

Утверждаю
директор СОГБПОУ "Козловский
многопрофильный аграрный колледж"
Г.В. Терехов
"05" 07 2021 г.
присказ №103

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
смоленского областного государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
"Козловский многопрофильный аграрный колледж"
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации: повар;
кондитер

Форма обучения - **очная**

Срок получения образования - **3 года 10 месяцев**

на базе **основного общего** образования с получением среднего общего образования
профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Согласовано:

ИП Близученко

А.Л.Близученко

Председатель правления "Потребительское общество Остерский хлебокомбинат"

Г.Г.Захарова

ООО "Развлекательный комплекс "Фабрика" Е.В.Корнухова

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах по профессии 43.01.09 Повар, кондитер)

на базе основного общего образования

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (в том числе консультации)	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная практика					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	1350	72		18	36		1476	396
II курс	1170	36	144	18	108		1476	396
III курс	580	324	468	32	72		1476	396
IV курс	576	288	468	36	36	72	1476	72
Всего	3676	720	1080	104	252	72	5904	1269

2. План учебного процесса (по основной профессиональной образовательной программе 43.01.09 Повар, кондитер)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Нагрузка во взаимодействии с преподавателем									Распределение нагрузки (час. в семестр)																		
				ВСЕГО	Самостоятельная работа	Индивидуальный проект	Всего во взаимодействии с преподавателем	по учебным дисциплинам и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс												
		Зачеты	Экзамены					теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия				1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 18 нед.	8 сем. 24 нед.											
				по курсам и семестрам (час. в семестр)																											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29			
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	8ДЗ	3Э	2160		80	1972	1140	832			108	510		610		374		666												
ОУД	Общие учебные дисциплины	5ДЗ	2Э	1516			1456	814	642																						
ОУД.01	Русский язык		,-,Э	172			160	130	30				380		524		270		342												
ОУД.02	Литература	,-,ДЗ		266			260	220	40				34		42		45		51												
ОУД.03	Иностранный язык	,-,-,-,ДЗ		202			196		196				4	2	34		88		84												
ОУД.04	Математика		,-,Э	272			260	180	80				6	6	52		42		48												
ОУД.05	История	,-,-,-,ДЗ		202			196	186	10				4	2	122		150														
ОУД.06	Физическая культура	,-,-,-,ДЗ		282			276	8	268				4	2	36		70		45		51										
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	,-,ДЗ		78			72	54	18				4	2	68		88		60		66										
ОУД.08	Астрономия	ДЗ		42			36	36					4	2	34		44														
УДВ	Учебные дисциплины по выбору	3ДЗ	1Э	644		80	516	326	190																						
УДВ.09	Родная литература	,-,ДЗ		108			102	62	40				36	12	130		86		104		324										
УДП.10	Информатика*	,-,-,ДЗ		182		40	130	50	80				4	2				30		78											
УДП.11	Химия*		,-,-,-,Э	240		20	202	152	50				10	2	62		44		30		46										
УДП.12	Биология*	ДЗ		114		20	82	62	20				10	2	68		42		44		86										
П.00	Профессиональный учебный цикл	21ДЗ	14Э	3672	104		3424	814	810	1800		144	96	6	232	12	236	12	194	6	597	15	827	17	612	22	774	14			
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	8ДЗ	2Э	680	36		628	340	288				4	12	96	6	96	6	62	4	30	2	109	5	99	5	72	4	80	4	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	,-,ДЗ		72	4		68	36	32						32	2	36	2													
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	,-,ДЗ		98	6		92	50	42																						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		,-,Э	132	8		116	76	40								62	4	30	2											
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ		36	2		34	26	8																						
ОП.05	Основы калькуляции и учета		,-,Э	104	6		90	44	46																			34	2		
ОП.06	Охрана труда	ДЗ		40	2		38	28	10				2	6																	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	,-,ДЗ		36	2		34	4	30																			38	2		

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

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	социально-экономических дисциплин;
2.	иностранного языка;
3.	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
4.	информатики;
5.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
6.	экологических основ природопользования;
7.	основ предпринимательской деятельности;
8.	технологии приготовления пищи;
9.	метрологии и стандартизации;
10.	организации хранения и контроля запасов сырья;
11.	товароведение продовольственных товаров;
12.	технического оснащения и организации рабочего места;
13.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
	Лаборатории:
14.	химии;
15.	организации обслуживания;
16.	технического оснащения;
	Мастерские:
17.	Учебный кулинарный цех(учебная лаборатория Повар)
18.	Учебный кондитерский цех (учебная лаборатория Кондитер)
	Спортивный комплекс:
19.	Спортивный зал;
20.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
21.	Стрелковый тир (место для стрельбы).
	Залы:
22.	Библиотечно - информационный центр с выходом в сеть Интернет;
23.	Актный зал
24.	Помещение для самостоятельной работы обучающихся.

