

Пояснительная записка
к ученому плану **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования (далее учебный план) по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации (пункт 22 статьи 2 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; п.12 приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 (ред. от 15.12.2014) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»). Учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09.12.2016 г, зарегистрированного Министерством юстиции (рег№44828 от 20.12.2016 г.) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», Примерной основной образовательной программы, включающую программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Нормативные правовые документы в соответствии с которыми разработан учебный план:

Основной федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 г. № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае» принятый Законодательным Собранием Краснодарского края 10 июля 2013 г.;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 14 июня 2013 г. № 464, зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 29200 от 30.07.2013 г.);

Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, зарегистрированное Министерством юстиции (рег. № 28785 от 14.06.2013 г.);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413, зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07.06.2012 г.) реализуемый в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования;

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

Учебный план ОПОП СПО (ППССЗ) составлен совместно с заинтересованными работодателями, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта, четко сформулированы требования к результатам их освоения, спланирована эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

Учебный план ОПОП СПО (ППССЗ) обеспечивает:

возможность обучающимся участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

возможность администрации и преподавателей формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся;

возможность воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

возможность использования в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

1.1. Особенности организации учебного процесса и режим занятий

Нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППССЗ) при очной форме получения образования на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

Начало учебных занятий – 1 сентября. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, занятия по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) и сгруппированным по два академических часа.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена.

Фактическое количество часов в учебном плане рассчитано без учета выходных и праздничных дней. Корректировка часов за праздничные и выходные дни (согласно Трудового кодекса) проводится учебной частью в течении учебного года.

Система контроля и оценки процессов и результатов освоения ОПОП СПО (ППССЗ) в учебном плане следующая:

- текущий контроль планируется проводить по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки. Качество освоения образовательных программ СПО осуществляется колледжем в процессе текущей, промежуточной аттестации обучающегося и итоговой аттестации выпускников. Знания и умения обучающихся определяются следующими оценками: «отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «зачтено» («зачет»). В ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, кроме вышеуказанных оценок используются: «неудовлетворительно», «не зачтено»;

- по выполненным лабораторным и практическим работам в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним. При оценке практических работ (на практических занятиях и на практике) в оценочной ведомости указываются все элементы действий обучаемого, составляющие результат, что позволяет однозначно оценить освоил/не освоил умение;

- оценочные материалы текущего контроля разрабатываются преподавателями заблаговременно по каждой дисциплине, МДК, по каждому виду работ на практике, согласуются и одобряются ЦМК

По учебному плану ОПОП СПО (ППССЗ) предусматривается выполнение 2-х курсовых работ:

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Курсовое проектирование реализуется в пределах времени, отведенного на изучение дисциплины и профессиональных модулей. При работе над курсовым проектом, обучающимся оказываются консультации.

Обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла предусмотрено изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура", "Психология общения". Общий объем нагрузки на освоение дисциплины "Физическая культура" не может быть менее 160 академических часов и составляет 164 часа, на изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" отведено время в объеме 68 академических часов.

При реализации дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" 70 процентов от общего объема времени предусмотрено для освоения основ военной службы юношами, а для подгрупп девушек этот объем времени ориентирован на освоение основ медицинских знаний.

Дисциплин «Физическая культура» осуществляется в пределах 164 часах. Кроме указанного времени предусмотрено дополнительно до 2-х часов в неделю на игровые виды подготовки в рамках кружковой работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные и практические работы.

Высокая практикоориентированность дисциплин и МДК, позволяет более детально и качественно сформировать умения у всех категорий обучающихся.

Обязательным компонентом при выполнении обучающимися лабораторных работ и практических занятий, планируются практические задания с использованием персональных компьютеров.

Все виды практик организуются в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, зарегистрированным Министерством юстиции (рег. № 28785 от 14.06.2013 г.)

Учебная и производственная (по профилю специальности) практики входят в состав профессиональных модулей и реализуются студентами самостоятельно с предоставлением и последующей защитой отчетов.

Учебная практика предполагает выполнение видов работ и направлена на:

- формирование у студентов практических профессиональных умений;
- приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;
- на освоение рабочей профессии в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика (по профилю специальности) предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

Производственную практику (по профилю специальности) планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Учебную практику и производственную практику (по профилю специальности) планируется проводить по модульно (в рамках профессиональных модулей УП ОПОП СПО (ППССЗ) по видам профессиональной деятельности) непрерывно.

Общее время, планируемое для проведения учебной и производственной (по профилю специальности) практик в соответствии с ФГОС СПО по специальности составляет 30 нед.

Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю. Преддипломная практика 4 нед, предусмотренная по ФГОС СПО проводится после последней сессии, обязательная учебная нагрузка составляет 36 часов в неделю.

Преддипломная практика имеет целью:

- совершенствование практического опыта по осваиваемой специальности;
- проверку профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности;
- сбора, анализа и использования информации для дипломного проектирования.

Преддипломную практику планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 186 часа на весь срок обучения

Общий объем каникулярного времени при освоении ОПОП СПО (ППССЗ) составляет 34 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели в зимний период.

Реализацию ОПОП СПО (ППССЗ) планируется обеспечить педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Каждого обучающегося планируется обеспечить:

- доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов
- не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий);
- доступом к справочно-библиографическим и периодическим изданиям;
- доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;
- рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин при использовании электронных изданий;
- необходимым комплектом лицензионных программных продуктов.

1.2. Специфика формирование и реализация общеобразовательного цикла

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 1476 часов и включает промежуточную аттестацию 72 часа. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемой специальности.

