

03.05.2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Кабардино-Балкарский сельскохозяйственный колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

код

Повар, кондитер

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3 г. 10 м.

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016 г.

№ 1569

Виды деятельности	
1	приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
2	приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
3	приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
4	приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
5	приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объём образовательной нагрузки (ак.ч.)	Учебная нагрузка обучающихся (ак.ч.)								Распределение объёма работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по курсам и полугодиям (ак.ч.))								
		зачет	Дифференцированный зачет	Экзамен		Самостоятельная работа обучающихся	во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
							Нагрузка дисциплины, МДК								1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
							в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК								17 нед. в т.ч.	24 нед. в т.ч.	17 нед. в т.ч.	24 нед. в т.ч.	17 нед. в т.ч.	24 нед. в т.ч.	17 нед. в т.ч.	24 нед. в т.ч.
							Всего занятий	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	По практике производственной и учебной	Промежуточная аттестация										
Консультации	Экзамен	ТО-17	ТО-21 УП-2 ПА-1	ТО-14 УП-3	ТО-20 УП-3 ПА-1	ТО-12 УП-5						ТО-16 ПП-7 ПА-1	УП-7 ПП-10	ПП-20 ПА-2 ГИА-2								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
ОУП . 00	Общеобразовательные учебные предметы				2249	40	2177	1553	472	0	0	16	16									
ОУП. 01	Русский язык			2	105	4	93	81	12			4	4	51	42	0						
ОУП. 02	Литература		4		215		215	185	30					51	42	42	80					
ОУП. 03	Иностранный язык		4		189		189	181	8					51	42	56	40					
ОУПу. 04	Математика			4	368	10	350	290	60			4	4	102	126	42	80					
ОУП. 05	Информатика		4		216		216	174	42					17	63	56	80					
ОУП. 06	Физика		4		179		179	167	12					34	63	42	40					
ОУПу. 07	Химия			4	197	10	179	9	170			4	4	34	63	42	40					
ОУП. 08	Биология		4		127		127	125	2					17	42	28	40					
ОУП. 09	История		4		179		179	143	36					34	63	42	40					
ОУП. 10	Обществознание			2	80		72	66	6			4	4	51	21							
ОУП. 11	География		4		82		82	14	68						42	40						
ОУП. 12	Физическая культура		4		144		144	118	26					34	42	28	40					
ОУП. 13	Основы безопасности и защиты Родины		2		76		76	76						34	42							
ОУПв	Родной язык/Родная литература	2			76		76	76	0					34	42							
ИП	Индивидуальный проект				16	16																
	Обязательная часть циклов ППКРС				3583		3475	1070	365													
ОП 00	Общепрофессиональные дисциплины				462	4	452	349	115			2	4									
ОПД. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2		38		38	30	8					17	21	0						
ОПД. 02	Основы товароведения продовольственных товаров		6		40		40	29	11					0	0		24	16				
ОПД. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1		34		34	26	8					34	0	0						
ОПД. 04/ АОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Адаптивные правовые основы профессиональной деятельности.		6		48		48	44	4									48				
ОПД. 05	Калькуляция и учет			6	58	4	48	40	8			2	4					48				
ОПД. 06	Охрана труда		6		40		40	36	4								24	16				
ОПД. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		56		56	44	12								24	32				
ОПД. 08	Безопасность жизнедеятельности		6		40		40	38	2								24	16				
ОПД. 09	Физическая культура		6		72		72	32	40								24	48				
ОПД. 10/ АОП.10	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности / Основы интеллектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	5			36		36	30	18								36	0				
ПМ 00	Профессиональные модули				3121		3023	721	250		1656	24	30									
ПМ 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			Эм	593	12	567	109	26		432	8	6									
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			6	79	6	66	54	12			4	3	17	21	28						
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				82	6	69	55	14				4	3	0	21	28	20				
УП 1	Учебная практика		4		180		180				180			0	72	72	36	0	0	0	0	
ПП 1	Производственная практика		6		252		252				252			0	0	0	0	0	252	0	0	

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09
Повар, кондитер**

№	Наименование
1	естественнонаучных дисциплин;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	товароведения продовольственных товаров;
4	технологии кулинарного и кондитерского производства;
5	иностранного языка;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7	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:	
1	спортивный зал.
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
2	Актный зал.

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Кабардино-Балкарский сельскохозяйственный колледж" разработан на основе ФГОС СПО Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с изменениями и дополнениями 17 декабря 2020 г.

Закона РФ "Об образовании в Российской Федерации" № 273 от 29.12.2012 г.

Приказ Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 г. № 732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413";

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 № 311);

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"

Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»).

Организация учебного процесса и режим занятий, в том числе :

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 199 недель, из расчета: теоретическое обучение - 100 недель, промежуточная аттестация - 5 недель, учебная практика - 18 недель, производственная практика - 37 недель, итоговая аттестация - 2 недели, каникулярное время - 35 недель. Продолжительность учебной недели - пятидневная; продолжительность занятий - 45 минут сгруппированные по парам.

-формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок, в том числе шкала отметок, возможности рейтинговых и/или накопительных систем оценивания

В колледже применяется "пятибалльная" система оценок. Текущий контроль знаний проводится в форме тестирования, письменных контрольных работ, лабораторных и практических работ, проектных работ в соответствии "Положением о текущем контроле успеваемости "

-организация консультаций;

В колледже проводятся групповые консультации при подготовке к экзаменам и индивидуальные консультации при выполнении общеобразовательных, проектных работ.

организация практики

Учебная практика осуществляется в учебных группах по 10-15 человек. Учебная практика проводится концентрированно по завершении изучения определённого МДК. Такая форма позволяет более прочно закрепить теоретические знания на практике.

