

Утверждаю
Директор ГАПОУ СО «ВТК»
_____ С.А. Медведева

«_31_» ___08___ 2021_ г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
государственного автономного профессионального образовательного учреждения Саратовской области
«Вольский технологический колледж»
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
по программе базовой подготовки

Квалификация: повар - кондитер;

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения –3 г. 10 мес. на базе среднего общего образования

Начало подготовки – 2021г.

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Саратовской области «Вольский технологический колледж» разработан на основе:

- Федерального закона РФ от 29.12.2012г № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»,
- Устава ГАПОУ СО «ВТК»,
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденный приказом Министерством образования и науки № 50 от 29.01.2016 г., зарегистрированный Министерством юстиции России (рег. 44898 от 9декабря 2017 г.)
 - профессионального стандарта «Повар, кондитер»
 - методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП 50) Письмо Минобрнауки России № 06-156 от 20.02.2017 года.
 - письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО МИНОБРНАУКИ России от 17.03.2015 № 06-259«Рекомендации по организации получения СОО в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»
 - приказа Минобрнауки РФ от 14.06.2013г № 464 (п.23) «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 - приказа 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»;
 - приказа 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»;
 - 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».
 - Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требования ФГОС и профиля получаемого профессионального образования. Одобрено решением научно – методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» протокол №1 от 10 апреля 2014 г.
 - письмо Министерства образования и науки Российской Федерации «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20 октября 2010 г. №12-696;

– письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 мая 2007 г. № 03-1180 «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования»;

– письмо Министерства образования Российской Федерации от 03.03.2003 г. № 18- 51-210 ин/18 – 28 О рекомендациях по программе практики студентов по специальностям среднего педагогического образования;

– письмо Министерства образования Саратовской области от 03 февраля 2011 года № 724 разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования, протокол №1 от 03 февраля 2011 г.

Образовательный процесс в Учреждении ведется на государственном языке Российской Федерации – русском. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану по конкретной специальности и форме получения образования. Не менее двух раз в течение учебного года для студентов устанавливаются каникулы общей продолжительностью 8-11 недель в году, в том числе не менее двух недель в зимний период. Учебный год состоит из двух семестров, каждый из которых заканчивается предусмотренной учебным планом формой контроля знаний. В Учреждении установлены основные виды учебных занятий: урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультации, самостоятельная работа, учебная и производственная практики, выполнение курсовой работы (курсовое проектирование), выпускная квалификационная работа, письменные экзаменационные работы и другие виды учебных занятий.

В Учреждении устанавливается 6–дневная рабочая неделя для педагогических работников и студентов в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Перерыв между учебными занятиями составляет не менее десяти минут. Максимальная учебная нагрузка студентов не должна превышать 36 академических часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной работы студента, в т.ч. консультации.

Численность студентов в учебной группе в Учреждении при финансировании подготовки за счет бюджетных ассигнований по очной форме получения образования устанавливается 25 человек. Исходя из специфики, Учреждение может проводить учебные занятия с группами студентов меньшей численности и отдельными студентами, а также делить группы на подгруппы. Колледж вправе объединять группы обучающихся при проведении учебных занятий в виде лекций.

Учебная и производственная практики могут проводиться в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм на основе договоров между этими организациями и Учреждением. Учебная и производственная практики студентов, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и

служащих, осуществляются, в соответствии с законодательством Российской Федерации и Саратовской области и положением Учреждения.

Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8–10 человек.

Учреждение оценивает качество освоения образовательных программ путем осуществления текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации студентов, государственной (итоговой) аттестации выпускников, а также иных форм контроля успеваемости согласно положению, утверждаемому Учреждением. В процессе обучения успеваемость студентов (знания и умения) определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», «зачтено» (зачет) и «не зачтено» (незачет). Порядок определения успеваемости студентов и осуществления контроля знаний регулируется Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации, локальными актами Учреждения. По учебным дисциплинам (циклам дисциплин) в Учреждении создаются методические и другие комиссии.

2. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах программ подготовки квалифицированных рабочих и служащих, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и другими документами регламентирующими реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО:

– приказ 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»;

– Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требования ФГОС и профиля получаемого профессионального образования. Одобрено решением научно – методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» протокол №1 от 10 апреля 2014 г.

Освоение элементов профессионального цикла начинается с первого курса после одновременно с реализацией программы среднего общего образования без сокращения сроков ее освоения.

Экзамены проводятся по русскому языку, литературе, математики: алгебре и начала математического анализа, геометрии и химии в соответствии с профилем получаемого профессионального образования.