Перечень общеобразовательных учебных дисциплин и объем нагрузки по ним определен 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 образовательных стандартов среднего общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259).

В соответствии со спецификой программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определен социально-экономический профиль.

Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.

Период изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), необходимых для получения обучающимися среднего общего образования, в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования составляет 39 недель.

С учетом этого срок обучения по программе подготовки специалистов среднего звена СПО увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель- теоретического обучения, 2 недели – промежуточной аттестации и 11 недель – каникулы.

В первый год обучения обучающиеся получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционным, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестации проводится в форма зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Индивидуальный проект, как особая форма организации деятельности обучающихся, прописан отдельной строкой, без выделения часов. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Процедуру выполнения и формы защиты проекта (текущий контроль, защита на студенческой конференции, защита на дифференцированном зачете и т.д.).

Изучение Кубановедения (36 часов) реализовано путем интеграции соответствующих часов в учебные дисциплины общеобразовательного цикла на 1 курсе в учебные дисциплины История (+3 час), Литература, Биология, География.

Основы бюджетной грамотности 36 час, Основы финансовой грамотности -36 час определены за счет вариативной части.

1.2. Формирование вариативной части

В соответствии с ФГОС СПО при разработки учебного плана образовательного процесса часть от общего объема времени образовательной программы направленно на учет требований участников образовательных отношений (вариативную часть).

Вариативной части ориентирована на расширения основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углубления подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть образовательной программы направлена на увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части, на введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы, определенных на основе анализа требований отрасли, региональных работодателей, региональных органов управления образованием, международных стандартов Ворлдскиллс.

Объем часов вариативной части 1296 час распределён по учебным циклам дисциплин, междисциплинарных курсов и практики.

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной	Обязательная учебная нагрузка, час.	Самостоятельная	Документ, на основании которого
--------	---	----------------------------	-------------------------------------	-----------------	---------------------------------

		нагрузки обучающегося, час.	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа		введена вариативная часть
1	2	3	4	5	6	7	8
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	118	91	23	0	4	
ОГСЭ.01	Основы философии	18	16			2	
ОГСЭ.02	История	18	16			2	
ОГСЭ.05	Психология общения	10	10				
ОГСЭ.06	Основы бюджетной грамотности	36	20	16			
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности	36	29	7			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	52	0	52	0	0	
ЕН.01	Химия	18		18			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	34		34			
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	245	155	74	0	16	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	52	30	20		2	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	12	10			2	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	26	11	13		2	
ОП.04	Организация обслуживания	26	18	6		2	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	12	10			2	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	44	17	25		2	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	13	11			2	
ОП.08	Охрана труда	28	16	10		2	
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	32	32				
ПМ.00	Профессиональные модули	665	361	264	18	22	
ПМ.01	МДК 01.01 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	28	7	19		2	
	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к	36	21	13		2	

	реализации кулинарных полуфабрикатов.						
ПМ.02	МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	18	14		2	
	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	74	38	20	14	2	
ПМ.03	МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	52	30	20		2	
	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	50	28	20		2	
ПМ.04	МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	28	16	10		2	
	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	39	27	10		2	
ПМ.05	МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	43	28	13		2	
	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	38	16	20		2	
ПМ.06	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	34	28		4	2	
ПМ.07	МДК 07.01 Технология обработки сырья и	209	104	105			

	приготовления простой кулинарной продукции						
	Промежуточная аттестация	216					
	Итого	1296	607	413	18	42	

1.3. Формы проведения консультаций

Время, отводимое на консультации, предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию.

Объем нагрузки на консультации предусматривается на группу обучающихся и составляет 186 часа.

Часы консультаций предусмотрены на учебные дисциплины, профессиональные модули, по которым в учебном плане запланирован курсовой проект (работа) за счет времени, предусмотренного на дисциплину (междисциплинарный курс, профессиональный модуль), за счет часов вариативной части.

Формы консультаций планируются к проведению с обучающимися: устные, письменные, групповые, индивидуальные и др.

1.4 Формы проведения промежуточной аттестации;

Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу (в том числе по предметам общеобразовательного цикла), являются экзамен, зачет (в том числе зачет с оценкой (дифференцированный) и комплексный зачет по нескольким предметам/дисциплинам).

В структуре промежуточной аттестации по каждому семестру предусмотрено не менее одного экзамена, при этом количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышать 8 экзаменов в учебном году.

При планировании промежуточной аттестации в форме экзамена, определяются день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. В указанное количество не входит экзамен по физической культуре.

Аттестация по дисциплине, проводимая в виде экзамена, выделяется за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в размере 1-2 академических часов. Количество зачетов, предусматриваемое в процедурах промежуточной аттестации, и не превышает 10 зачетов в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Допускается, что за каждый реализуемый семестр процедура промежуточной аттестации может не предусматриваться для всех дисциплин и междисциплинарных курсов, практик, профессиональных модулей, установленных в учебном плане образовательной программы.

В учебном плане по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, а также в случае, реализации программы планируется подготовка курсового проекта (работы), предусмотрены консультации для обучающихся.

Время, отводимое на консультации, предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию.

1.5 Формы проведения государственной итоговой

По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело формой ГИА является выпускная квалификационная работа (дипломная работа). Обязательным элементом ГИА является демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются в программе ГИА.

В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. ГИА должна быть организована как демонстрация

выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности.

Для ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разрабатывается программа ГИА и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена, разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.