

Утверждаю
И.о. директора Государственного
бюджетного профессионального
образовательного учреждения
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы
обслуживания и дизайна»



«30» августа 2018 г.

А.А.Сиверс

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

(код)

(наименование профессии)

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ШПКРС: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Год начала подготовки по учебному плану: 2018

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Приказ об утверждении ФГОС от 09 декабря 2016г. №1569

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	34,5	6	0	0,5	0	11	52
II курс	25	3	10	3	0	11	52
III курс	22,5	8	9	1,5	0	11	52
IV курс	23	7	8	1	2	2	43
Всего	105	24	27	6	2	35	199

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

№	Наименование
	Кабинеты
1	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
2	Товароведения продовольственных товаров
3	Технологии кулинарного и кондитерского производства
4	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
5	Иностранного языка
6	Технического оснащения и организации рабочего места
7	Социально-экономических дисциплин
	Лаборатории
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
2	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна» разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрирован Министерством юстиции № 44898 от 22 декабря 2016 г. **43.01.09 Повар, кондитер**, реализуемого в пределах ИПКРС.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09 Повар, кондитер** на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 31.12.2014, с изм. от 02.05.2015) "Об образовании в Российской Федерации"(с изм. и доп., вступ. в силу с 31.03.2015)
2. Федеральный Закон «Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 84-ФЗ.
3. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.;
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г.№1199 (с изменениями и дополнениями)
5. Приказ Минобрнауки России от 14.06. 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

6. Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)»
7. Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306)
8. Приказ от 17 ноября 2017 г. N 1138 «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 Г. N 968»
9. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);
10. Письмо Минобрнауки России № 03 - 1180 от 29.05.2007г. «О рекомендациях по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования».
11. Письмо Минобрнауки Республики Крым от 19.05.2014 г. № 01-14/68 «Методические рекомендации по формированию учебных планов общеобразовательных организаций Республики Крым на 2014/2015 учебный год»
12. Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3.1186 – 03.
13. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.09.2009г №59 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях НПО» СанПин 2.4.3.2554-09.
14. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»

15. Приказ №1580 от 15.12.14 г. О внесении изменений о Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г, зарегистрированный 15.01.2015 г.
16. Методические рекомендации по организации и проведению демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования, направленными письмом Минобрнауки России от 15.06.2018 № 06-1090.
17. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;
18. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;
19. Примерной основной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер 43.01.09-170331, дата регистрации в реестре 31.03.2017)
20. Устав ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Учебный план предусматривает:

- **начало учебных занятий** - 01 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- **продолжительность учебной недели** - пятидневная
- **продолжительность занятий** - 45 минут с перерывом между занятиями по 5 и 10 минут, а так же перемена 20/30 минут на организацию обеда для всех групп;
- **объем образовательной нагрузки** составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу;
- **общая продолжительность каникул** составляет: при обучении 3 года 10 месяцев – 35 недель (по 11 недель на первом, втором и третьем курсе, 2 недели в зимний период на четвертом курсе);
- **текущий контроль успеваемости** осуществляется в форме контрольных проверочных работ, защиты отчетов по практическим и лабораторным занятиям/работам, тестирования, самостоятельной работы, письменного и устного опроса;

- **промежуточная аттестация** в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм нагрузки, в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины. На промежуточную аттестацию отводится 6 недель.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

- **виды практик:** при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика по профилю профессии реализуется концентрированно и рассредоточено в количестве 1836 часов (51 неделя)

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Общее количество часов учебной практики -864 часа: в том числе

- на первом курсе – 216 часов;
- на втором курсе – 108 часов;
- на третьем курсе – 288 часа
- на четвертом курсе – 252 часа

При прохождении производственной практики предусмотрено выполнение практической квалификационной работы.

Общее количество часов производственной практики 972 часа:

- на первом курсе – 0 часов;
- на втором курсе – 360 часов;
- на третьем курсе – 324 часа
- на четвертом курсе – 288 часов

Занятия во время учебной практики проводятся по 6 часов в мастерских, лабораториях на базе колледжа. Производственная практика в обязательном порядке проводится на предприятиях и в организациях общественного питания независимо от их организационно - правовых форм согласно заключенным договорам.

4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл образовательной программы формируется в соответствии с Письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО».

Профиль получаемого образования – естественнонаучный.

Общеобразовательный цикл реализуется в течение восьми семестров. Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется одновременно с освоением ППКРС. Срок освоение ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) составляет – 57 недель.

