

УТВЕРЖДАЮ
А.Ш. Вайкок
Директор ГБПОУ ГАК с. Московское
«31» мая 2023г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Государственный агротехнический колледж» с. Московское
по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
социально-экономический

Год начала подготовки: 2023г.

Дата введения ФГОС СПО: 20.12.2016г.

4. Пояснительная записка к учебному плану программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

4.1. Нормативно-правовая основа разработки учебного плана

Учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан с учетом следующих нормативных документов:

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

– Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09 декабря 2016г., зарегистрированный Министерством юстиции России рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года (ред. от 17.12.2020);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 24.08.2022г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированного в Минюсте России 21.09.2022 года, рег. №70167 (в действующей редакции);

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 №66211) (в действующей редакции);

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года №885/390 «О практической подготовке обучающихся», зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 11 сентября 2020 года, регистрационный №59778 (в действующей редакции);

– Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010г. «Об утверждении 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» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866);

– Инструктивное письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 14.02.2023г. №03-287 «Об организации изучения начальной военной подготовки в образовательных организациях в рамках освоения основных общеобразовательных программ»;

– Примерная основная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 рег. № 38 [Электронный ресурс]: Сайт «Реестр примерных основных образовательных программ СПО» - https://reestrspo.firpo.ru/listview/approved_unregistered;

– Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 01.03.2023 №05-592 «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;

– Концепция преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Минпросвещения России от 30.04.2021г. №Р-98;

– Письмо Минпросвещения России от 8 апреля 2021г. №05-369 «О направлении рекомендаций» вместе с Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки;

– Выписка 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» и решения коллегии Министерства образования и молодежной политики Ставропольского края протокол №1 от 24.02.2016 года по введению в ППСЗ учебной дисциплины или междисциплинарного курса «Основы предпринимательства».

– 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;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 №113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 №68148);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 21.09.2015 г. №38940).

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план вводится с 01 сентября 2023 года.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часов и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Продолжительность учебной недели – пятидневная.

Продолжительность академического часа 45 минут, предусмотрено группирование учебных занятий парами.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. Нормативный срок освоения ППССЗ увеличен на 52 недели (1 год). Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проведено с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Во всех циклах образовательной программы объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ и консультации.

В учебном плане выделяется объем учебной нагрузки обучающихся, который включает в себя:

- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле),
- самостоятельную работу обучающихся,
- промежуточную аттестацию.

Распределение часов самостоятельной работы определяется рабочими программами дисциплин, модулей и подразумевает часы на изучение основной и дополнительной литературы, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, подготовку к промежуточной аттестации. При организации самостоятельной работы обучающегося применяются электронное обучение и информационные образовательные технологии, используются электронные информационные образовательные ресурсы.

В учебный план включены обязательные дисциплины, предусмотренные ФГОС СПО по специальности: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура», «Безопасность жизнедеятельности».

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает 164 часа занятий во взаимодействии с преподавателем, а «Безопасность жизнедеятельности» – 68 часов. При изучении учебной дисциплины «Безопасность

жизнедеятельности» для подгрупп девушек предусмотрено изучение основ медицинских знаний в количестве 48 часов.

В учебном плане предусматривается выполнение двух курсовых работ в 5 семестре по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и в 8 семестре по МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

В период обучения проводятся учебные сборы с юношами на базе соединений и воинских частей Вооруженных Сил Российской Федерации (приказ Министерства обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. № 96/134). Продолжительность учебных сборов – 5 дней (35 часов).

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период. На последнем курсе предусматривается 2 недели каникул.

4.3. Общеобразовательный цикл учебного плана

Общеобразовательная подготовка направлена на получение среднего общего образования и включает 14 учебных дисциплин.

Профиль общеобразовательной подготовки обучающихся – социально-экономический.

В процессе изучения общеобразовательных дисциплин предусмотрен индивидуальный проект. Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках дисциплины ОУД.14 Основы проектной деятельности (индивидуальный проект). Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, занимающегося по ФГОС СОО, и должен быть представлен в виде завершённого учебного исследования или разработанного проекта.

По результатам освоения общеобразовательного цикла предусматриваются 4 экзамена: Русский язык, Математика, Химия, Обществознание, а также дифференцированные зачеты по итогам семестра.

4.4. Практическая подготовка в учебном плане

При освоении учебного плана осуществляется практическая подготовка обучающихся. Практическая подготовка – это 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 по профилю

соответствующей образовательной программы, позволяющая сформировать практические умения обучающегося и опыт профессиональной деятельности.

