

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
Филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Башкирский агропромышленный колледж р.п. Чишмы

СОГЛАСОВАНО



Директор
ООО «Центр питания»
Э.Р.Ахмадуллина

УТВЕРЖДАЮ



Заведующий филиалом
ГАПОУ БАК р.п. Чишмы
Г.Ф.Тайнутдинова

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
подготовки квалифицированных рабочих
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер
2021-2025 учебные годы

Квалификация: Повар, кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес. на базе основного
общего образования.
Профиль получаемого профессионального образования:
естественно- научный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП СПО Филиала государственного автономного профессионального образовательного учреждения Башкирский агропромышленный колледж р.п. Чишмы

Учебный план основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих Филиала государственного автономного профессионального образовательного учреждения Башкирский агропромышленный колледж р.п. Чишмы разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 22.12.2016 г.) на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17.05..2012 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 24480 07.06.2012 г.)

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих при очной форме получения образования и квалификации приводится в таблице 1

Таблица 1.

Образовательная база приёма	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Нормативный срок освоения ОПОП при очной форме получения образования
на базе основного общего образования	Повар - кондитер	3 года 10 мес.

Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17.05.2012 г., зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 24480 07.06.2011 г.) «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 № 35953)

Приказ Минобрнауки России от 31.12.2015 № 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 № 41020)

Приказ Минобрнауки России от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17.05..2012 г., (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26.07.2017 г., регистрационный № 47532)

Приказ Минобрнауки России от 09.03.2004г. № 1312 «Федеральный Базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (ред от 01.02.2012 г.).

Приказ 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 09.03. 2004г. № 1312».

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

Приказ Министерства просвещения РФ от 11 декабря 2020 г. № 712 “О внесении изменений в некоторые федеральные государственные образовательные стандарты общего образования по вопросам воспитания обучающихся”

Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся"

Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования, обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»

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».

Примерная основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих Профессия 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в Федеральном государственном реестре примерных основных образовательных программ СПО Министерства образования и науки РФ 31.03.2017 г. (регистрационный номер 43.01.09-170331).

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3.1186 – 03.

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.09.2009 г. №59 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях НПО» СанПин 2.4.3.2554-09.

Устав ГАПОУ Башкирский агропромышленный колледж

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий – новый учебный год начинается 1 сентября, окончание – не позднее 1 июля в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность учебной недели – шесть учебных дней с учетом возраста студентов. Учебная нагрузка обучающихся составляет 36 часов в неделю.

Продолжительность учебных занятий – учебное занятие по 45 минут, перерывы от 10 до 30 минут.

Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю. При прохождении практики никаких других обязательных занятий не планируется.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 4 часа на обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала. Консультации распределяются следующим образом: в первую очередь выделяются часы на консультации по профильным общеобразовательным дисциплинам, оставшиеся часы консультаций распределяются равномерно между дисциплинами с учетом количества часов, отведенных на их изучение.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п. 1 ст. 13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ.

Для подгрупп девушек планируется использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Общий объем каникулярного времени составляет 35 недель:

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

Для промежуточной аттестации на каждом курсе выделяется:

- на 1-м курсе 1 неделя;
- на 2-м курсе 3 недели;
- на 3-м курсе 2 недели.
- на четвертом курсе 1 неделя

Для проведения государственной итоговой аттестации на четвертом курсе предусмотрены 2 недели.

ФГОС среднего общего образования представлен в учебном плане в цикле «Общеобразовательный цикл». В общеобразовательном цикле выделены базовые, профильные и дополнительные учебные предметы.

Для приобретения практического опыта при освоении профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практики. Учебная практика в форме практической подготовки 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;

Производственная практика в форме практической подготовки направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебную практику планируется проводить в форме практической подготовки в рамках профессиональных модулей учебного плана ППКРС по видам профессиональной деятельности рассредоточено, параллельно с освоением теоретического материала.

Производственную практику планируется проводить в форме практической подготовки концентрировано, в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Для проведения промежуточной аттестации по окончании изучения полного курса дисциплины или МДК применяются зачеты, дифференцированные зачеты с выставлением балльных оценок и экзамены (в том числе комплексные), экзамены квалификационные и демонстрационный экзамен по каждому профессиональному модулю. Используется пятибалльная система оценивания уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей с помощью создаваемых фондов оценочных средств.

Дифференцированные зачёты, зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплины и (или) междисциплинарного курса.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих формируется 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 и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки от 17 марта 2015 г. № 06-259).

План учебного процесса разработан при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, учебной и производственной практик, каникулярного времени и государственной итоговой аттестации.

Учебная дисциплина " Индивидуальный проект", включенная в общеобразовательный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций, личностных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается преподавателями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и рекомендаций примерной программы дисциплины. Занятия по учебной дисциплине " Индивидуальный проект" проводятся в учебных кабинетах общеобразовательных дисциплин. Студенты под руководством преподавателя выполняют индивидуальный проект за счет внеаудиторной самостоятельной работы.

