



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»**

Квалификации: *повар, кондитер*

Форма обучения – *очная*

Срок обучения – *3 года 10 месяцев на базе основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального образования – *естественнонаучный*

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### 1. Нормативно правовые документы

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее ООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Камышловский гуманитарно-технологический техникум» разработан на основе:

1. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016 г.);
2. Приказа Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;
3. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.);
4. Примерной ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (дата регистрации в реестре 31.03.2017 г.);
5. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
6. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
7. Примерной основной образовательной программы среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 28 июня 2016 г. №2/16-з).
8. Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего профессионального образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО» и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.)
9. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
10. Письма Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования".

### 2. Особенности организации учебного процесса и режим занятий

Учебный год по очной форме обучения начинается 1 сентября, заканчивается 30 июня. Срок освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для обучающихся на базе основного общего образования составляет 194 недели, что составляет 5724 ч. Продолжительность учебной недели 5 дней. Максимальный объем учебной нагрузки составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и самостоятельной учебной рабо-

ты. Объем обязательной учебной нагрузки не превышает 36 академических часов в неделю. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, группирование уроков парами. Различные формы аудиторных занятий (уроки, практические занятия, лабораторные занятия, консультации, лекции, семинары и т.д.), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельная работа обучающихся. Теоретические и практические занятия, самостоятельная подготовка, учебная и производственная практика носят практико-ориентированный характер и обеспечивают овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями. При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы по 10 – 15 человек. Учебные занятия проводятся в специальных помещениях, представляющих собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещение для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов. Контроль и оценка результатов освоения дисциплин осуществляются преподавателем, мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения (в том числе с применением компьютерных технологий) позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений. Применяется традиционная оценка знаний и умений по 5-балльной шкале, педагоги по согласованию с предметно - цикловой комиссией имеют возможность разработать и применять рейтинговую или накопительную систему оценивания по учебной дисциплине, МДК или профессиональному модулю в целом. Общий объем дисциплины "Физическая культура" не может быть менее 160 академических часов. Планирование времени, отводимого на реализацию дисциплины «Физическая культура» осуществляется в пределах объема часов, обозначенном ФГОС СПО на учебные циклы. Освоение общепрофессионального цикла по профессии СПО в очной форме обучения предусматривать освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 55 часов, кроме указанного времени предусмотрено дополнительно до 2-х часов в неделю на игровые виды подготовки в рамках кружковой работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

### **3. Специфика формирования и реализации общеобразовательного цикла**

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. В этом случае образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона об образовании).

Для реализации требований ФГОС среднего полного общего образования в пределах ОП СПО использованы программы, одобренные решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. №2/16-з).

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального учебного цикла, а также отдельных дисциплин профессионального учебного цикла образовательной программы. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла ППКРС оценивается в процессе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответству-

ющую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Общеобразовательные дисциплины (предлагаемые ОО и выбранные абитуриентами, 130 часов):

- ОУД.16 Основы исследовательской деятельности – 41 час
- ОУД.17 Психология - 45 часов
- ОУД.18 Культура речи - 42 часа

#### 4. Распределение объёма часов вариативной части

Распределение вариативной части ППКРС осуществлено с учётом запросов и рекомендаций работодателей, что подтверждается протоколом совместного совещания с работодателями, рассмотрено и утверждено на заседании Методического совета техникума (протокол №29 от 20.12.2017 г.).

Вариативная часть учебных циклов ППКРС в объёме 1296 часов распределена следующим образом:

Индекс	Наименование циклов, дисциплин	Обязательная учебная нагрузка	
		увеличение	введение новой дисциплины
<i>Общепрофессиональный цикл</i>			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	18	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	10	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	14	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	34	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	16	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	25	
ОП.10	Основы менеджмента и маркетинга		72
ОП.11	Рисование и лепка		45
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности		40
<i>Профессиональный цикл</i>			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	40	
УП.01	Учебная практика	36	
ПП.01	Производственная практика	108	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	50	
УП.02	Учебная практика	36	
ПП.02	Производственная практика	108	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	20	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	40	

	изделий, закусок		
УП.03	Учебная практика	36	
ПП.03	Производственная практика	108	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	10	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	30	
УП.04	Учебная практика	36	
ПП.04	Производственная практика	144	
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	30	
УП.05	Учебная практика	72	
ПП.05	Производственная практика	108	

### 5. Формы проведения консультаций

При освоении ППКРС с обучающимися организуются устные консультации, которые могут проводиться как со всей группой (при подготовке к экзаменам, при выполнении самостоятельной работы группового характера и т.п.), так и индивидуально (при выполнении самостоятельной работы индивидуального характера, при ликвидации пробелов в знаниях, при работе над письменной экзаменационной работой и т.п.). Для проведения консультаций предусмотрено 235 академических часов на весь период обучения.

