



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ГТМАУ

Л.М.Фенева

«25» января 2021 г.

Приказ №04 от 25.01.2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы

среднего профессионального образования

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации: повар↔кондитер

Форма обучения: очная

Срок получения образования – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

Год начала подготовки по УП: **2019 г.**

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)										Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
		зачеты	дифференцированные зачеты	экзамены	Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс	II курс	III курс	IV курс					
								Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК			Практики	Консультации	Промежуточная	2020-2021 уч.год	2021-2022 уч.год	2022-2023 уч.год	2023-2024 уч.год				
									Теоретическое обучение	Лабораторных и практических курсовых работ					по курсам и семестрам (час. в семестр)							
1 сем. / 17	2 сем. / 24	3 сем. / 11+1/2 (4)+1	4 сем. / 22+2	5 сем. / 11+1/3 (5)+1	6 сем. / 11+1/6 (12)+1	7 сем. / 6(10)+1	8 сем. / 7(14)+1															
О. 00	Общеобразовательный цикл	0	13	4	2160	0	0	205 2	952	1100	0	0	84	24	476	828	320	469	67	0	0	0
ОДБ.00	Базовые дисциплины	0	8	3	1613			156 5	709	856	0	0	30	18	340	622	232	398	21	0	0	0
ОДБ.01	Русский язык			3	130			114	0	114			10	6	34	48	48					
ОДБ.02	Литература		3		171			171	111	60					68	48	55					
ОДБ.03	Иностранный язык			4	187			171	0	171			10	6	34	48	24	81				
ОДБ.04	Математика			4	244			228	140	88			10	6	68	96	24	56				
ОДБ.05	История		4		171			171	121	50							33	138				
ОДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности		2		72			72	52	20					34	38						
ОДБ.07	Физика		2		108			108	64	44					34	74						
ОДБ.08	Обществознание		4		171			171	101	70					34	78	24	35				
ОДБ.09	Родной язык		2		72			72	36	36					72							
ОДБ.10	Экология		2		72			72	54	18					72							
ОДБ.11	Физическая культура/Адаптивная физическая культура	1,2,3,4	5		171			171	2	169					34	48	24	44	21			
ОДБ.12	Астрономия		4		44			44	28	16							44					
ОДП.00	Профильные дисциплины	0	2	1	367			351	155	196	0	0	10	6	136	160	24	47	0	0	0	0
ОДП.13	Информатика		2		108			108	32	76					34	74						
ОДП.14	Химия			4	187			171	81	90			10	6	68	48	24	47				
ОДП.15	Биология		2		72			72	42	30					34	38						
ОДД.00	Дополнительные дисциплины	0	3	0	180			136	88	48	0	0	44	0	0	46	64	24	46	0	0	0
ОДД.16	Проектная деятельность		2,4		134			90	62	28			44		46	64	24					

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)									Распределение обязательной аудиторной нагрузки								
		зачеты	дифференцированные зачеты	экзамены	Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс	II курс	III курс	IV курс					
								По учебным дисциплинам и МДК			Практики	Консультации	Промежуточная	2020-2021 уч.год	2021-2022 уч.год	2022-2023 уч.год	2023-2024 уч.год					
								Теоретическое обучение	Лабораторных и практических курсовых работ	по курсам и семестрам (час. в семестр)												
1 сем. / 17	2 сем. / 24	3 сем. / 11+1/2 (4)+1	4 сем. / 22+2	5 сем. / 11+1/3 (5)+1	6 сем. / 11+1/6 (12)+1	7 сем. / 6(10)+1	8 сем. / 7(14)+1															
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии		5		32	20	6	26	0	26								32				
ОП.12	Организация обслуживания			5	58	34	8	38	8	30			6	6				58				
ОП.13	Метрология и стандартизация		8		60	30	10	50	30	20												60
ПМ.00	Профессиональные цикл	0	15	12	3166	2458	254	1088	378	710	0	1620	60	72	0	0	292	251	419	828	592	784
ПМ.00	Профессиональные модули	0	15	12	3094	2458	254	1088	378	710	0	1620	60	72	0	0	292	251	419	828	592	712
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0	2	2	292	224	24	106	50	56	0	144	6	12	0	0	292	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3		42	24	8	34	18	16							42					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3	100	56	16	72	32	40			6	6			100					
УП. 01	Учебная практика		3*		72	72						72					72					
ПП. 01	Производственная практика		3*		72	72						72					72					
ПМ.01.Э	Экзамен (квалификационный)			3	6									6			6					
ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0	3	2	738	590	64	224	88	136	0	432	6	12	0	0	0	197	283	258	0	0

