



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

*государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Московской области
«Химкинский техникум»*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар ↔ Кондитер

Форма обучения: очная

Срок освоения ООП: 3 год. 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль: естественно-научный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП СПО

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Колледж «Подмосковье» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569, зарегистрированный Министерством юстиции России 22 декабря 2016 г., (регистрационный № 44898);
- ФГОС среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного Министерством юстиции (7 июня 2012 г. N 24480), реализуемого в пределах ОПОП с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования.

Нормативную правовую основу разработки ООП СПО составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);
- 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» (с изменениями, внесенными Приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 № 31 и от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменения 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. № 464»);
 - Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации 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» и профиля профессионального образования, выбранного в соответствии с Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 и Примерным распределением профессий СПО и специальностей СПО по профилям профессионального образования;
 - Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/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»;
 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014 года № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
 - 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»;
 - Письмо Министерства образования и науки Московской области от 26 марта 2015 г. № 3812/15-05 «Рекомендации 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»;

- Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. № 53;

- Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «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 Министерстве юстиции РФ 12.04.2010г., регистрационный № 16866);

- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Примерные программы профессиональных модулей и дисциплин из Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования;

- Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Минобрнауки Российской Федерации от 20 февраля 2017 г. N 06-156);

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденных министром образования и науки Российской Федерации Ливановым Д.В. от 22.01.2015 г. №ДЛ-01/05вн.;

- Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям;

- Устав ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев (199 недель), в том числе:

- Реализация общего объема образовательной программы 5904 часа составляет 164 недели;

- Каникулы – 35 недель.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.

Продолжительность учебной недели – пятидневный рабочий режим.

Продолжительность уроков теоретического обучения составляет до 45 минут с перерывом 10 минут после каждого урока (возможна группировка уроков парами).

Реализация образовательной программы осуществляется колледжем как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.

В случае реализации образовательной программы с использованием сетевой формы

требования к реализации образовательной программы обеспечивается совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации образовательной программы с использованием сетевой формы

При реализации образовательной программы ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер применяется электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. В этом случае используются специально оборудованные помещения, их виртуальный аналог, позволяющий обучающимся осваивать ОК и ПК.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Организация учебного процесса осуществляется в соответствии с расписанием занятий, графиком учебного процесса и основной образовательной программой по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Образовательный процесс строится с учетом возрастных и индивидуальных особенностей студентов, включая в себя теоретическое и производственное обучение, производственную практику.

ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общеобразовательный;
общепрофессиональный,
профессиональный,
государственная итоговая аттестация.

Общий объем образовательной программы составляет 5904 часа, в том числе:

общеобразовательный цикл – 2196 часов,
общепрофессиональный цикл – 820 часов,
профессиональный цикл – 2816 часов,
государственная итоговая аттестация – 72 часа

Объем образовательной учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая нагрузку во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу.

Объем образовательной учебной нагрузки при прохождении производственной практики составляет 36 часов в неделю.

В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Общеобразовательный учебный цикл состоит из учебных предметов. Профессиональный цикл образован профессиональными модулями. Общепрофессиональный учебный цикл – из учебных дисциплин.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов («Повар», «Кондитер»), требований к компетенциям WSR «Поварское дело», «Кондитерское дело», потребностями регионального рынка труда и направлена на соблюдение последовательности освоения профессиональных компетенций, принятой в отрасли.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы по очной форме обучения должно предусматривать освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме не менее 40 часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательная организация имеет право для подгрупп девушек использовать 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

При формировании образовательной программы предусмотрено включение адаптационных дисциплин "Основы интеллектуального труда", "Адаптивные информационные и коммуникационные технологии", "Психология личности и профессиональное самоопределение", "Коммуникативный практикум", "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний", обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется концентрированно. Производственная практика реализуется концентрированно в несколько периодов.

Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, не может быть менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Учебная практика в объеме 8642 часа (24 недели) проводится концентрированно на 2-м, 3-м и 4-м курсах. Производственная практика в объеме 864 часа (24 недели) проводится концентрированно на 3-м и 4-м курсах.

Раздел «Учебная практика» включает в себя 3 этапа обучения:

- в учебных мастерских и лабораториях, где обучающиеся осваивают приёмы выполнения поварских и кондитерских изделий;
- в учебных мастерских, обучающиеся осваивают приёмы работ с различными видами полуфабрикатов, приготовления горячих и холодных блюд;
- на предприятии, где производственное обучение осуществляется в производственных условиях таким образом, чтобы обеспечить органическую взаимосвязь формирования у обучающихся профессиональных и социальнотрудовых компетенций (работать коллективно, творчески планировать и контролировать результат своего труда).

Раздел «Производственная практика» реализуется на рабочих местах предприятий, где студенты самостоятельно выполняют работы, предусмотренные ЕТКС с выходом на производственные нормы квалифицированных работников.

Объём учебной и производственной практики не должен превышать 36 часов в неделю. Изучение каждого модуля завершается комплексным экзаменом.

Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

По некоторым учебным дисциплинам, МДК и модулям предполагаются комплексные дифференцированные зачеты и комплексные экзамены.