В соответствии с приказом Минобрнауки России от 03.06.2011 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312» на изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» отведено 72 часа - 2/3 часа в неделю.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение в объеме 2052 часов, распределено на изучение 9 базовых и 4 профильных учебных дисциплин. Профильными дисциплинами естественнонаучного профиля являются физика, химия, биология, экология.

Образовательной организацией на педагогическом совете, Протокол №1 от 30.08.2018г, было решено за счет вариативной части федерального компонента, выделенной на изучение общеобразовательных дисциплин (180 часов), ввести 3 дисциплины общеобразовательного цикла – «Технология проектной деятельности», «Основы бюджетной

грамотности», «Астрономия». Предусмотрено выполнение индивидуального проекта по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых предметов, работа над проектом заканчивается в шестом семестре

Обнование	
Наименование предмета	Добавленное количество часов
1	2
Технология проектной деятельности	110
Основы бюджетной грамотности	34
Астрономия	36

В образовательной организация ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна» оценивается качество освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводят по дисциплинам «Русский язык», «Математика» в письменной форме, по профильной дисциплине общеобразовательного цикла «Химия» - в устной форме. Задания составляются преподавателями на основании Федерального базисного учебного плана и Методических рекомендаций по проведению государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования по всем учебным предметам в форме государственного выпускного экзамена (письменная форма).

Для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО используются примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованные Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» («ФИРО») в качестве примерных программ для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол №3 от 21 июля 2015 г. регистрационный номер рецензии 381 от 23 июля 2015 г ФГАУ «ФИРО») с уточнениями 2017г (ФГАУ «ФИРО» протокол №3 от 25 мая 2017)

На основе примерных программ разработаны рабочие программы по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла.

4.2. Общеобразовательный и профессиональный циклы.

Изучение общепрофессиональных дисциплин и МДК осуществляется рассредоточено одновременно с учебной практикой. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривать освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 60 часов.

30.08.2018 г. на заседании Педагогического совета (Протокол № 1) прошло согласование основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** с социальными партнерами и работодателями ООО Селена «Трактир купца Сарибана» А.И.Кондрашкиным

4.3. Формирование структуры ПКРС с учетом вариативной части.

Решением Педагогического совета протокол №1 от 30.08.2018 г. 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 - 346 часа;
- на междисциплинарные курсы – 410 часа;
- на учебную практику – 360 часа;
- на производственную практику – 252 часа.

Для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда за счет вариативной части были выделены часы на освоение ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности – 64 часа, ОП.11 Организация обслуживания в ресторане – 74 часа.

Распределение часов вариативной части:

Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов	Обязательная учебная нагрузка
ОП.00 Общепрофессиональный цикл	346
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	34
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	28
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	40
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	24
ОП. 05 Основы калькуляции и учета	28
ОП.06 Охрана труда	6
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	24
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	24
ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности	64
ОП.11 Организация обслуживания в ресторане	74
П.00 Профессиональный цикл	
ПМ.00 Профессиональные модули	410
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных	23

полуфабрикатов		
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		30
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		48
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		72
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		18
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		25
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		26
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		50
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		38
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		80
Учебная практика		360
Производственная практика		252
Итого		1368

4.4. Формы проведения консультаций.

Консультации для обучающихся (групповые, индивидуальные, устные, письменные) проводятся перед экзаменами по дисциплинам для обеспечения качественной подготовки обучающихся.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации.

При освоении ППКРС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в качестве форм промежуточной аттестации применяются: зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные. ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 216 часов:

- на 1 курсе предусмотрены - 2 зачета, 6 дифференцированных зачетов (без учета зачетов по физической культуре), которые проводятся в пределах времени, отведенного на учебную дисциплину, 1 экзамен.
- на 2 курсе предусмотрены - 2 зачета, 8 дифференцированных зачета (без учета зачетов по физической культуре), которые проводятся в пределах времени, отведенного на учебную дисциплину, 4 экзамена, в том числе 3 экзамена по общеобразовательным дисциплинам – по русскому языку, математике (в письменной форме), химии – устно; 1 комплексный экзамен, за счет времени, выделенного ФГОС СПО
- на 3 курсе предусмотрены – 9 дифференцированных зачета (без учета зачетов по физической культуре), которые проводятся в пределах времени, отведенного на дисциплину, 2 комплексных экзамена, за счет времени, выделенного ФГОС СПО
- на 4 курсе предусмотрены – 9 дифференцированных зачета (без учета зачетов по физической культуре), 1 зачет, 1 комплексный экзамен, за счет времени, выделенного ФГОС СПО

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации.

На проведение государственной итоговой аттестации учебным планом отводится 2 недели в конце всего курса обучения. ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением выпускнику квалификации повар ↔ кондитер.