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)									Распределение обязательной аудиторной нагрузки								
		зачеты	дифференцированные зачеты	экзамены	Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс	II курс	III курс	IV курс					
								Теоретическое обучение	Лабораторных и практических курсовых работ	Практики	Консультации	Промежуточная	2020-2021 уч.год	2021-2022 уч.год	2022-2023 уч.год	2023-2024 уч.год						
		по курсам и семестрам (час. в семестр)																				
		1 сем. / 17	2 сем. / 24	3 сем. / 11+1/2 (4)+1	4 сем. / 22+2	5 сем. / 11+1/3 (5)+1	6 сем. / 11+1/6 (12)+1	7 сем. / 6(10)+1	8 сем. / 7(14)+1													
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4		73	30	18	55	33	22							73					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5	227	128	46	169	55	114			6	6			124	103				
УП.02	Учебная практика		5		180							180						180				
ПП.02	Производственная практика		6		252	252						252							252			
ПМ.02.Э	Экзамен (квалификационный)			6	6									6					6			
ПМ. 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0	2	2	482	380	56	222	78	144	0	180	12	12	0	0	0	54	136	292	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5		106	48	24	82	58	24							54	52				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6	184	152	32	140	20	120			6	6				84	100			
УП. 03	Учебная практика		6*		72	72						72							72			
ПП. 03	Производственная практика		6*		108	108						108							108			
ПМ.03.Э	Экзамен (квалификационный)			6	12								6	6					12			

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

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 интернет

Актный зал

5. Пояснительная записка

5.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) ГБПОУ «Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (далее техникум) разработан на основе:

– Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Перечня профессий среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199;

– Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 года);

– Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 62178 от 22 января 2021 года);

– профессионального стандарта «**Повар**», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. №610н;

– профессионального стандарта «**Кондитер**», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н;

– профессионального стандарта «**Пекарь**», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. №914н;

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413;

– Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464;

– Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования России № 885, Министерства просвещения РФ № 390 от 05.08.2020 г.;

– Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968;

– Приказом Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

– Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866;

– выписки из протокола заседания Правительства Ставропольского края от 20 января 2016 г. № 1 «По вопросу: О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года»;

– Устава техникума;

– локальных актов техникума;

с учетом:

– примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, размещенной на сайте «Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования», Раздел «Примерные основные образовательные программы СПО» – Режим доступа: <https://fipro.ru/spo-programms/> - Загл. с экрана;

– Рекомендаций 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 (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. исх. № 06-259);

– Об уточнении Рекомендаций 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 (письмо Департамента государственной политики

в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.) [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС. - Режим доступа: http://www.firo.ru/wp-content/uploads/2010/04/Примерные-ПООД-фрагменты_ИТОГ.pdf - Загл. с экрана.

– Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017 г. исх. № 06-174, от 20.02.2017 г. исх. № 06-156);

– письма департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения;

– Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей основные образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50). Проект май 2018 [Электронный ресурс]: Сайт Центра развития профессионального образования Московский политехнического университета / Центр развития профессионального образования. - Режим доступа: <http://www.cpro-mpu.com> - Загл. с экрана.

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план ППКРС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** вводится в действие с 01 сентября 2020 года и предусматривает обучение лиц на базе основного общего образования.

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин (далее УД), профессиональных модулей (далее ПМ), входящих в них междисциплинарных курсов (далее МДК), учебной и производственной практики, промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации и каникул.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с рабочими программами УД и ПМ и расписанием учебных занятий. Рабочие программы УД и ПМ разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно с учетом требований рынка труда в соответствии с ФГОС и с учетом примерной основной образовательной программой по профессии.

В техникуме устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар, практическая подготовка, а также виды учебной деятельности обучающихся: самостоятельная работа, курсовое проектирование, контрольная работа, а также могут проводиться другие виды учебной деятельности.

Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность

занятий определяется расписанием учебных занятий. При выполнении лабораторных и практических занятий по УД общепрофессионального цикла и МДК профессионального цикла предусматривается разделение учебных групп на подгруппы наполняемостью не менее 8 человек.

Объем учебных занятий и практики составляет 36 академических часов в неделю.