Практическая подготовка осуществляется в ходе практических и лабораторных учебных занятий и в ходе проведения практики.

Практика является обязательным разделом учебного плана. Она направлена на выполнение определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации учебного плана предусматриваются следующие виды практик: учебная (12 недель), производственная (21 неделя). Производственная практика осуществляется в 2 этапа: производственная практика (по профилю специальности), направленная на освоение видов деятельности, и производственная практика (преддипломная), направленная на подготовку дипломной работы (дипломного проекта), в рамках одного из видов деятельности, предусмотренного ФГОС СПО.

Объем практики 1332 часа составляет 48,4% (не менее 25 процентов) от профессионального цикла учебного плана (2754 часа).

Практика (и учебная, и производственная) завершается дифференцированным зачетом, который проводится за счет часов, отведенных учебным планом на практику (в последний день практики).

4.5. Обязательная и вариативная часть учебного плана

Обязательная часть ППССЗ (без общеобразовательного цикла) составляет 69,49% от общего объема времени, отведенного на ее освоение, вариативная часть – 30,51%. Обязательная часть направлена на формирование общих и профессиональных компетенций. Распределение общих и профессиональных компетенций представлено в матрице компетенций в приложении к учебному плану.

Вариативная часть учебного плана дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно выбранной квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения необходимых умений для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть учебного плана используется для расширения подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний за счет включения новых дисциплин, а также углубления подготовки обучающегося за счет увеличения объема часов по дисциплинам, МДК, предусмотренных ФГОС СПО.

Вариативные часы распределены по циклам следующим образом:

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы (в академических часах)	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	40
Математический и общий естественнонаучный цикл	180	0
Общепрофессиональный учебный цикл	612	230
Профессиональный цикл	1728	1026
Количество часов по циклам ОПОП	2952 (69,49%)	1296 (30,51%)
Государственная итоговая аттестация	216	-
Общий объем часов, отведенный на освоение образовательной программы и формирование ОК и ПК с учетом требований ФГОС СПО (без общеобразовательного цикла)	4464	
Общеобразовательный цикл	1476	
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования	5940	

4.6. Промежуточная аттестация

В учебном плане предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен. Предусматривается следующая система оценок в ходе промежуточной аттестации: «зачтено», «не зачтено», «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

В учебные циклы включены часы промежуточной аттестации обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8; без учета форм промежуточной аттестации по Физической культуре.

В количество экзаменов включены экзамены по модулям. По каждому профессиональному модулю проводится экзамен по модулю, проверяющий сформированность у обучающегося профессиональных компетенций. К проведению экзамена по модулю привлекаются представители работодателей.

По модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар предусматривается квалификационный экзамен с присвоением соответствующей квалификации.

По модулю ПМ.08 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер предусматривается квалификационный экзамен с присвоением соответствующей квалификации.

В учебном плане предусмотрены комплексные формы контроля:

- Комплексный экзамен:
 - ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга и ОП.11 Основы финансовой грамотности;
 - МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
 - МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
 - МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
- Комплексный дифференцированный зачет: ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности и ОП.10 Основы предпринимательства

4.7. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

При реализации учебного плана выполняются общесистемные требования ФГОС СПО к условиям реализации образовательной программы: образовательная организация располагает на праве собственности или ином законном основании материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных учебным планом, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Учебные занятия проводятся в учебных кабинетах, оснащенных специальной мебелью для проведения занятий. Материально-техническое обеспечение учебных кабинетов, лабораторий и мастерских обеспечивает выполнение обучающимися всех лабораторных и практических занятий, формирование необходимых компетенций.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.

Реализация учебного плана предусматривает наличие необходимого комплекта лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

Для реализации практической подготовки в соответствии с требованиями ФГОС предусматривается наличие следующих кабинетов, лабораторий, мастерских и других учебных помещений:

- Кабинет социально-экономических дисциплин
- Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- Кабинет иностранного языка
- Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
- Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
- Кабинет экологических основ природопользования
- Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
- Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья
- Кабинет организации обслуживания
- Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
- Лаборатория химии
- Лаборатория «Учебная кухня ресторана»
- Лаборатория «Учебный кондитерский цех»
- Спортивный комплекс:
 - спортивный зал;
 - открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
- Актный зал

4.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация в объеме 216 часов (6 недель) проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

Согласовано

Заместитель директора по учебной работе



Л.С. Набокова

Начальник отдела учебной и производственной практики



Н.Д. Широбокова

Руководители предметных (цикловых) комиссий:



А.С. Сопова

С.А. Умрихина

Разработчик:

Методист



Е.Е. Белевцева