3. Формирование вариативной части ППКРС

Время, отведенное на вариативную часть, дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно выбранной квалификации – повар – кондитер по освещению и осветительным сетям, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Использование вариативной части ОПОП обусловлено расширением профессиональных компетенций в соответствии с запросами работодателей к уровню подготовленности специалиста. Введение новых дидактических единиц направлено на реализацию дополнительных требований к знаниям, умениям и практическому опыту в соответствии с возросшими требованиями к работникам, которые должны овладеть инновационными способами профессиональной деятельности в условиях рынка.

На основании изучения квалификационной характеристики выпускника по профессии экспертной группой от работодателей были даны рекомендации по расширению профессиональных и общих компетенций в части освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей (видов профессиональной деятельности).

ООП распределяет обязательную часть – не более 80% объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным во ФГОС. Не менее 20% - предусмотрено для формирования вариативной части, распределяемой образовательной организацией при разработке рабочей программы, направленной освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов. Вариативная часть составляет 612 часов.

Кроме того, общий объем образовательной программы увеличен на 720 часов. В соответствии с «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50-ти наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям» (Январь 2017 г.) – «ФГОС не содержит требований, что в рамках обозначенного объема образовательной программы могут предусматриваться исключительно общеобразовательные предметы, данный объем может предусматривать изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, так общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС. При этом в соответствии с пунктом 23 Порядка организации периода изучения учебных предметов, дисциплин, модулей, обеспечивающих получение среднего общего образования в пределах образовательной программы СПО, в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется образовательной организацией самостоятельно».

Таким образом, суммарный объем часов при формировании вариативной и обязательной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер распределен следующим образом:

- в целях освоения общих компетенций вводятся общепрофессиональные дисциплины (302 часа) «Основы проектной деятельности» (36), «Деловая культура и психология общения» (36), «Информационные технологии в

профессиональной деятельности» (50), «Рисование и лепка» (36), «Организация диетического питания» (72), «Карвинг» (72).

- на усиление и расширение профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности (310ч):

- на учебную и производственную практику – 720 часов.

4. Формы проведения промежуточной аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно. Формами промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются –зачет (с оценкой) и экзамен в соответствии с учебным планом.

В критерии оценки уровня подготовки студента входят:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного программой по дисциплине (дисциплинам), модулю;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа.

Уровень подготовки оценивается в баллах: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

5. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере средств массовой информации, издательства и полиграфии и выполнять работу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии со стандартами WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело, Кондитерское дело. Выпускная квалификационная работа имеет своей целью: систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по профессии и применение этих знаний при решении конкретных практических задач на демонстрационном экзамене. Проведение демонстрационного экзамена, подготовка и защита выпускной квалификационной работы является проверкой качества полученных студентом знаний и умений, практического опыта, сформированности общих и профессиональных

компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является отсутствие академической задолженности и в полном объеме выполнение учебного плана по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования

6. Параметры практикоориентированности

Практикоориентированность учебного плана составляет 74 %.

7. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная	Производственная				
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	35	2	2	2		11	52
II курс	29,7	4	5,3	2		11	52
III курс	25,2	6,8	7	2		11	52
IV курс	12,2	7,5	17,4	2	2	2	43
Всего	102	20,3	31,7	8	2	35	199