Выбран естественно-научный профиль профессионального образования 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 и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки от 17 марта 2015 г. N 06-259)

В общеобразовательный цикл введены дополнительные дисциплины с учетом ФГОС среднего общего образования

№	Наименование дисциплины	Всего часов	Обоснование
1	Башкирский язык	72	С целью успешного формирования общих компетенций, предусмотренных ФГОС СПО для успешной профессиональной деятельности
2	Основы финансовой грамотности	36	
3	Основы рисования и лепки	36	Для овладения основными исследовательскими подходами, подготовки студентов к самостоятельной творческой деятельности, формирования у них умений и навыков ведения учебно-исследовательской работы

Формирование вариативной части ППКРС

На основании запросов работодателей и решения цикловой комиссии вариативная часть образовательной программы (1296 академических часов) направлена на увеличение и расширение объема времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практики) обязательной части и на введение новых учебных дисциплин, профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практики), направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы:

-на увеличение объема времени учебных дисциплин и профессиональных модулей - 616 часов;

- на увеличение практик - 608 часов

На введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов (ОП.10 Основы финансовой грамотности, ОП 11 Основы рисования и лепки - 72 часа

Детальное распределение вариативной части образовательной программы

Индекс цикла, дисциплины	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, практик	Вариативная часть программы	Учебный план программы	Обоснование распределения вариативной части в соответствии с запросами работодателей
Расширение объема времени на изучение дисциплин				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	24	60	На основании запросов работодателей
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	24	60	На основании запросов работодателей
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	34	70	На основании запросов работодателей
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4	40	На основании запросов работодателей
ОП.05	Основы калькуляции и учета	28	60	На основании запросов работодателей
ОП.06	Охрана труда	24	60	На основании запросов работодателей
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	24	60	На основании запросов работодателей
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	24	60	На основании запросов работодателей

Введение новых дисциплин				
ОП.10	Основы финансовой грамотности	36	36	Учебная дисциплина введена на основании Письма Минобрнауки России от 23.12.2016г № 06-1697 О практике введения в образовательные программы СПО компонентов, направленных на изучение финансовой грамотности.
ОП.11	Основы рисования и лепки	36	36	На основании запросов работодателей
Профессиональный цикл				
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	20	52	На основании запросов работодателей
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	20	92	На основании запросов работодателей
УП.01	Учебная практика	36	108	На основании запросов работодателей
ПП.01	Производственная практика	72	144	На основании запросов работодателей
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	20	52	На основании запросов работодателей
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	160	На основании запросов работодателей
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	44	76	На основании запросов работодателей
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	104	200	На основании запросов работодателей
УП.03	Учебная практика	72	144	На основании запросов

				работодателей
ПП.03	Производственная практика	174	282	На основании запросов работодателей
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	34	66	На основании запросов работодателей
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	36	100	На основании запросов работодателей
УП.04	Учебная практика	36	108	На основании запросов работодателей
ПП.04	Производственная практика	84	156	На основании запросов работодателей
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	40	72	На основании запросов работодателей
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	80	208	На основании запросов работодателей
УП.05.	Учебная практика	6	150	На основании запросов работодателей
ПП.05	Производственная практика	128	344	На основании запросов работодателей
	ИТОГО	1296		На основании запросов работодателей

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Экзамены, дифференцированные зачеты по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам проводятся по окончании изучения дисциплин, МДК в течение учебного года. Промежуточная аттестация по профессиональным модулям (ПМ) после освоения всех элементов ПМ (МДК, учебной и производственной практик) предусмотрена в форме демонстрационного экзамена или квалификационного экзамена.

Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и оценки компетенций обучающихся. Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в форме «Дифференцированного зачета» (ДЗ), Экзамена (Э), по профессиональным модулям (ПМ) в форме экзамена (квалификационного) или демонстрационного экзамена, являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю, проверкой сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Государственная итоговая аттестация проводится с целью установить соответствие уровня и качества Подготовки выпускников требованиям ФГОС и работодателей и проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Содержание заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы колледж определяет самостоятельно с учетом ПООП.

В соответствии с ФГОС по ТОП 50 Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Порядок подготовки и проведения ГИА определяется в соответствии с нормативными документами органов управления образованием и Положением о ГИА ГАПОУ БАК, Локальным актом ГАПОУ БАК.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки квалифицированных рабочих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика преддипломная		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю профессии/специальности	(для СПО)				(по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	37	1	2	-	1	-	11	52
II курс	31	4	3	-	3	-	11	52
III курс	20	8	11	-	2	-	11	52
IV курс	15	10	13	-	1	2	2	43
Всего	103	23	29	-	7	2	35	199

