

**6. Пояснительная записка
к учебному плану по программе подготовки квалифицированных
рабочих, служащих (ППКРС)
43.01.09 Повар, кондитер**

6.1. Нормативная база реализации ППКРС

6.1.1. Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум» разработан на основе Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569, зарегистрированного в Минюсте РФ 22.12.2016 г. N 44898; Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200); Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 г. № 31 О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464; приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 "О внесении изменений 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. N 464»; Приказа Минобрнауки России от 16.08. 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968»; решения коллегии министерства образования и молодежной политики Ставропольского края № 1 от 24.02.2016 г., проекта Министерства финансов Российской Федерации и Всемирного банка «Содействие повышению уровня финансовой грамотности населения и развитию финансового образования в Российской Федерации», методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям для использования в работе организаций, осуществляющих образовательную деятельность по реализации образовательных программ, разработанных в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017 г. № 06-174).

6.1.2. Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413, приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. N 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении

федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», Приказа Минобрнауки России от 31.12.2015 N 1578"О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413"(зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020), Приказом Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2017 г. N 613«О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413», Письма Минобрнауки России Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 N 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 федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

6.2. Организация учебного процесса и режим занятий

6.2.1. Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

6.2.2. В 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. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы. Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 36 академических часов в неделю.

6.2.3. Продолжительность академического часа 45 минут, предусмотрено группирование учебных занятий парами.

6.2.4. В процессе освоения ППКРС обучающимся предоставляются каникулы. Продолжительность каникул составляет не менее десяти недель в учебном году, в том числе не менее двух недель в зимний период.

6.2.5. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

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

6.2.7. Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 2952 часа (для программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)).

6.2.8. Промежуточная аттестация обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по ТОП-50 включается в учебные циклы образовательной программы и осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения результатов обучения, запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам. Экзамены, консультации для обучающихся на базе основного общего образования по очной форме обучения проводятся за счет времени, отведенного в

учебном плане на промежуточную аттестацию.

6.2.9. В период обучения проводятся учебные сборы с юношами на базе соединений и воинских частей Вооруженных сил Российской Федерации (приказ Министерства обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. № 96/134). Продолжительность учебных сборов – 5 дней (35 часов).

6.2.10. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Общий объем учебной и производственной практики составляет 50 недель (1800 часов), из них: 23 недели – учебной и 27 – производственной практики, **65,7 %** от профессионального цикла образовательной программы.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций реализуется как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей:

– ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – в объеме 2 недель (2 недели во 2 семестре);

– ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – в объеме 5 недель (2,5 недели в 3 семестре, 2,5 недели в 4 семестре);

– ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – в объеме 3 недель (3 недели в 5 семестре);

– ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – в объеме 3 недель (3 недели в 7 семестре);

– ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – в объеме 5 недель (5 недель в 6 семестре);

– ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания – в объеме 5 недель (5 недель в 8 семестре).

Производственная практика проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся при освоении профессиональных модулей:

– ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – в объеме 3 недель (3 недели во 2 семестре);

– ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – в объеме 7 недель (7 недель в 4 семестре);

– ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – в объеме 3 недель (3 недели в 5 семестре);

– ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – в объеме 2 недель (2 недели в 7 семестре);

– ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – в объеме 6 недель (6 недель в 6 семестре);

– ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания – в объеме 6 недель (6 недель в 8 семестре).

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

6.2.11. При реализации ППКРС по профессии предусмотрено деление групп на подгруппы при проведении лабораторных работ и практических занятий по учебным дисциплинам: ОУДП.01 Информатика, ОУДБ.03 Иностранный язык, по всем междисциплинарным курсам в рамках профессиональных модулей и учебной практике.

6.3. Общеобразовательный цикл

6.3.1. В состав учебного плана входит общеобразовательный цикл. Согласно п. 7.9 ФГОС СПО получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС.

6.3.2. Согласно п. 23 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования «период изучения общеобразовательных предметов в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется образовательной организацией самостоятельно». Изучение общеобразовательных учебных дисциплин осуществляется на 1-4 курсах, с 1 по 8 семестр.

6.3.3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования реализуется в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с учетом **естественнонаучного** профиля получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

6.3.4. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (**2052 часа**) распределено следующим образом:

– на изучение базовых учебных дисциплин общеобразовательного цикла **1520 часов;**

–на изучение профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла **352 часа;**

–на изучение дополнительных учебных дисциплин – **180 часов.**

6.3.5. В процессе изучения общеобразовательных дисциплин предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект – особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности. Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, занимающегося по ФГОС СОО. Формой контроля по выполнению индивидуального проекта является промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

6.3.6. По дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается

6.4. Формирование вариативной части ППКРС

6.4.1. При формировании учебного плана был распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ППКРС, включая инвариантную и вариативную части.

Согласно ФГОС СПО образовательная организация имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС (не менее 20%) для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, а также с учетом примерной основной образовательной программы. По результатам исследований потребностей работодателей была окончательно сформирована вариативная часть.

Объем образовательной программы составляет 5904 академических часов, 164 недели.

Обязательная часть программы подготовки квалифицированных, рабочих, служащих составляет 4536 академических часов, 126 недель; 76,8 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть программы подготовки специалистов среднего звена составляет 1368 академических часов, 38 недель; **23,2 %**.

6.4.2. Согласно Федеральному государственному образовательному стандарту по профессии 43.01.09 Повар, кондитер конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно. На вариативную часть предусмотрено **1368 часов**.

6.4.3. Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС, использован:

- на введение дисциплин общепрофессионального цикла ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности (144 часа), ОП.11 Организация обслуживания в ресторане (68 часов), ОП.12 Этика и психология профессиональной деятельности (36 часов), ОП.13 Основы финансовой грамотности (36 часов), ОП.14 Основы предпринимательства (36 часов), ОП.15 Основы поиска работы (36 часов) – **356 часов**;

- на увеличение объема времени на освоение дисциплин общепрофессионального цикла обязательной части - **252 часа**.

- на введение профессионального модуля ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания в целях расширения видов деятельности - **560 часов**;

- на увеличение объема времени на освоение профессиональных модулей обязательной части цикла - **200 часов**.

6.5. Формы проведения промежуточной аттестации

6.5.1. Промежуточная аттестация представляет собой форму контроля, в процессе которой оценивается уровень освоения обучающимися знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций и проходит в виде дифференцированных зачётов и экзаменов, комплексных дифференцированных зачётов и комплексных экзаменов, экзаменов квалификационных.

6.5.2. Общее количество времени, отведенного на промежуточную аттестацию – 252 часа (7 недель), в том числе 108 часов (3 недели) по общеобразовательному циклу, 36 часов (1 неделя) по дисциплинам общепрофессионального цикла и 108 часов (3 недели) по профессиональным модулям. Дифференцированные зачеты и комплексные дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение

соответствующей дисциплины или междисциплинарного курса, экзамены и консультации – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

6.5.3. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят дифференцированные зачеты по физической культуре (п. 32 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования).

6.5.4. Аттестация по ППКРС проводится рассредоточено, по окончании изучения учебных дисциплин, МДК и освоения учебной и производственной практик. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

6.5.5. Промежуточная аттестация по общеобразовательному циклу проводится в форме дифференцированных зачётов и экзаменов, комплексных дифференцированных зачётов и комплексных экзаменов. Комплексный экзамен проводится по русскому языку и литературе, экзамены по иностранному языку, математике, обществознанию и химии – профильной дисциплине, по русскому языку и литературе, математике – в письменной форме, по иностранному языку, обществознанию и химии – в устной. По деловой культуре - дополнительной учебной дисциплине используется итоговая форма контроля - накопительная система оценивания, результаты которой являются промежуточной аттестацией по данной дисциплине.

6.5.6. Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла являются дифференцированный зачет и экзамен, комплексный дифференцированный зачёт и комплексный экзамен.

Комплексный дифференцированный зачет проводится по междисциплинарным курсам 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 и МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; 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 и МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; 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 и МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; 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 горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков; 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 и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания - МДК.06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания и МДК.06.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания.

6.5.7. С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный).

6.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации

6.6.1. Освоение ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер завершается государственной итоговой аттестацией. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

6.6.2. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

6.6.3. Объем времени, предусмотренный на государственную итоговую аттестацию, составляет 2 недели.