8. План учебного процесса (для ОПОП по профессии) 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение нагрузки								
		Зачеты	Экзамены	ВСЕГО	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс		
						всего взаимодействия с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам семестрам (час. в семестр)							
							Теоретические занятия	и	лаб. и практ. занятий				1 сем./трим	2 сем./трим	3 сем./трим	4 сем./трим	5 сем./трим	6 сем./трим	7 сем./трим	8 сем./трим
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
О.00	Общеобразовательный цикл	12	3	2052	0	2052	1157	869	-	20	44	408	514	428	300	174	228	-	-	
ОУД.01	Русский язык	-	Э	114	0	114	114			6	6	28	30	28	28					
	Литература	3		171	0	171	169				2	50	45	54	22	-	-			
ОУД.02	Иностранный язык	3		171	0	171	-	169			2	28	42	24	24	53	-			
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-	Э	228	0	228	26	202		8	6	60	50	52	66	-	-			
ОУД.04	История	3		171	0	171	169	-			2	42	57	37	35	-	-			
ОУД.05	Физическая культура	333333		191	0	191	20	169			2	34	58	25	25	25	24			
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	3		72	0	72	46	24			2	-	40	32	-	-	-			
ОУД.07	Информатика	3		160	0	160	36	122			2	42	38	23	57	-	-			
ОУД.08	Физика	3		108	0	108	46	60			2	34	36	38	-	-	-			
ОУД.09	Химия	-	Э	171	0	171	136	35		6	6	34	46	91	-					
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	3		171	0	171	169	-			2	24	32	24	30	22	39			
ОУД.15	Биология	3		72	0	72	62	8			2	32	40	-	-	-	-			
ОУД.18	Астрономия	3		36	0	36	34	-			2	-	-	-	-	14	22			
	Дополнительные дисциплины	3	-	216	0	216	130	80			6	-	-	-	13	60	143			
УД.01/ УД.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности/ История родного края	3		83	0	83	61	20			2	-	-	-	-	36	47			
УД.03/ УД.04	Производственный менеджмент/ Производственная эстетика	3		61	0	61	39	20			2	-	-	-	-	-	61			
УД.05/ УД.06	Русский язык и культура речи/ Основы ЗОЖ	3		72	0	72	30	40			2	-	-	-	13	24	35			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10	5	628	46	582	202	360	-	40	30+20	96	128	26	102	58	98	36	38
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	3	-	36	2	34	20	12			2		34						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-	Э	36	2	34	18	16		10	6	34							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-	Э	36	2	34	22	12		10	6		34						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	3	-	36	2	34	24	8			2				34				
ОП.05	Основы калькуляции и учета	3	-	32	0	32	18	12			2	11	21						
ОП.06	Охрана труда	3	-	36	2	34	22	10			2	34							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3	-	36	4	32	-	30			2						32		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	3	-	36	0	36	16	18			2				24	12			
ОП.09	Физическая культура	3	-	40	0	40	-	38			2							20	20
ОП.10вч	Основы проектной деятельности	3	-	36	2	34	22	10			2		22	12					
ОП.11вч	Деловая культура и психология общения	3	-	36	2	34	10	22			2							16	18
ОП.12вч	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-	Э	50	10	40	-	40		10	6			14	26				
ОП.13вч	Рисование и лепка	3	-	36	2	34	2	30			2	17	17						
ОП.14вч	Организация диетического питания	-	Э	72	8	64	14	50		5	6				18	46			
ОП.15вч	Карвинг	-	Э	74	8	66	14	52		5	6						66		
П.00	Профессиональный цикл	20	5	992	96	896	328	548		150	30+40	30	70	60	124	196	108	154	154
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-	Э	104	4	100	48	48		30	6+8	30	70						
МДК .01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3	-	32	2	30	10	18			2	30							
МДК .01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3	-	72	2	70	38	30			2		70						
УП.01	Учебная практика	3	-			72		-	72		2	36	36						
ПП.01	Производственная практика	3	-			72		-	72		2		72						

ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-	Э	196	12	184	78	102		30	6 + 8		60	124				
МДК .02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	-	36	2	34	16	16			2		34					
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	-	160	10	150	62	86			2		26	124				
УП. 02	Учебная практика	3	-			144		-	144		2		54	90				
ПП. 02	Производственная практика	3	-			252		-	252		2			252				
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-	Э	212	16	196	98	94		30	6 + 8				196			
МДК .03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3	-	36	2	34	22	10			2				34			
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3	-	176	14	162	76	84			2				162			
УП. 03	Учебная практика	3	-			126		-	126		2				126			
ПП. 03	Производственная практика	3	-			252		-	252		2					252		
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-	Э	192	18	174	54	116		30	6 + 8				108	66		
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	3	-	36	2	34	14	18			2				34			
МДК .04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	3	-	156	16	140	40	98			2				74	66		
УП. 04	Учебная практика	3	-			192		-	192		2				120	72		
ПП. 04	Производственная практика	3	-			252		-	252		2					252		
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-	Э	288	46	242	50	188		30	6+8					88	154	

МДК .05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3	-	60	10	50	20	28			2							50		
МДК .05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3	-	228	36	192	30	160			2							38	154	
УП. 05	Учебная практика	3	-			198		-	198		2							42	156	
ПП. 05	Производственная практика	3	-			372		-	372		2								372	
	Промежуточная аттестация			288		288						36	36	36	36	36	36	36	36	
	Практика					1872														
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)					72													72	
	Самостоятельная работа			142		142						6	8	8	20	22	22	20	36	
	Всего часов УД					3672														
	Всего	44	13		142	5904	1795	1693	1872	210	164	540	720	522	546	450	456	210	228	
Общее количество консультаций на учебную группу приняты из часов промежуточной аттестации. Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работы в виде демонстрационного экзамена в период с 16 по 30 июня 2022 года						Всего	дисциплин и МДК					540	720	522	546	450	456	210	228	
							учебной практики					36	36	54	90	126	120	114	156	
							производств. практики						72		192		252	252	372	
							экзаменов						1	2	1	4	1	2	1	1
							зачетов						2	7	3	7	7	8	4	5

9. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, санитарии и гигиены;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

-товароведения продовольственных товаров;
-технического оснащения и организации рабочего места.

Мастерские:

-Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.
-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.