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования СОГБПОУ «Козловский многопрофильный колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее-СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированный 22 декабря 2016 года, регистрационный номер 44898, с учетом соответствующей примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Нормативные документы:

Учебный план составлен на основании:

1. Устава СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж».
2. Федерального Закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
3. Приказа 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);
4. Примерной ООП СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
5. Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. №610н;
6. Профессионального стандарта 33.010 «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №597;
7. Профессионального стандарта 33.014 «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. №914н;
8. Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. № 413 (ред. от 29.06.2017) «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего общего образования». (зарегистрированного в Минюсте России 07.06.2012 г. № 24480)
9. Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08"Об организации изучения учебного предмета "Астрономия"(вместе с "Методическими рекомендациями по введению учебного предмета "Астрономия" как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования";
10. Письмо Минпросвещения России от 20.12.2018 г. № 03-510 "О направлении информации" (вместе с "Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках их числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного");

11. Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 г. № 442 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам-образовательным программам начального общего, основного общего среднего общего образования" (зарегистрированного в Минюсте России 06.10.2020 г. № 60252);
12. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 30.07.2013 г. №29200);
13. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. №06-259 "О направлении доработанных по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии и специальности среднего профессионального образования";
14. Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 14.04.2021 № 05-401 "О направлении методических рекомендаций";
15. Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. Протокол № 3 от 25 мая 2017 года ФГАУ ФИРО.
16. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
17. Минимальные требования к профессиональной компетенциям "Поварское дело", "Кондитерское дело" техническое описание компетенций "Поварское дело", "Кондитерское дело" WorldSkills Russia (WSR), инфраструктурный лист компетенций "Поварское дело", "Кондитерское дело".
18. Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010г. №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (зарегистрирован в Минюсте РФ от 03.03.2011г. №19993);

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

Учебный год начинается 1 сентября учебного года. Срок освоения ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для обучающихся на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе на 1 курсе - 52 недели, на 2 – 52 недели, на 3 – 52 недели, на 4 – 43 недели. Продолжительность учебной недели 6 дней. Объем обязательной учебной нагрузки не превышает 36 академических часов в неделю и 6 академических часов в день. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, занятия группируются парами. Реализуются 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 по питанию на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля. 202 часов, биология в объеме 82 часов, в ходе изучения профильных дисциплин предусмотрено выполнение индивидуального проекта в объеме 80 часов, за счет этого практическая часть профильных дисциплин увеличилась на 80 часов), на учебные дисциплины по выбору - Родная литература в объеме 80 часов. На промежуточную аттестацию по общеобразовательным дисциплинам отведено 108 часов. Средствами обучения и материалами, учитывающими требования образовательных стандартов. Контроль и оценка результатов освоения дисциплин осуществляются педагогами в процессе проведения теоретических, практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения самостоятельных и индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Реализация ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предполагает обязательную производственную практику в объеме 1080 часов, 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 на основе договоров между организацией, и колледжем. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий.

Суммарный объем нагрузки по практикам учебной и производственной составляет 59 % от нагрузки отводимой на освоение профессионального учебного цикла.

Общая продолжительность каникул составляет 10- 11 недель в год, в последний год обучения -2 недели.

4.3. Общеобразовательный цикл.

В соответствии со спецификой ОПОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» определен естественнонаучный профиль.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах данной образовательной программы. В этом случае образовательная программа по профессии, 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 среднего профессионального образования. 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 оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (естественнонаучный профиль). Общеобразовательный цикл содержит 12 предметов, предусматривает изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области, восемь предметов из общих учебных дисциплин, три учебных предмета на углубленном уровне изучения соответствующей естественнонаучному профилю обучения предметной области. Предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа), распределено следующим образом: 1456 часов отведено на изучение общих учебных дисциплин, 516 часов на изучение профильных общеобразовательных дисциплин помеченных звездочкой (информатика в объеме 130 часов, химия в объеме 202 часов, биология в объеме 82 часов, в ходе изучения профильных дисциплин предусмотрено выполнение индивидуального проекта в объеме 80 часов, за счет этого практическая часть профильных дисциплин увеличилась на 80 часов), на учебные дисциплины по выбору - Родная литература в объеме 80 часов. На промежуточную аттестацию по общеобразовательным дисциплинам отведено 108 часов.

