
Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация*	Каникулы	Учебная практика	Производственная практика	Государственная итоговая аттестация

Примечание:

* Промежуточная аттестация входит в состав учебных циклов

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Кабинеты

русского языка и литературы

физики

математики

обществознания

истории

иностранного языка

химии

биологии

экологии

информатики

географии

основ безопасности жизнедеятельности

социально-экономических дисциплин

микробиологии, санитарии и гигиены

товароведения продовольственных товаров

технологии кулинарного производства и кондитерского производства

технического оснащения и организации рабочего места безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Государственного бюджетного образовательного учреждения профессионального образования города Севастополя «Севастопольский промышленно-технологический колледж имени Маршала инженерных войск А.В.Геловани» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования.

Учебный план разработан на основе следующих нормативных документов:

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования разработан на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. №1569; зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016г. №44898;

- федерального государственного образовательного стандарта среднего полного общего образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413;

- Приказа Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"

- Приказа Минобрнауки России от 08.11.2021 N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);

- Приказа Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59778);

При составлении учебного плана учитывались:

1. Распоряжение Минпросвещения России от 30 апреля 2021 г. N р-98 «Об утверждении концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования».

2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 N 189 (ред. от 24.11.2015) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с «СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 N 19993).

3. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 28 июня 2016г. №2/16-з).

4. Примерная основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, размещенная в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации.

Продолжительность обучения – 3 года 10 месяцев. Трудоемкость/Объем образовательной нагрузки – 5904 часа.

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего.

Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - в соответствии с графиком учебного процесса.

В учебном плане отображается последовательность освоения циклов и разделов ППКРС (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле), самостоятельной работы обучающихся, общая и аудиторная трудоемкость дисциплин, модулей в часах. Учебный план составлен для работы в режиме пятидневной учебной недели в соответствии с учетной нагрузкой не более 36 часов на всех курсах обучения в соответствии с п.2.6.1. 1 СанПиН 2.4.3.2554-09.

Продолжительность учебной недели – пятидневная. Продолжительность 1 часа учебных занятий составляет 45 мин, занятия сгруппированы парами, перемена между уроками 10 минут, между парами – 10 минут. Большая перемена – 30 минут.

Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебной нагрузки и практику.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Самостоятельная работа запланирована в объеме 402 часа, что составляет 7% от объема учебных циклов.

Перечень модулей и дисциплин указан в соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер. На проведение учебных занятий и практик выделено не менее 93 % от объема учебных циклов образовательной программы.

В общем общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 12 человек. Лабораторные и практические занятия по дисциплине «Информатика» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 12 человек.

Консультации для обучающихся предусмотрены по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, по которым в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена. Время, отводимое на консультации, предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию или времени, предусмотренного на дисциплину (междисциплинарный курс, профессиональный модуль). Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Общий объем практики 50 недель, что составляет 65 % от объема профессионального цикла. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС планом предусматриваются следующие виды практик: учебная практика – 15 недель и производственная практика – 35 недель.

Учебная практика и производственная практика проводятся колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения по графику учебного процесса в мастерских и лабораториях Колледжа рассредоточено (6 часов в неделю). Семестры

проведения учебной практики: 1,2,3,4,5,6,7. В случае производственной необходимости учебная практика может проводиться концентрированно на предприятиях отрасли.

Производственная практика проводится концентрированно в организациях на основе прямых договоров, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Семестры проведения производственной практики: 2,4,5,6,8.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования с учетом требований ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и примерными программами общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованных ФГАУ ФИРО.

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 2 года. Расчет продолжительности изучения общеобразовательного цикла произведен в соответствии с ФГОС среднего общего образования исходя из 2170 часов (включая промежуточную аттестацию). Все предметы общеобразовательного цикла изучаются в пределах 1-7 семестров.

Учебные предметы общеобразовательного цикла приравнены к дисциплинам.

Профильные предметы: Математика, Информатика, Экономика/Право.

Предметы по выбору: Родная литература, Информатика, Экономика/Право.

