

Министерство образования Саратовской области

Утверждаю
Директор
Зинченко Михаил Юрьевич



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное учреждение Саратовской области "Краснокутский политехнический лицей"
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП ^г 2024

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

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер.

Нормативные документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 27 мая 2022г. № 368 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.08. Электротехнические системы в агропромышленном комплексе (АПК);
- Приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- устав образовательного учреждения ГБПОУ СО «Краснокутский политехнический лицей»;
- локальные акты ГБПОУ СО «Краснокутский политехнический лицей», регламентирующие учебно-производственный процесс профессиональной подготовки кадров.
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.;
- Приказ Минпросвещения России № 464 от 03.07.2024 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;
- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- дата начала занятий – 1 сентября 2024г.;
- объем обязательной аудиторной учебной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего общего образования, для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в соответствии с СП 2.4.3648-20 на первом году обучения составляет 36 часов в неделю; учебная нагрузка на обучающегося на 2,3 курсах обучения составляет 6 часов в день, 36 часов в неделю и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;
- продолжительность учебной недели согласно Устава ГБПОУ СО «КПЛ» составляет 5 учебных дней.
- продолжительность учебных занятий – 45 минут.

Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов учебного плана.

Организация самостоятельной работы обучающихся относится к свободе образовательной организации, а ее конкретизация фиксируется в локальном акте образовательной организации.

Объем образовательной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 90% (от объема, отводимого на учебные циклы образовательной программы СПО).

На 2 курсе в летний период с юношами проводятся 5-дневные учебные сборы.

Контроль и оценка результатов освоения ООП ведется согласно рабочим программам учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик, утвержденным в установленном порядке. Применяются зачеты, экзамены (в том числе экзамены квалификационные по каждому профессиональному модулю).

Учебная и производственная практики планируются в рамках реализации профессиональных модулей и могут быть организованы как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

На учебную и производственную практики в соответствии с ФГОС СПО по новым, наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям выделяется не менее 25 процентов от объема времени, отводимого на освоение профессионального цикла

Занятия во время учебной практики проводятся в мастерских, лабораториях, на учебных полигонах, в учебных хозяйствах.

Учебная практика может также проводиться в организациях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров.

Время и сроки проведения каникул – 1 курс – зимние с 30.12.2022 г. по 12.01.2023 г., летние с 01.07.2023 г. по 31.08.2023 г. 2 курс – зимние с 30.12.2023 г. по 12.01.2024 г., летние с 01.07.2024 г. по 31.08.2024 г.; 3 курс – зимние с 30.12.2024 г. по 12.01.2025 г.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС сформирован в соответствии с -Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" с изменениями и дополнениями;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 г. № 732 "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";

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, составляет 2052 ч. Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется рассредоточено одновременно с освоением ППКРС.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Итоговый контроль учебных достижений обучающихся проводят по завершению второго курса обучения.

Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки. Предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального (ых) проекта (ов).

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1368 часов распределен следующим образом:

- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- на общепрофессиональный цикл - 234 часа;

- на междисциплинарные курсы – 702 часа;

- на учебную и производственную практику – 432 часов.

Расчет вариативной части:

5904-2052(общеобр.цикл)-108(ПА324 (ОП по ФГОС)-1980(ПМ по ФГОС=МДК+УП+ПП+ПА)-36(ГИА)=1368

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практик. Количество экзаменов в учебном году не должно превышать 8, а зачетов -10 (без учета зачетов по физической культуре). Периодичность проведения промежуточной аттестации определяется согласно учебному плану, формы и порядок проведения определяются согласно Положению «О порядке проведения промежуточной аттестации учащихся ГБПОУ СО «КПЛ».

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в форме демонстрационного экзамена.

1.6. Формы проведения консультаций

В период теоретического обучения планируются тематические консультации, форма проведения которых определяется рабочими программами дисциплин: письменные, устные, групповые, индивидуальные.

1	Зач	Комплексный зачет	3	[3]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[3]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Зач	Комплексный зачет	4	[3]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3	Зач	Комплексный зачет	4	[4]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
4	Зач	Комплексный зачет	5	[5]	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
				[5]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
5	Зач	Комплексный зачет	6	[6]	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных и кондитерских изделий
				[6]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных и кондитерских изделий
6	Зач	Комплексный зачет	3	[3]	ПП.01.01 Производственная практика
				[3]	УП.01.01 Учебная практика
7	Зач	Комплексный зачет	4	[4]	ПП.02.01 Производственная практика
				[4]	УП.02.01 Учебная практика
8	Зач	Комплексный зачет	5	[4]	УП.03.01 Учебная практика
				[5]	ПП.03.01 Производственная практика
9	Зач	Комплексный зачет	6	[5]	УП.04.01 Учебная практика
				[6]	ПП.04.01 Производственная практика
10	Зач	Комплексный зачет	6	[6]	УП.05.01 Учебная практика
				[6]	ПП.05.01 Производственная практика

**Перечень учебных лабораторий и мастерских по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

Кабинеты
Кабинет русского языка и литературы
Кабинет иностранного языка
Кабинет математики, физики
Кабинет истории, обществознания
Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Кабинет информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности
Кабинет социально-экономических дисциплин
Кабинет биологии, химии
Кабинет основ микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
Кабинет основ товароведения продовольственных товаров
Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
Кабинет основ калькуляции и учета
Лаборатории
Учебный кондитерский цех.
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
Спортивный комплекс
Спортивный зал
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Стрелковый тир
Залы
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет