

Пояснительная записка к учебному плану по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1. Нормативная база

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный N 44898), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03 июля 2024 г. № 464.

Нормативные документы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569, с изменениями от 03.07.2024 г.);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800), с изменениями от 22.05.2026 года;
- Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Перечень профессий среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 13 декабря 2023 г. № 932);
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»;
- Устав и локальные акты ГБПОУ РО «АТПТиС».

2. Организация учебного процесса

Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии календарным учебным графиком.

Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем, практики и самостоятельную работу. Самостоятельная работа обучающихся отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Аудиторная нагрузка обучающихся предполагает следующие учебные занятия – уроки, практические занятия, лабораторные занятия, консультации, лекции, семинары, практики (в профессиональном цикле). Обязательная аудиторная нагрузка предполагает теоретические занятия, практические занятия. Самостоятельная работа организуется в форме подготовки докладов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет», изучения дополнительной литературы, выполнения индивидуальных заданий, направленных на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки информации, решение ситуативных задач, что позволяет сформировать профессиональные качества

Продолжительность академического часа составляет – 45 минут.

Консультации для обучающихся (групповые, индивидуальные) проводятся по экзаменационным дисциплинам и междисциплинарным курсам для обеспечения качественной подготовки обучающихся.

Образовательная программ включает:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл.

Общеобразовательный учебный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

На общеобразовательный учебный цикл учебным планом отведено 1476 часа обязательной аудиторной нагрузки. Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных дисциплин: русский язык, литература, математика, иностранный язык, информатика, физика, химия, биология, история, обществознание, география, физическая культура, основы безопасности и защиты Родины, индивидуальный проект. Дисциплины математика, химия, информатика изучаются на углубленном уровне. В рамках часов дисциплины Индивидуальный проект учебным планом предусматривается выполнение индивидуальных проектов по профильному направлению - математика. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме и защищается на заключительном занятии дисциплины.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением дисциплин общепрофессионального и профессионального учебных циклов.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин: основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, основы товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места, экономические и правовые основы производственной деятельности, основы калькуляции и учета, охрана труда, иностранный язык в профессиональной

деятельности, безопасность жизнедеятельности, физическая культура, донская кухня, основы здорового питания, психология общения, эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий, основы финансовой грамотности.

- Профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входят междисциплинарные курсы. Профессиональные модули ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии и на основе примерной рабочей программы профессионального модуля.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практики. Учебная практика проводится в мастерских, лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров. Объем учебной практики составляет – 324 часа, производственной практики – 684 часа.

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний проводится по учебным дисциплинам, предусмотренным учебным планом, в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

При проведении промежуточной аттестации используются следующие формы: зачёты, дифференцированные зачёты, комплексные дифференцированные зачеты, экзамены, комплексные экзамены, экзамены по профессиональным модулям (квалификационные).

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений по профессии.

Периодичность промежуточной аттестации определяется календарным графиком аттестаций.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Необходимым условием допуска обучающихся к ГИА является успешное освоение обучающимся всех учебных дисциплин, программ профессионального модуля: МДК и практик.

Объем часов, отводимых на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, составляет 36 часов.

Вся процедура проведения Государственной итоговой аттестации обозначена в Положениях о Государственной итоговой аттестации и о проведении демонстрационного экзамена.

3. Распределение вариативной 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 4428 академических часов, 123 недели.

Обязательная часть программы подготовки квалифицированных, рабочих, служащих составляет 2304 академических часа, 64 недели.

Вариативная часть программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 612 академических часов, 17 недель.

Государственная итоговая аттестация составляет 36 часов, 1 неделя.

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.

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

- на увеличение объема времени на освоение дисциплин общепрофессионального цикла обязательной части - 435 часов.
- на увеличение объема времени на освоение профессиональных модулей обязательной части цикла - 177 часов.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
I курс	37	1	3	-	-	11	52
II курс	30	4	6	1	-	11	52
III курс	25	4	10	1	1	2	43
Всего	92	9	19	2	1	24	147