

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Нормативная база реализации ППКРС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС.

Нормативные документы:

-273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68;

-ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632 «Об установления 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);

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-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.);

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-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.)

-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»;

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с

учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597;

- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. № 914н.

- Устава ГБПОУ КК КИСТ

1.2 Организация рабочего процесса и режим занятий

- максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы составляет 36 академических часа.

- Продолжительность занятий – 1 академический час (45 минут);

- с целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль;

- при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) проводится в мастерских, лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;

- консультации предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные;

- общая продолжительность каникул составляет 35 недель.

1.3. Общеобразовательные программы

Срок освоения 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 спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

Общий объем образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования в академических часах составляет - **5904 часа**, в который входит объем обязательной учебной нагрузки, промежуточной и государственной итоговой аттестаций, часы консультаций и самостоятельной работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

Общее количество недель затраченных на реализацию образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер составляет **199 недель**.

Распределение нагрузки по курсам обучения в неделях

курс	семес тр 1 полуг одие	ПА	Кани кулы	семес тр 1 полуг одие	ПА	ГИА	Всего учебн ых	Кани кулы	Итого
1 курс	17	0	2	23	1	0	41	9	52
2 курс	16	1	2	23	1	0	41	9	52
3 курс	16	1	2	23	1	0	41	9	52
4 курс	16	1	2	21	1	2	41	0	43
Итого:									199

Количество часов на промежуточную аттестацию составляет 7 недель = **252 часа** (108 часов образовательного цикла, 108 часов по ФГОС, 1 неделя из вариативной части).

Количество часов на государственную итоговую аттестацию 2 недели, что составляет **72 часа**.

Общий объем образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемый на базе основного общего образования, увеличивается на **2952 часа**.

Объем для реализации общеобразовательного цикла составляет **2052 часа**. В соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России, от 17.03.2015 г. №06-259), выбран **естественнонаучный профиль** (приложение №1).

Дополнительные учебные дисциплины для изучения в общеобразовательном цикле рекомендованы следующие:

- Кубановедение - 57 часов,
- Основы бюджетной и финансовой грамотности - 36 часов,
- Основы предпринимательской деятельности - 36 часов,
- Технология проекта - 51 час.

Получаем **720 часов вариативной части**, выделенной на изучение учебных дисциплин, направленных на формирование личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных ФГОС СОО, а также на элементы программы на освоение общих и профессиональных

компетенций, предусмотренных разделом ФГОС СПО, в том числе на учебные дисциплины, практики и МДК для достижения результатов по осваиваемой профессии, указанные в разделе III ФГОС СПО.

Из 720 часов выделено 68 часов на изучение учебных дисциплин: «Физическая культура» - 58 часов, «Обществознание» - 10 часов.

Итого по учебному плану на изучение общеобразовательного цикла - **2120 часов.**

Часов самостоятельной работы для общеобразовательного цикла не предусмотрено.

Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла завершается экзаменами по учебным дисциплинам:

- Русский язык;
- Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия;
- Биология

Объем нагрузки на консультации предусматривается из расчета 156 часа. Время, отводимое на консультации, предусмотрено из часов на промежуточную аттестацию. Консультации предусмотрены на учебные дисциплины и модули, по которым запланированы экзамены или подготовка курсового проекта. Поэтому в общеобразовательном цикле выделены часы консультаций на предметы: Русский язык; Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия; Биология.

1.4 Формирование вариативной части ОПОП

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 612 часов распределен следующим образом:

- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующим видам профессиональной деятельности;
- на введение общепрофессиональных дисциплин: ОП.10 «Информационные технологии в профессиональной деятельности», ОП.11 «Организация обслуживания», ОП.12 Специальный рисунок и лепка, ОП. 13 Художественная резка овощей и фруктов, ОП.14 Психология общения.

Общепрофессиональный цикл		Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.			Самостоятельная учебная работа
			Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	502	184	290		28
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.	20	16	2		2
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	38	36			2
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	30	16	2		12
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	10	4	4		2
ОП. 05	Основы калькуляции и учёта	4	2			2
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	92		88		4
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	50	16	32		2
ОП. 11	Организация обслуживания	50	28	20		2
ОП. 12	Специальный рисунок и лепка	72	4	68		
ОП. 13	Художественная резка овощей и фруктов	72	4	68		
АД. 14	Психология общения	64	58	6		
П.00	Профессиональный цикл	762	124	6		20
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	10	1	1		8
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	20	17	1		2
УП.01	Учебная практика	36				
ПП.01	Производственная практика	72				

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	10	8			2
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	20	18			2
УП.02	Учебная практика	36				
ПП.02	Производственная практика	108				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	10	8			2
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	20	18			2
УП.03	Учебная практика	36				
ПП.03	Производственная практика	72				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	10	10			
ПП.04	Производственная практика	36				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10	10			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	40	34	4		2
ПП.05	Производственная практика	216				
	Итого	1264	308	296		48

1.5.Формы проведения промежуточной аттестации

Формами промежуточной аттестации приняты: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения модуля промежуточной аттестации является квалификационный экзамен. В учебном плане они обозначены следующим образом: З – зачёт, ДЗ – дифференцированный зачёт, Э – экзамен, Эк - квалификационный экзамен.

Периодичность промежуточной аттестации определяется учебным планом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Объем времени на промежуточную аттестацию, может составлять не более двух недель в семестр.

1.6 Формы проведения государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация включает: выполнение выпускной практической работы, которая предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии, предусмотренного ФГОС СПО, в форме демонстрационного экзамена. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов образовательной программы. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело» Проводится в форме Демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills. Тематика согласуется с национальным экспертом.

Кабинеты:

Кабинет русского языка и литературы

Кабинет иностранного языка

Кабинет истории

Кабинет обществознания

Кабинет химии

Кабинет биологии

Кабинет математики: алгебры и начала математического анализа; геометрии

Кабинет информатики и ИКТ

Кабинет физики

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории

Лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены

Лаборатории товароведения продовольственных товаров

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места

Мастерские

Учебная кухня ресторана с зонами 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 (любой модификации, включив электронный) или место для стрельбы

Залы

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Актный зал

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»