

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП СПО ПКРС

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 19.01.17 Повар, кондитер разработан на основе:

- Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273 – ФЗ
- Закона Краснодарского края от 16.07.2013 г. №2770 – КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»
- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом МОН РФ от 02.08.2013 № 798, зарегистрирован в Министерстве юстиции России 20.08.2013 № 29749 260807.01 Повар, кондитер, в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.06.2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования перечни которых, утверждены приказом министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утверждён приказом министерства образования и науки РФ от 28.09.2009г. № 354 и специальностям среднего профессионального образования перечень которых утверждён приказом министерства образования и науки РФ от 28.09.2009 г. № 355»,
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюсте РФ 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 г. "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования",
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 г. "Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»,
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»
- в соответствии с рекомендациями направленными письмом МИНОБРНАУКИ РОССИИ Департаментом государственной политики в

сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. № 06 - 259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» от 9.04.2015 №390, зарегистрирован в Министерстве юстиции 8.05.2015, №37199

- локальных актов техникума.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Дата начала занятий:

1 курс: 1 семестр – 1.09.2015 г. 2 семестр – 12.01.2016 г.

2 курс: 3 семестр – 1.09.2016 г. 4 семестр – 12.01.2017 г.

3 курс: 5 семестр – 1.09.2017 г. 6 семестр – 12.01.2018 г.

Для обучающихся устанавливаются каникулы общей продолжительностью 24 недели, в том числе:

1 курс - 11 недель, в том числе в зимний период – 2 недели

2 курс – 11 недель, в том числе в зимний период – 2 недели

3 курс – 2 недели в зимний период

Нормативный срок освоения основной образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования составляет 2 года 10 мес.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Продолжительность занятий по 45 минут.

В соответствии с п.3.2 ФГОС предусмотрено освоение профессий: повар - кондитер

Освоение элементов общепрофессионального и профессионального циклов начинается с первого курса параллельно с общеобразовательной подготовкой.

Общий объем обязательной аудиторной нагрузки составляет 4176 часов. Освоение образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего осуществляется с одновременным получением среднего общего образования.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта за счёт объёма времени выделенного на самостоятельную работу в объёме 57 часов (из расчёта 1 час в неделю в

рамках недель на срок которых увеличено теоретическое обучение согласно п.7.9 ФГОС СПО).

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4-х часов на каждого обучающегося в учебной группе на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные

Практика является обязательным разделом образовательной программы ППКРС, она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Объем времени, отведенный на учебную и производственную практику 41 неделя (учебная – 27 недель, производственная – 14 недель)

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится по окончании изучения модуля в соответствии с графиком учебного процесса и договорами с предприятиями. Цели, задачи практик определяются в рабочих программах практик.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Учебная практика			
УП.01 Приготовление овощей и грибов	ПМ.01 блюд из	2 семестр	36 часов
УП.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ПМ.02	4 семестр	72 часа
УП.03 Приготовление супов и соусов	ПМ.03	4 семестр	108 часов
УП.04 Приготовление блюд из рыбы	ПМ.04	4,5 семестры	108 часов
УП.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПМ.05	5 семестр	180 часов
УП.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	ПМ.06	5 семестр	36 часов
УП.07 Приготовление	ПМ.07	6 семестр	36 часов

сладких блюд и напитков		
УП.08 ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	6 семестр	396 часов
Производственная практика		
ПП.01 ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	3 семестр	36 часов
ПП.02 ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	4 семестр	36 часов
ПП.03 ПМ.03 Приготовление супов и соусов	4 семестр	72 часа
ПП.04 ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	5 семестр	72 часа
ПП.05 ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	5 семестр	180 часов
ПП.06 ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	5 семестр	36 часов
ПП.07 ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	6 семестр	36 часов
ПП.08 ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	6 семестр	144са

1.3.Общеобразовательный цикл

Получение среднего общего образования осуществляется в пределах образовательной программы среднего профессионального образования ППКРС «Повар, кондитер» на базе основного общего образования. Образовательная программа разработана на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом естественнонаучного профиля.