Текущий контроль по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Общеобразовательные дисциплины (предлагаемые ОУ и выбранные абитуриентами) - в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (с изменениями на 29 июня 2017 года), в связи с подготовкой обучающихся к индивидуальному проектированию в процессе обучения (выполнение курсовых и выпускных квалификационных работ) и в будущей профессиональной деятельности, на индивидуальный проект отведено 80 часов времени во взаимодействии с преподавателем. Специфика учебной дисциплины подразумевает взаимосвязь с профильными общеобразовательными дисциплинами, особенно в той их части, которая содержит знания обучающихся в области выбора, разработки, реализации и публичной презентации предметного или межпредметного учебного проекта, направленного на решение лично и социально-значимой проблемы. Для реализации требований ФГОС среднего полного общего образования в пределах ОПОП СПО использованы Программы общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованные научно- методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» (протокол №2 от 26.03.2015).

4.4. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть объемом 612 часов распределена следующим образом:

Часы вариативной части направлены на освоение программ общепрофессиональных дисциплин:

- на 344 часа увеличен объем аудиторной нагрузки по дисциплинам общепрофессионального цикла, из них:
- на дисциплину Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- на дисциплину Основы товароведения продовольственных товаров;
- на дисциплину Основы калькуляции и учета;
- на дисциплину Охрана труда;

на дисциплину Техническое оснащение и организация рабочего места;

введены дополнительные общепрофессиональные дисциплины:

36 часов на дисциплину Экологические основы природопользования;

48 часов на дисциплину Основы предпринимательской деятельности или Коммуникативный практикум. Настоящий учебный план разработан с учетом методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ СПО в целях обеспечения прав инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение среднего профессионального образования, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся, и ориентирован на решение следующих задач:
- повышение уровня доступности и качества среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с целью достижения ими результатов, установленных ФГОС СПО;
- обеспечение питания на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля. 202 часов, биология в объеме 82 часов, в ходе изучения профильных дисциплин предусмотрено выполнение индивидуального проекта в объеме 80 часов, за счет этого практическая часть профильных дисциплин увеличилась на 80 часов), на учебные дисциплины по выбору - Родная литература в объеме 80 часов. На промежуточную аттестацию по общ

На увеличение часов по всем основным видам деятельности – 268 часов по профессиональным модулям:

- ПМ.01 МДК01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;
- ПМ.02 МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- ПМ.03 МДК03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- ПМ.04 МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;
- ПМ.05 МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Практикоориентированность учебного плана составляет 71%.

4.5. Порядок аттестации обучающихся

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения (в том числе с применением компьютерных технологий) позволяют проверять 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 методическими объединениями имеют возможность разработать и применять накопительную систему оценивания по учебной дисциплине, МДК или профессиональному модулю в целом. Учебная практика осуществляется в учебных группах по 10-15 человек. Учебная практика в объеме 720 часов, проводится рассредоточено по завершении изучения определённого раздела теоретической части модуля. 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 кулинарных и кондитерских цехах колледжа, либо в предприятиях общественного питания на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля.

По результатам освоения программы профессионального модуля проводится квалификационный экзамен, в этом случае, по результатам прохождения, в установленном законодательстве порядке, может быть присвоена квалификация (ии).

Квалификации в рамках модуля присваиваются в случаях предусмотренных ФГОС, по результатам оценки успешности освоения модуля в форме квалификационного экзамена, если результаты, достигаемые по освоению модуля соответствуют результатам, установленным в программе профессионального обучения соответствуют требованиям ФГОС и подтверждения соответствия полученных результатов квалификационным требованиям (профессиональным стандартам). Суммарный объем нагрузки по практикам учебной и производственной составляет 59 % от нагрузки отводимой на освоение профессионального учебного цикла.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий контроль, оперативный контроль, итоговый контроль.

Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные проводятся за счет времени отведенного на промежуточную аттестацию. Промежуточная аттестация осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Формы проведения промежуточной аттестации.

При освоении ОПОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамен по модулю (квалификационный), демонстрационный экзамен. Аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин.

Текущий контроль осуществляется в течении семестра и по его итогам в форме контрольных работ, деловых игр, собеседования и др. в соответствии с рабочими программами дисциплин и в рамках Положения о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации (приказ №11 от 22 января 2018 г.).

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме дифференцированных зачетов, экзаменов и экзаменов квалификационных. Аудиторные контрольные работы и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение учебных дисциплин и модулей. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8. Экзамены квалификационные проводятся по завершению теоретического обучения и прохождению практики по каждому профессиональному модулю. Для проведения этого экзамена разработаны комплекты контрольно-оценочных средств, предназначенные для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля. Экзамены проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Формы проведения государственной итоговой аттестации.

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

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, требования к содержанию и структуре выпускной квалификационной работы определяются с учетом требований ОПОП.