

ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	5	36	4	32	20	12	12	12	6										36				
ОП.05.	Основы калкуляции и учета	6	114		96	40	56	56	12	6										36				
ОП.06.	Охрана труда	2	36		36	22	14							36										
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7	36		36	0	36	36																36
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	5	36		36	16	20																	36
ОП.09.	Физическая культура	5,6,7,8	84		84	0	84	84																24
ОП.10.	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	8	72		72	32	40	40																20
П.00.	Профессиональный цикл		2292	10	2156	398	534	1224	1710	84	42	0	36	17	44	293	588	480						708
ПМ.00.	Профессиональные модули		2292	10	2156	398	534	1224	1710	84	42	0	36	17	44	293	588	480						708
ПМ.01.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для хлеба, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	5*	273	2	253	61	48	144	144	12	6	0	36	17	44	158	0	0						0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2	36		36	18	18						36											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5*	75	2	73	43	30	8						17	44	14								
УП.01	Учебная практика	5	72		72			72	72							72								72
ПП.01	Производственная практика	5	72		72			72	72							72								72
ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6*	687	2	649	113	140	396	536	12	6	0	0	0	0	135	516	0						0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6*	36	2	34	16	18	18								24	12							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5,6*	237		219	97	122	122	12	6						111	108							
УП.02	Учебная практика	6	144		144			144	144							144								144
ПП.02	Производственная практика	6	252		252			252	252							252								252
ПМ.03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	7*	374	2	354	72	102	180	282	12	6	0	0	0	0	0	72	284	0					0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	7*	36	2	34	14	20	20								36								
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	7*	140		140	58	82	82								36	104							
УП.03	Учебная практика	7	72		72			72	72							72								72
ПП.03	Производственная практика	7	108		108			108	108							108								108
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8	340	2	302	56	102	144	246	12	6	0	0	0	0	0	0	196	108					108
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	7*	40	2	38	16	22	22								40								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		138		120	40	80	80	80	12	6					120								
УП.04	Учебная практика	8	72		72			72	72							36								36
ПП.04	Производственная практика	8	72		72			72	72							72								72
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8	618	2	598	96	142	360	502	12	6	0	0	0	0	0	0	600						600
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8	40	2	38	16	22	22								40								
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8	200		200	80	120	120								200								
УП.05	Учебная практика	8	144		144			144	144							144								144
ПП.05	Производственная практика	8	216		216			216	216							216								216
ГИА	Государственная итоговая аттестация	38	11	5904	14	5890	1921	1224	1938	151	65	612	864	612	864	612	864	612	864	612	864	612	864	864

Всего	Дисциплины и МДК	612	864	612	864	468	396
	учебной практики	0	0	0	0	72	144
	производственной практики	0	0	0	0	72	108
	экзаменов	11	0	0	0	2	288
	дифференцировочных зачетов	38	3	6	3	5	7

Государственная итоговая аттестация:
 в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО

	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Математики и информатики
3	Естественных наук
4	Истории и обществознания
5	Иностранных языков
6	социально-экономических дисциплин;
7	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
8	товароведения продовольственных товаров;
9	технологии кулинарного и кондитерского производства;
10	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
11	технического оснащения и организации рабочего места.
	Лаборатории:
1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
2	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс
	ЗД/ЛЫ
1	библиотека
2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального учреждения «Златоустовский индустриальный колледж им. П.П.Аносова» разработан на основе

- Федерального закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении Перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»,
- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016г., зарегистрир. Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016г.); 43.01.09 Повар, кондитер (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего (полного) общего образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613, Приказов Минпросвещения России от 24.09.2020 N 519, от 11.12.2020 N 712);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 22.01.2014 № 31, от 15.12.2014 № 1580; Приказа Минпросвещения России от 28.08.2020 N 441);
- Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся" (в ред. Приказа Минпросвещения России N 652 от 18.11.2020);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74, от 17.11.2017 № 1138, Приказа Минпросвещения России от 10.11.2020 N 630, с изм., внесенными Приказом Минпросвещения России от 21.05.2020 N 257);
- Приказа 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);
- Приказа 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);
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекать» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- с учетом Примерной основной профессиональной образовательной программы СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация учебного процесса и режим занятий

- Объем образовательной программы 5904 часа.
- Начало учебных занятий с 01 сентября.
- Продолжительность учебной недели – шестидневная. Объём недельной образовательной нагрузки обучающихся не превышает 36 академических часа в неделю и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельно учебную работу.
- Продолжительность аудиторного часа 45 минут, допускается группировка занятий парами, перемена не менее 10 минут.
- При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах. Реализация образовательной программы осуществляется образовательной организацией как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.

- Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки. Образовательная программа реализуемая па базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.
- Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательные программы рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.
- Текущий контроль по дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на учебную дисциплину традиционными или инновационными методами, включая компьютерные технологии.
- Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий при очной форме обучения.
- По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» до 70% учебного времени, отведенного на изучение основ военной службы, для подгрупп девушек может быть использовано на освоение основ медицинских знаний. На основании пункта 1 статьи 13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ в период обучения с юношами проводятся учебные сборы» в объеме 36 часов.
- Практика представляет вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся в соответствии с формируемыми профессиональными компетенциями. При реализации ППКС СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов в рамках соответствующих профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направленные деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме зачета с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.1. Общеобразовательный цикл

- Общеобразовательный цикл профессии 43.01.09 Повар, кондитер сформирован в соответствии с федеральными государственными стандартами среднего общего образования с учетом получаемой профессии СПО. Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный.
- Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.
- На базовом уровне изучаются дисциплины: Русский язык, Литература, Иностранный язык, Математика, История, Основы безопасности жизнедеятельности, Физика, Обществознание, География, Экология, Астрономия. На профильном уровне изучаются Информатика; Химия; Биология. Дополнительные учебные дисциплины - Основы исследовательской деятельности, Психология, Рисование и лепка - включены в учебный план в соответствии со спецификой получаемой профессии по выбору обучающихся из предлагаемых дисциплин профессиональной образовательной организации.
- Дисциплина Физическая культура в составе общеобразовательного цикла предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий.
- В учебном плане предусмотрена реализация индивидуального проекта - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект), который выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

4.2. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть в объеме 612 часов с учетом требований работодателей распределены:

- в соответствии с областью компетенций «ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере» введена дисциплина «Основы предпринимательства и трудоустройства на работу», направленная на формирование у обучающихся компетенций основ предпринимательской деятельности и навыков трудоустройства на работу
- дополнительно увеличен объем нагрузки по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным дисциплинам в соответствии с особенностями условий реализации программы.

4.3. Формы проведения консультаций

Консультации для обучающихся очной формы получения образования учитываются в общем объеме учебного времени. Время, отводимое на консультации, рассчитывается за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию или времени, отводимого на дисциплину. Формы проведения консультаций могут быть групповыми, индивидуальными, письменными, устными.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

- Промежуточная аттестация проводится в нескольких формах: зачет (с выставлением оценки), экзамен (квалификационный).
- Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.
- По общеобразовательному циклу проводятся экзамены по дисциплинам: «Русский язык», «Математика» и профильной дисциплине «Химия». По дисциплинам «Математика» – в письменной форме, по Русскому языку, Химии – в устной форме.
- После изучения каждого профессионального модуля предусматривается проведение экзамена (квалификационного). Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.
- В случае если по междисциплинарному курсу, учебной практике, производственной практике не предусмотрена форма промежуточной аттестации, то итоговая оценка по МДК, УП, ПП ставится на основании результатов текущей успеваемости, фиксируется в журнале учебных занятий, в зачетной книжке студентов, сводной ведомости результатов освоения профессионального модуля и указывается в приложении к Диплому о среднем профессиональном образовании.
- Для оценки результатов проводится контроль в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, учебных и производственных практик, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии, используется накопительная система оценивания.

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

- Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.
- Общий объем часов, отводимых ФГОС СПО на проведение государственной итоговой аттестации в учебном плане программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования – 72 часа.
- К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

Заведующая отделением ППКС _____

Тимкина Т. П.

(подпись)