Комплексные дифференцированные зачеты предполагаются по следующим дисциплинам:

Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
	8	[8]
[8]		ПП.05.01 Производственная практика
7	[7]	УП.04.01 Учебная практика
	[7]	ПП.04.01 Производственная практика
7	[7]	УП.03.01 Учебная практика

	[7]	ПП.03.01 Производственная практика
5	[5]	ПП.01.01 Производственная практика
	[5]	УП.01.01 Учебная практика
6	[6]	УП.02.01 Учебная практика
	[6]	ПП.02.01 Производственная практика
8	[8]	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	[8]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Общее количество экзаменов – 12, дифференцированных зачетов– 32.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации / семестр		
		Экзамены	Диффер. зачеты	Другие
ОО	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ			
ОУП	Общие учебные предметы			
ОУП.01	Русский язык	2		
ОУП.02	Литература		3	
ОУП.03	Иностранный язык		4	
ОУП.04	Математика	4		
ОУП.05	История	4		
ОУП.06	Физическая культура		4	
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2	
ОУП.08	Астрономия		4	
*	Индивидуальный проект (предметом не является)			4
УПВ	Учебные предметы по выбору			
УПВ.01	Родной язык / Родная литература	5		
УПВ.02	Биология		3	
УПВ.03	Физика		4	
ДУП	Дополнительные учебные предметы		6	
ДУП.01	Введение в специальность		1-6	
ДУП.01.01	Основы технологической деятельности			
ДУП.01.02	Основы проектной деятельности			
ДУП.01.03	Химия в профессии			

ДУП.01.04	Основы общественных наук			
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			
ОП	Общепрофессиональный цикл			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		8	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		2	
ОП.06	Охрана труда	1		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6	
ОП.09	Физическая культура		7	
ОП.10	Основы финансовой грамотности		8	
ОП.11	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу / Психология личности и профессиональное самоопределение		8	
ОП.12	Экологические основы природопользования		8	
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	6		
ПЦ	Профессиональный цикл			
ПМ.01	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		5	
УП.01.01	Учебная практика		5*	
ПП.01.01	Производственная практика		5*	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю 1	5*		
ПМ.02	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		6	
УП.02.01	Учебная практика		6*	

ПП.02.01	Производственная практика		6*	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю 2	6*		
ПМ.03	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		7	
УП.03.01	Учебная практика		7*	
ПП.03.01	Производственная практика		7*	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю 3	7*		
ПМ.04	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>			
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7	
УП.04.01	Учебная практика		7*	
ПП.04.01	Производственная практика		7*	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю 4	7*		
ПМ.05	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>	1	4	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8**	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8**	
УП.05.01	Учебная практика		8*	
ПП.05.01	Производственная практика		8*	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю 5	8*		

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

Общая продолжительность каникул составляет 35 недель, не менее 10 недель в каждом учебном году, в том числе, 2 недели в зимний период.

1.3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с **одновременным получением среднего общего образования**

в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. В этом случае образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается **на основе требований** соответствующих федеральных государственных образовательных **стандартов среднего общего и среднего профессионального образования** с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

Образовательные программы среднего профессионального образования, реализуемые на базе основного общего образования, разрабатываются **на основе требований ФГОС среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии** среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемый на базе основного общего образования, увеличивается 2772 часа. ФГОС не содержит требований, что в рамках обозначенного объема образовательной программы могут предусматриваться изучение лишь общеобразовательных предметов, данный объем может использоваться на изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей.

Общеобразовательный цикл учебного плана включает в себя: общие, предметы по выбору обучающегося и дополнительные учебные предметы.

Общеобразовательный учебный цикл включает 12 общеобразовательных учебных предметов. 11 общеобразовательных предметов (общие и по выбору) сформированы из обязательных предметных областей: «Русский язык и литература»; «Общественные науки»; «Математика и информатика»; «Естественные науки»; «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности».

Общими предметами являются: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «История», «Математика», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия».

По выбору из обязательных предметных областей изучаются три предмета: «Биология», «Родной язык» и «Физика» в соответствии с профилем получаемого образования. Три учебных предмета изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования: «Биология», «Математика» и «Физика».

В учебный план включены два дополнительных учебных предмета, из которых обучающиеся выбирают один. В период изучения общеобразовательного учебного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Объем образовательной программы, отведенный на общеобразовательный учебный цикл, составляет 2196 часов.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

Формирование вариативной части в объеме 612 часов проводилась с учётом потребностей работодателей, а также с учетом «Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям»* – распределение времени в объеме 720 часов (20-ти недель) для программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО, реализуемых на базе основного общего образования на усмотрение образовательной организации. Данный объем может быть направлен не только на изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, но и на элементы программы, направленные на освоение общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС СПО (Письмо МОН 06-174 от 01.03.2017), в том числе на учебные дисциплины, практики и МДК для достижения результатов по осваиваемой профессии, указанные в разделе III ФГОС в соответствии с передовыми технологиями и международными стандартами.

С учетом данных рекомендаций осуществлено распределение вариативных часов и по рекомендации работодателя и рынка труда в учебный план включены новые дисциплины.

№ п/п	Наименование циклов и разделов	ФГОС	Вариативная часть	Всего	Обоснование
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	324	496	820	<p>Углубления подготовки обучающегося, необходимой для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Включены следующие дисциплины:</p> <p>ОП.10 Основы финансовой грамотности – 36 часов;</p> <p>ОП.11 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу / Психология личности и профессиональное самоопределение – 72 часа;</p> <p>ОП.12 Экологические основы природопользования – 36 часов;</p> <p>ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии – 54 часа.</p>
ПМ.00	Профессиональные модули	1980	836	2816	<p>Расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.</p>
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72	-	72	
Всего		2376	1332* (720ч + 612 ч)	3708	

1.5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

1. Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

2. Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

3. Спортивный комплекс

4. Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актный зал

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам	Промежуточная аттестация	Практики		ГИА	Каникулы	Всего
			Учебная практика	Производственная практика			
I	39,5	1,5				11	52
II	33	1	7			11	52
III	20	2	9	10		11	52
IV	15,5	1,5	8	14	2	2	43
Всего	108	6	24	24	2	35	199

