

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КМГТТ

И.В.Гоголь

« 20 июля 2015 г.

И.В.Гоголь



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Комаричский механико-технологический техникум»**

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

(код и перечень профессий СПО)

Квалификация: повар ↔ кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественно-научный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю	специальности			
1	2	3	4	5	6	7	
I курс	41	0	0	0	11	52	
II курс	28	7	6	0	11	52	
III курс	24	7	9	1	2	43	
Всего	93	14	15	1	24	147	

2. План учебного процесса 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование	В т.ч. в форме практической подготовки	Всего	Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий						Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час, в семестр)								
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		1 курс			2 курс			3 курс		
								Экзамен	Зачет	1 сем 17 нед	2 сем 24 нед	3 сем 17 нед	4 сем 24 нед	5 сем 17 нед	6 сем 23 нед + 1 ГИА			
О.00	Общеобразовательный цикл		1476	678	750	0	0	12	36	612	864	0	0	0	0	0		
ОДБ.00	Базовые дисциплины	ЗЭ\ИДЗ	1476	678	750	0	0	12	36	612	864	0	0	0	0	0		
ОДБ.01	Русский язык	Э	72	36	28	0	0	4	4	34	38	0	0	0	0	0		
ОДБ.02	Литература	дз	108	11	95	0	0	0	2	34	74	0	0	0	0	0		
ОДБ.03	История	дз	136	116	18	0	0	0	2	34	102	0	0	0	0	0		
ОДБ.04	Обществознание	дз	72	36	34	0	0	0	2	34	38	0	0	0	0	0		
ОДБ.05	География	дз	72	36	34	0	0	0	2	34	38	0	0	0	0	0		
ОДБ.06	Иностранный язык	дз	144	0	142	0	0	0	2	34	110	0	0	0	0	0		
ОДБ.07	Математика	Э	232	190	34	0	0	4	4	102	130	0	0	0	0	0		
ОДБ.08	Информатика	дз	144	34	108	0	0	0	2	34	110	0	0	0	0	0		
ОДБ.09	Физическая культура	дз	72	4	66	0	0	0	2	34	38	0	0	0	0	0		
ОДБ.10	Основы безопасности и защиты Родины	дз	68	20	46	0	0	0	2	68	0	0	0	0	0	0		
ОДБ.11	Физика		108	72	34	0	0	0	2	34	74	0	0	0	0	0		
ОДБ.12	Химия	Э	144	66	68	0	0	4	6	32	112	0	0	0	0	0		
ОДБ.13	Биология	дз	72	45	25	0	0	0	2	72	0	0	0	0	0	0		
	Индивидуальный проект	дз	32	12	18	0	0	0	2	32	0	0	0	0	0	0		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		432	219	189	0	0	0	24	0	0	108	144	85	95			
ОП.01	Основы микробиологии,	Дз	36	15	19	0	0	0	2	0	0	36	0	0	0	0		

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

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3.	Товароведения продовольственных товаров
4.	Технологии кулинарного и кондитерского производства
5.	Иностранного языка
6.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7.	Технического оснащения и организации рабочего места
	Мастерские:
1.	Хлебопечения
2.	Кондитерское дело
3.	Поварское дело
	Спортивный комплекс:
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля
	Залы:
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум» разработан в соответствии со следующими документами:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

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

Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898 с измен. от 6.02.2017 г.);

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. №1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413".

Приказ Минобрнауки России от 22 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах от 31 июля 2009 года №АФ-317/03;

Положение о формировании системы независимой оценки качества профессионального образования от 31 июля 2009 года №АФ-318/03.

Учебным планом предусмотрено выполнение каждым обучающимся индивидуального исследовательского проекта различной тематики. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по одной из учебных дисциплин общеобразовательного цикла в течение времени, отведенного на получение среднего общего образования.

Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации №390 от 5 августа 2020 года «О практической подготовке обучающихся» (в ред. Приказа Минобрнауки РФ N 1430, Минпросвещения РФ N 652 от 18.11.2020);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 3-й и 4-й уровни квалификации;

Правила и нормы СанПиН 2.4.3.2554-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования»

Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы СПО – ППССЗ или ППКРС по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям;

Организация учебного процесса и режим занятий:

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев.

Начало занятий – 1 сентября.

Объем обязательных учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной практики составляет 36 часов при шестидневной учебной неделе; продолжительность занятий – 45 минут. В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся.

Объем часов по дисциплине «Физическая культура» реализуется как за счет обязательных аудиторных занятий, на первом курсе по 2 часа из ОУДБ 0.5 «Физическая культура» и на 2, 3 курсе добавляется дисциплина «Физическая культура» в объеме 40 часов, и не более 2 часов в неделю в рамках кружковой работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях).

Формы и процедуры текущего контроля знаний – экзамен, зачет, дифференцированный зачет и др.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям). Экзамены и зачеты проходят за счет часов выделенных на дисциплину.

Для обучающихся предусматриваются консультации в рамках тех дисциплин, которые считаются наиболее трудноусваиваемые. Определены формы проведения консультаций (индивидуальные, групповые, коллективные, устные и письменные). Консультации проводятся за счет часов выделенных на дисциплину.

Практика является обязательным разделом ППКРС, представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся и в соответствии с требованиями ФГОС состоит из двух этапов:

учебной практики - 720 ч. и производственной практики - 684 ч.

Учебная и производственная практика проводится при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, согласно календарному графику учебного процесса. Практика предусмотрена после изучения междисциплинарного курса каждого профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Оценка качества освоения профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,

включает текущий контроль освоенных компетенций, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны и фиксируются в рабочих программах, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

Для реализации текущей и промежуточной аттестации разрабатывается и утверждается техникумом фонд оценочных средств, в которых определены четкие и понятные критерии оценивания, сроки и место проведения оценки. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины, профессионального модуля.

Рабочий учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной и производственной практик, виды государственной итоговой аттестации.

Общеобразовательный цикл профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих формируется в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах ППКРС среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с изучением программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы с получением среднего общего образования проходит в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию. Предусмотрены экзамены: 1 курс – по русскому языку и литературе, математике и химии (профильная дисциплина). По русскому языку и математике – в письменной форме, по химии – в устной форме.

За счет вариативной части объем времени, отведенный на общепрофессиональный цикл, увеличен на 108 часов на новые дисциплины «Психология и этика профессиональной деятельности», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Экологические основы природопользования», т.к. изучение этих дисциплин поможет будущему работнику общественного питания быстрее адаптироваться к условиям производства, быть более компетентным и конкурентно способным на рынке труда. Так же за счет вариативной части увеличены часы объема времени, отведенных на профессиональный цикл. Они использованы на увеличение часов МДК и практики по профессиональным модулям. В ходе изучения обучающиеся овладевают профессиональными компетенциями по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, что составляет основу профессии Кондитер.

Учебным планом предусмотрено выполнение каждым обучающимся индивидуального исследовательского проекта различной тематики. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по одной из учебных дисциплин общеобразовательного цикла в течение времени, отведенного на получение среднего общего образования.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются Положением о ГИА, утвержденным директором техникума. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