Общеобразовательный цикл образовательной программы ППКРС формируется в соответствии с «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований ФГОС и получаемой профессии

или специальности СПО» направленными письмом МИНОБРНАУКИ РОССИИ Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. № 06 - 259

Объём времени выделенный в основной образовательной программе на реализацию среднего общего образования 2052 часа. В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования общеобразовательный цикл, включая общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) формируется из обязательных предметных областей:

филология;
иностранный язык;
общественные науки;
математика и информатика;
естественные науки;
физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

В общеобразовательном цикле учебного плана включены дополнительные учебные дисциплины:

1. **Кубановедение** (57 часов обязательной аудиторной нагрузки) в соответствии с решением коллегии департамента образования и науки КК от 27.10.2004 года вводится дисциплина Кубановедение;
2. **Основы бюджетной грамотности** (36 часов обязательной аудиторной нагрузки) в соответствии с задачами поставленными Президентом РФ В.В. Путиным в «Послании о бюджетной политике в 2014-2016 гг.», и в соответствии с письмом Минобрнауки России от 7 августа 2014 года № 08-1045 «Об изучении основ бюджетной грамотности в системе общего образования»;
3. **Основы предпринимательской деятельности** (36 часов обязательной аудиторной нагрузки) в соответствии с Постановлением Законодательного Собрания Краснодарского края от 24 ноября 2010 г. N 2248-П "О плане мероприятий, направленных на развитие малого предпринимательства в Краснодарском крае"
4. **Основы проектной деятельности** (51 час обязательной аудиторной нагрузки) в соответствии с решением педагогического совета техникума от 31.08.2015 г. протокол № 1.

Дисциплина "Физическая культура" в пределах освоения среднего общего образования предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы на 1,2 курсах.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

Федеральным государственным образовательным стандартом профессии 260807.01 Повар, кондитер предусмотрено использование 144 часов на вариативную часть. Этот объем часов был распределен на:

Индекс	Учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Кол-во часов
ОП. 02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4
ОП. 02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	4
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	4
ПМ. 04	Приготовление блюд из рыбы	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	35
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	35
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	58
	ИТОГО	144

Увеличение объема времени освоения профессиональных модулей выполнено в соответствии с требованиями работодателей и профессионального стандарта по профессии «Повар» (проект) в целях повышения уровня усвоения содержания обязательной части для улучшения подготовленности обучающихся к указанным во ФГОС видам деятельности.

1.5. Формы проведения промежуточной аттестации

В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля знаний обучающихся: зачеты (З), дифференцированные зачеты (ДЗ), экзамены (Э). Промежуточная аттестация в форме, зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Количество аттестаций по общеобразовательным дисциплинам включаются в общее количество аттестаций и учитываются при определении максимально возможного их количества в каждом учебном году. Формы аттестации по физической культуре не входят в общее число аттестаций. Текущие формы контроля, результаты которых будут учитываться в промежуточной аттестации по окончании освоения учебной дисциплины или профессионального модуля определяются решением методических комиссий. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с календарным графиком учебного процесса в выделенный период времени.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки; промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или МДК;

Количество дифференцированных зачетов общеобразовательного цикла - 10, общепрофессионального цикла – 4, профессионального цикла – 15

Количество экзаменов общеобразовательного цикла 3 (обязательные: русский язык, математика; по выбору образовательного учреждения: биология

Количество экзаменов профессионального цикла 11, из них по МДК – 3, экзаменов квалификационных – 8

1.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в следующих видах: выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.

Темы выпускных квалификационных работ определяются на заседании методической комиссии по профессии «Повар, кондитер» при разработке программы государственной итоговой аттестации, утверждаются приказом директора техникума и доводятся до сведения выпускников не позднее чем за 6 месяцев до проведения государственной итоговой аттестации. Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию двух профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты
Русского языка и литературы
Иностранного языка
Математики
Истории
Обществознания
Основ безопасности жизнедеятельности
Физики
Географии
Экологии
Информатики
Химии
Биологии
Технологии кулинарного производства
Технологии кондитерского производства
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
Лаборатории:
Микробиологии, санитарии и гигиены
Товароведения продовольственных товаров
Технического оснащения и организации рабочего места
Учебный кулинарный цех
Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:
спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
Залы:
библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)
Повар, кондитер

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	39	1	-		1		11	52
2 курс	28,5	6,5	4		2		11	52
3 курс	7,5	19,5	10		2	2	2	43
Всего	75	27	14		5	2	24	147