

Утверждаю
Директор ГПОУ «Шилкинский МПЛ»

Е.Р. Шулдинова
«1» сентября 2020г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**Подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Государственного профессионального образовательного учреждения
«Шилкинский многопрофильный лицей»
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация:
Повар 3, 4 разряд;
Кондитер 3, 4 разряд
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения –
3 года 10мес.
На базе основного общего среднего
образования
Профиль получаемого образования -
естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования

- устав образовательного учреждения.
- федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898), и федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, реализуемый в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования;

- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- приказ Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. № 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355";
- разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (направлены для практического использования Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12- 696);
- разъяснения по реализации федерального государственного образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10 апреля 2014 года

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

- начало занятий 01 сентября ежегодно;
- обязательная учебная нагрузка обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО
- 36 часов в неделю;
- продолжительность учебной недели - шестидневная;

- продолжительность занятий - группировка парами;
 - формы и процедуры текущего контроля знаний: контрольные работы и задания, отчеты по практическим, лабораторным, творческим работам, технические диктанты, отчеты по урокам на производстве, тестирование и др., результаты которых используются для накопительных систем оценивания за семестр по отдельным дисциплинам и профессиональным модулям, где не предусматривается промежуточная аттестация;
 - консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования;
 - формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, письменные и устные;
 - учебная практика организована в учебных мастерских, производственная практика проводится на предприятиях и в организациях на основе заключенных договоров с предприятиями-работодателями;
 - общая продолжительность каникул составляет 38 недель, в том числе на первом году обучения 12 недель (из них 2 недели в зимний период), на втором году обучения 12 недель (из них 2 недели в зимний период), на третьем году обучения 12 недель, на четвертом году обучения 2 недели в зимний период;
 - при проведении лабораторных и практических занятий по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебных занятий по иностранному языку, информатике и физической культуре, практическом обучении (учебной и производственной практик) учебная группа может делиться на подгруппы не менее 8 человек.
- На 2 курсе в летний период с юношами проводятся 5-дневные учебные сборы на базе в/ч.

1.3.Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы реализуется в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";

- приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- рекомендациями ФИРО 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 от 17 марта 2015 года.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся (Эффективное трудоустройство/Деловая культура, Рисование и дизайн, Русский язык и культура речи).

Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам «Русский язык и литература», «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» и в соответствии с профилем подготовки - по химии, по остальным дисциплинам - в форме зачета, дифференцированного зачета.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по общеобразовательному циклу - 57 недель, 2052 часа, распределяется на обязательную учебную нагрузку с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественнонаучный профиль).

1.4.Формирование вариативной части образовательной программы

Образовательная программа включает вариативную часть в объеме 612 часов.

На вариативную часть по согласованию с работодателями выделено 612 часов, что составляет 20 % от общего объема времени, отведенного на освоение программы. С целью углубления подготовки по учебным дисциплинам, профессиональным модулям на овладение профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности, данные часы распределены следующим образом:

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы калькуляции и учет» с целью формирования у обучающихся умения оперативно решать актуальные социально-профессиональные задачи – 40ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций -72ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций – 36ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве -36ч.»;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - 36ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Безопасность жизнедеятельности – 36ч.»;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Эффективность трудоустройства» - 36ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Рисование и дизайн» - 32ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Русский язык и культура речи» -36ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» -4ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 48ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 68ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» -92ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 40ч.

1.5. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов лицей. В соответствии с Письмом Департамента профессионального образования от 20.10.2010 г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО», разъяснениями ФИРО по организации промежуточной аттестации; по общеобразовательному циклу - примерным положением по итоговому контролю учебных достижений обучающихся при реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах образовательной программы СПО (одобрено научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО, протокол № 1 от 15 февраля 2012 г) формами аттестации приняты зачет, дифференцированный зачет, экзамен и экзамен (демонстрационный).

Условием допуска к экзамену (демонстрационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Форма аттестации по учебной практике – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК – ДЗ (дифференцированный зачет), по производственной практике - отчет.

1.6. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с приказом 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», Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898). Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

1.7. Параметры практикоориентированности.

В учебном плане выделено 840 часов на лабораторные и практические занятия по обязательной части циклов ОПОП.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	32	3	5				12	52
II курс	28	5	7				12	52
III курс	29	4	5		2		12	52
IV	13	11	12		3	2	2	43
Всего	102	23	29		5	2	38	199

Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Зачетные единицы	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Распределение обязательной нагрузки по курсам							
				Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
				всего занятий	В т.ч. лабораторный и практических	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
УД	Общеобразовательный цикл			2052	501	372	388	300	288	380	108	216	
	Общеобразовательные дисциплины	13	13	1629	402	284	296	248	205	344	90	196	
	Базовые дисциплины												
УД.01	Русский язык	Э	1	114	30	34	34	34	12				
УД.02	Литература	ДЗ	1	171	0	34	46	34	57				
УД.03	Родная литература	ДЗ	1	36		36							
УД.04	Иностранный язык	ДЗ	1	171	171	34	46	34	57				
УД.05	История	ДЗ	1	171	2					90	18	63	
УД.06	Физическая культура	ДЗ	1	171	152	51	69	51					
УД.07	ОБЖ	ДЗ	1	72	6	34	38						
УД.08	Математика	Э	1	264	15	61	63	61	79				
УД.09	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ	1	171						90	18	63	
УД.10	Физика	ДЗ	1	108	10					60	18	30	
УД.11	География	ДЗ	1	72	16					34	18	20	
УД.12	Экология	ДЗ	1	72						34	18	20	
УД.13	Астрономия	ДЗ	1	36	0					36			
	Профильные дисциплины	3	3	423	99	88	92	86	83	36	18	20	
УД.14	Информатика	ДЗ	1	144	72	34	34	34	42				

УД.15	Химия	Э	1	205	15	54	58	52	41				
УД.16	Биология	ДЗ	1	74	12					36	18	20	
	Обязательная часть учебного цикла и практики												
ОП	Общепрофессиональный цикл		12	676	228	96	188	140	72	36	108		36
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в.ч. 36ч.	ДЗ	1	72	12	36	36						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров в.ч. 36ч.	ДЗ	1	72	18	24	48						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места в.ч. 72ч.	ДЗ		108	24	36	36	36					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	1	36	8				36				
ОП.05	Основы калькуляции и учета в.ч. 40ч.	ДЗ	1	64	12		32	32					
ОП.06	Охрана труда .	ДЗ	1	36	12		36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности в.ч.36ч.	ДЗ	1	72	48					36	36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности в.ч. 36ч.	ДЗ	1	72	18			36	36				
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	1	40	40						40		
ОП.10	Рисование и дизайн в.ч. 32ч.	ДЗ	1	32	30						32		
ОП.11	Эффективность трудоустройства в.ч.36ч.	ДЗ	1	36	18								36
ОП.12	Русский язык и культура речи в.ч. 36ч.	ДЗ	1	36	12			36					
П.00	Профессиональный цикл		20	2816	624	144	252	172	468	124	612	360	684
ПМ.00	Профессиональные модули			944	624	36	72	100	108	124	288	36	180

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЭ(ком)	3 1	396	48								
МДК.0 1.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов в.ч. 4ч.	ДЗ	1	36	18	36							
МДК.0 1.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	1	72	30		72						
УП.01	Учебная практика	ДЗ	1	108		108							
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	1	180			180						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЭ(ком)	3 1	640	78								
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.32ч.	ДЗ	1	64	16			64					
МДК.0 2.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.16ч.	ДЗ	1	144	62			36	108				
УП.02	Учебная практика	ДЗ	1	180				72	108				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	1	252					252				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка	ДЭ(ком)	3 1	520	62								

	к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента												
МДК.0 3.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.40ч.	ДЗ	1	72	16					72			
МДК.0 3.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.28ч.	ДЗ	1	124	46					52	72		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	1	144							144		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	1	180							180		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЭ	3 1	530	44								
МДК.0 4.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в.ч.40ч.	ДЗ	1	72	8						72		
МДК.0 4.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в.ч. 52	ДЗ	1	134	36						134		
УП.04	Учебная практика	ДЗ	1	144								144	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	1	180								180	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	ДЭ	3 1	730	80								

	кондитерских изделий разнообразного ассортимента													
МДК.0 5.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в.ч.4ч.	ДЗ	1	36	10						10	26		
МДК.0 5.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в.ч. 36ч.	ДЗ	1	190	70							10	180	
УП.05	Учебная практика	ДЗ	1	252									252	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	1	252									252	
	Промежуточная аттестация¹			180							72	72	36	
ГИА.0 0	Государственная итоговая аттестация²		1	72									72	
Итого			45	5796	1125	612	828	612	828	540	828	684	792	
Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена (ДЭ)					1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
			Дисциплины и МДК		504	648	540	468	540	504	252	216		
			Учебная практика		108	—	72	108	—	144	144	252		
			Производственная практика			180		252		180	180	252		
			Экзамены					3						
			Дифференцированные зачеты		6	4	5	8	2	8	3	10		
			Зачеты											

¹ Объем нагрузки по промежуточной аттестации включает нагрузку предусмотренную на консультации.

² ГИА в своей структуре должна содержать процедуру демонстрационного экзамена как минимум по одной из компетенций WS в случае их наличия или процедуру, разработанную в соответствии с методикой WS и согласованную с отраслевыми экспертами.

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/	Наименование
Кабинеты по общеобразовательным дисциплинам	
1	Русского языка и литературы
2	Истории, обществознания
3	Иностранного языка
4	Математики
5	Физики
6	Химии биологии, экологии
7	Информатики
	Социально-экономических дисциплин
Кабинеты по профессиональному циклу:	
8	Кабинет основ микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены питания на производстве
9	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
10	Кабинет товароведения продовольственных товаров
11	Кабинет экономики, основ калькуляции и учета
12	Технологии кулинарного производства
13	Технологии кондитерского производства
14	Основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории:	
15	Химии
16	Технического оснащения рабочего места
17	Товароведения продовольственных товаров
	Учебный кулинарный и кондитерский цех
Спортивный комплекс:	
18	Спортивный зал, стадион
19	Стрелковый тир
Залы	
20	Библиотека, читальный зал
21	Актный зал

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575817

Владелец Шулимова Евгения Рафаильевна

Действителен с 30.03.2022 по 30.03.2023