В конце третьего курса с юношами проводятся учебные сборы на базе соединений и воинских частей Вооруженных сил Российской Федерации. Продолжительность учебных сборов – 5 дней, т.е. 35 часов.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья техникум устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура/Адаптивная физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

При формировании образовательной программы образовательная организация предусматривает включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: социально-психологический практикум, адаптивные информационные технологии.

В рамках ОПОП осуществляется практическая подготовка обучающихся. Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций. Практическая подготовка осуществляется в техникуме и(или) на предприятии, в организации.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется:

- при реализации учебных дисциплин, МДК,
- в ходе практики.

При реализации профессиональных модулей предусмотрена учебная практика (далее УП) и производственная практика (далее ПП), при этом все УП и ПП проводится концентрированно.

Часть профессионального цикла ООП, выделяемого на проведение практик составляет 51,2% от профессионального цикла образовательной программы.

5.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, а также Рекомендациями 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.

В соответствии со спецификой ППКРС по профессии выбран естественнонаучный профиль получаемого профессионального образования. Обязательным условием освоения среднего общего образования является выполнение каждым обучающимся индивидуального проекта по одной или нескольким общеобразовательным дисциплинам. Дисциплины и темы для выполнения индивидуального проекта обучающиеся выбирают по желанию. Для руководства индивидуальными проектами обучающихся на всю группу выделяются

консультации, указанные в учебном плане. В случае если руководство проектом осуществляют разные преподаватели, то часы консультаций делятся пропорционально количеству обучающихся у преподавателей. В 4-ом семестре проводится публичная защита индивидуальных проектов обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования проводится в форме зачетов и дифференцированных зачетов и экзаменов. Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены по дисциплинам:

- Русский язык – письменно;
- Математика – письменно;
- Химия – устно;
- Иностранный язык – устно.

5.4. Формирование вариативной части ООП

ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает 612 часов вариативной части ООП, которая распределена на общепрофессиональный и профессиональный циклы для обеспечения конкурентоспособности выпускника. Основанием для распределения вариативной части ООП являются опрос работодателей и протоколы согласования, а также фактический уровень подготовленности обучающихся. Кроме того, ФГОС среднего общего образования предоставляет дополнительно 756 часов, которые в соответствии с методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям, указанным в пп. 5.1, направлены на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС СПО по профессии.

5.5. Формы проведения консультаций

Все консультации введены за счет часов промежуточной аттестации. Если по УД, МДК и ПМ предусмотрен экзамен, то перед каждым экзаменом проводятся групповые консультации. Для этого в расписании освобождаются пара, т.к. часы консультаций входят в 36 часов недельной нагрузки.

5.6. Формы проведения промежуточной аттестации

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения УД и МДК в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. По каждому ПМ при его завершении обязательно проводится экзамен (квалификационный). Конкретные формы и процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации по каждой УД, МДК и ПМ указаны в учебном плане, рабочих программах и контрольно-оценочных средствах, которые доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяются на экзаменах и дифференцированных зачетах отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», на зачетах – «зачтено»,

«незачтено». Все зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов соответствующих УД, МДК, УП, ПП.

Экзамены по УД, МДК проводятся по графику промежуточной аттестации в освобожденный от занятий день за счет часов промежуточной аттестации, при этом промежуток времени между двумя экзаменами не менее двух дней.

В техникуме для текущей аттестации учебной деятельности обучающихся может применяться рейтинговая система оценки знаний и умений, которая при окончании УД и МДК переводится в отметки промежуточной аттестации.

Оценка подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения УД, МДК;
- оценка компетенций обучающихся.

Изучение дисциплин ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места и ОП.06 Охрана труда завершается проведением комплексного дифференцированного зачета в 1 семестре; УП. 01 Учебная практика и ПП. 01 Производственная практика – комплексным дифференцированным зачетом в 3 семестре; изучение дисциплин ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и ОП.10 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности завершается проведением комплексного дифференцированного зачета в 4 семестре; УП. 03 Учебная практика и ПП. 03 Производственная практика завершаются комплексным дифференцированным зачетом в 6 семестре.

5.7. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме выполнения выпускной квалификационной работы по профессии в виде демонстрационного экзамена. Содержание заданий выпускной квалификационной работы, выполняемой выпускником, определяется техникумом в пределах требований ФГОС и должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

На демонстрационном экзамене должны присутствовать эксперты, имеющие сертификаты Ворлдскиллс Россия. Экзамен проводится по рекомендациям Ворлдскиллс Россия.