### 6. Объем нагрузки на самостоятельную работу

Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки, в обязательной части ОПОП: общепрофессиональный цикл и профессиональный цикл «Самостоятельная учебная нагрузка» указывается как объем внеаудиторной работы обучающегося, которая определяется как разность между объемом образовательной программы нагрузкой во взаимодействии с преподавателем. Объемы и содержание самостоятельной работы определены в рабочей программе по дисциплине, МДК.

### 7. Порядок реализации практики

Учебная практика осуществляется в учебных группах по 12-15 человек. Учебная практика проводится рассредоточено в процессе изучения определённого раздела или МДК теоретической части модуля. Такая форма позволяет более прочно закрепить теоретические знания обучающихся на практике. Учебная практика организуется в учебном кулинарном и кондитерском цехах техникума. Реализация ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемую после изучения МДК и прохождения учебной практики по каждому профессиональному модулю. Производственная практика реализуется на предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий.

<i>Практика</i>	<i>Семестр</i>	<i>индекс модуля</i>	<i>Дней</i>	<i>Часов</i>	<i>Всего</i>
Учебная практика	4	ПМ.01	18	108	702
	4	ПМ.02	14	84	
	5	ПМ.02	4	24	
	6	ПМ.03	29	174	
	6	ПМ.04	12	72	
	7	ПМ.03	4	24	
	7	ПМ.04	6	36	
	8	ПМ.05	30	180	
Производственная практика	4	ПМ.01	18	108	1462
	5	ПМ.01	12	72	
	5	ПМ.02	54	324	
	6	ПМ.03	36	216	
	7	ПМ.03	18	108	
	7	ПМ.04	50	300	
	8	ПМ.05	55,5	334	
<b>ВСЕГО:</b>			<b>361</b>	<b>2164</b>	<b>2164</b>

### 8. Формы проведения промежуточной аттестации

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине, МДК и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: - оценка уровня освоения дисциплины; - оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы, в рамках учебных сборов 35 часов на 2 курсе обучения. Промежуточная аттестация позволяет оценить результаты учебной деятельности обучающегося за семестр и учебный год. Основными формами промежуточной аттестации являются зачёты и дифференцированные зачёты по отдельным дисциплинам и междисциплинарным курсам. Экзамены по русскому языку, математике проводятся в письменной форме; по химии – в устной форме.

Промежуточная аттестация в форме экзамена:

- ОУД.01 Русский язык (2 семестр)
- ОУД.07 Математика (3 семестр)
- ОУД.14 Химия (3 семестр)
- ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3 семестр)
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места (4 семестр)
- ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности (4 семестр)
- ОП.10 Основы менеджмента и маркетинга (6 семестр)
- ПМ.01 Экзамен квалификационный (5 семестр)
- ПМ.02 Экзамен квалификационный (5 семестр)
- ПМ.03 Экзамен квалификационный (7 семестр)
- ПМ.04 Экзамен квалификационный (7 семестр)
- ПМ.05 Экзамен квалификационный (8 семестр)

Периодичность промежуточной аттестации определена учебным планом.

Количество зачётов и экзаменов по курсам и семестрам не превышает установленные нормы (не более 8 экзаменов в год и не более 10 зачётов в год, не считая физкультуры) и указано в плане учебного процесса.

## 9. Форма проведения государственной итоговой аттестации (ГИА)

Государственная итоговая аттестация обучающихся в техникуме осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Министерства Государственная итоговая аттестация обучающихся в техникуме осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, выполняемой в виде демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация проводится после завершения полного срока обучения. Время, отведенное на государственную итоговую аттестацию, составляет 72 часа. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело» Проводится в форме Демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills.