Дополнительные учебные предметы (предлагаемые образовательной организацией): Введение в профессию

Индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно в рамках предмета ДУП.01 Введение в профессию (раздел 4. Основы проектной деятельности). Индивидуальный проект может выполняться по одному или нескольким предметам, а также быть междисциплинарным. Защита индивидуальных проектов планируется в 4 семестре.

Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть образовательной программы использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации «Повар, кондитер» и реализована в объеме 2154 часа, включая 868 часов общеобразовательного цикла (циклы "Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей" и "Дополнительные учебные предметы"), что составляет 37% от общего объема учебных циклов.

Распределение часов вариативной части по циклам

Дисциплина, раздел	Кол-во часов		
	ФГОС (ПООП)	Вариативн.	ППКРС
Общеобразовательный цикл		868	868
Общепрофессиональный цикл	324	578	902
Профессиональный цикл	1980 (с учетом ПА)	708	2580
Итого вариативных часов:		2154	

Распределение часов вариативной части

Дисциплина, раздел	Кол - во часов			Обоснование
	ПООП	Добавлены	ППКРС всего	
Общеобразовательный цикл, в т. ч.:		868	868	
ОУД Учебные дисциплины по выбору из обязательных учебных областей		408	408	Для формирования общих компетенций, личностных и метапредметных результа-
УД Дополнительные (предлагаемые ОО)		460	460	

				тов ППКРС
Общепрофессиональный цикл, в т. ч.:		578		
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	36	44	80	Для расширения и углубления знаний обязательного цикла ППКРС и повышения уровня подготовленности обучающихся
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	36	44	80	
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	36	8	44	
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	36	22	58	
ОП.05 Основы калькуляции и учета	32	55	87	
ОП.06 Охрана труда	36	24	60	
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	41	77	
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	36	22	58	
ОП.09 Физическая культура	40	10	50	
ОП.10 Этика и психология профессиональной деятельности		60	60	
ОП.11 Организация обслуживания в ресторане		85	85	
ОП.12 Рисование и лепка		40	40	
ОП.13 Предпринимательская деятельность и технологии поиска работы		42	42	
ОП.14 Кулинарная и кондитерская продукция региональной кухни		81	81	
Профессиональный цикл, в том числе:		708		
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	8	40	Для повышения уровня подготовленности обучающихся
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	38	110	
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	8	40	
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	58	186	
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	8	40	
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	38	134	
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	8	40	
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов,	64	31	95	
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	8	40	
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	47	175	
Экзамены по модулям		60	60	
Практики	1224	396	1620	

Итого:		2154*		
---------------	--	--------------	--	--

*Включая промежуточную аттестацию

Формы проведения промежуточной аттестации

Формы проведения промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

На промежуточную аттестацию выделено 7 недель (252 часа): на 1 курсе – 1 неделя, на 2 курсе – 2 недели, на 3 курсе – 2 недели, на 4 курсе - 2 недели.

Зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплины и междисциплинарного курса.

Обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям – экзамен по модулю.

Промежуточная аттестация по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится по окончании их изучения в соответствии с учебным планом в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Обязательны три экзамена – по русскому языку, математике (письменно) и по профильной дисциплине – экономика/право (устно). По всем остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся дифференцированные зачеты.

По общепрофессиональным дисциплинам формы промежуточной аттестации являются зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены.

Зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплины и междисциплинарного курса.

Другие формы контроля: семестровый контроль, защита индивидуального проекта

Количественное соотношение зачетов и экзаменов за весь период обучения: 18 экзаменов, 30 дифференцированных зачетов. В соответствии с Типовым положением об учреждении среднего профессионального образования в каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Проведение государственной итоговой аттестации

На проведение государственной итоговой аттестации отводится 2 недели.

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

Выпускная практическая квалификационная работа по профессии (профессиям), должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой.

По результатам ГИА выпускникам выдается диплом о среднем профессиональном образовании по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с присвоением квалификации: повар - кондитер

Зам.директора по УПР

Н.И.Кравченко

Зам.директора по УР

Г.А.Флейтух