Рекомендуется учебную группу делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебных мастерских колледжа или, в соответствии с договорами на базовых предприятиях республики. Реализация ППКСР 43.01.09 Повар, кондитер предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий, организуемую после изучения МДК и прохождения учебной практики по каждому профессиональному модулю. Производственная практика реализуется на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий.

-формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, в том числе наличие или отсутствие сессий (экзаменов, сконцентрированных в рамках календарной недели);

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации определяются ГБПОУ «КБСХК» самостоятельно в соответствии с учебными планами, графиком учебного процесса на основе требований ФГОС. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Максимальное количество экзаменов в году не превышает 8. Количество зачетов не превышает 10. (за счет объединения в комплексные формы контроля). Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки, за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию. При изучении учебных дисциплин и/или профессиональных модулей концентрированно, промежуточная аттестация проводится после завершения их освоения. Другие формы промежуточной аттестации (дифференцированные зачеты, зачеты) реализуются за счет объема времени, отведенного учебным планом на изучение соответствующих дисциплин, МДК, учебной (производственной) практики.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций студентов.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен, зачет, дифференцированный зачет по отдельной дисциплине;
- экзамен, дифференцированный зачет, зачет по междисциплинарному курсу;
- экзамен по модулю (квалификационный) по профессиональному модулю;
- зачет, дифференцированный зачет по учебной / производственной практике;

Студент сдает все экзамены и зачеты, предусмотренные утвержденным учебным планом по программам подготовки квалифицированных рабочих.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не должно превышать 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Объем времени на промежуточную аттестацию составляет не более 72 часов в год.

Сроки, периодичность и форма промежуточной аттестации определяются учебными планами и графиком учебного процесса в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

На сдачу устного экзамена предусматривается одна треть академического часа на каждого студента, на сдачу письменного или тестового экзамена – не более трех часов на учебную группу.

-порядок организации самостоятельной работы (в случае наличия) и оценка её результатов.

Занятия проводятся в учебных кабинетах и учебных цехах, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Для организации самостоятельной работы созданы условия в читальном зале библиотеки и кабинете информатики и ИКТ с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к практическим занятиям и лабораторным работам.

-формы государственной итоговой аттестации, порядок ее подготовки и проведения в том числе в виде демонстрационного экзамена;

Государственная итоговая аттестация обучающихся в Учреждении осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и локальными нормативными актами в форме демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. На ГИА отводится 72 часа.

4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413 " Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего 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, от 12.08.2022 N 732); Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014"Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 N 71763) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Текущий контроль по предметам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебный предмет, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Общеобразовательные дисциплины (предлагаемые ОО и выбранные абитуриентами). Из учебного времени, на теоретическое обучение образовательных дисциплин отведено 2177 часов. Экзамены проводятся по русскому языку, математике, а также по профильному предмету химия и обществознанию. По русскому языку и математике - в письменной форме, химия и обществознание - в устной форме. В общеобразовательный цикл введен дополнительный предмет ОУПв Родной язык/Родная литература (в объеме 76ч.). Данная дисциплина введена для исполнения ст 14. п.3.п.6 ФЗ-273 и Приказа министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413 " Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего 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, от 12.08.2022 N 732).

4.2. Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

Объем вариативной части рассчитан следующим образом:

5904-2052-324-1980-180-72=1296 часов распределен на усиление и расширение дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности.

4.3. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные (*выбрать и конкретизировать*) и указать за счет какой нагрузки они проводятся.

В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации, лекции, семинары).

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации – обосновать выбор форм и их количество, указать дисциплины и МДК по которым предусмотрены зачеты с оценкой. В случае включения демонстрационного экзамена в качестве промежуточной аттестации обосновать необходимость и описать сроки и место проведения процедур.

По общеобразовательному циклу экзамены проводятся по Русскому языку и Математике в соответствии с требованиями ФГОС СОО, по профильному предмету Химия и обществознание. По всем остальным предметам общеобразовательного цикла проводятся дифференцированные зачеты, по-скольку они являются базовыми для изучения дисциплин цикла ОП. По родной литературе предусмотрен зачет без оценки. Учебным планом предусмотрено выполнение учащимися индивидуальных проектов. 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 (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Формой аттестации по ИП является защита проектной работы, результаты которой заносятся в ведомость.

В профессиональном цикле выбор формы аттестации обоснован количеством практических работ и значимостью осваиваемых компетенций для становления профессиональной компетентности выпускника. Таким образом экзамены проводятся по всем профессиональным модулям.

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Государственная итоговая аттестация (2 недели – 72 часа) которая проводится в форме демонстрационного экзамена. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов образовательной программы. Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей профессии среднего профессионального образования.

Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена в соответствии с календарным графиком учебного процесса.

5. Комплексные формы промежуточной аттестации:

Семестр	Код	Наименование	Форма промежуточной аттестации
6	МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Эм
	МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
8	МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Эм
	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
8	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	Эм
	МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
8	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента	Эм
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	
8	МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эм
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	

Условные обозначения:

з - зачёт

ДЗ - дифференцированный зачёт

Э - экзамен

Эк - экзамен комплексный

ДЗК - комплексный дифференцированный зачёт

Экв - экзамен квалификационный

ЗК-зачет комплексный

6. Практика

№ п/п	ПМ, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Семестр	Продолжительность практики	
					неделя	ак.ч.
1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	УП		2,3	5	180
2	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПП		6	7	252
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	УП		4,5	5	180
4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПП		7,8	10	360
5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	УП		5,7	3	108
6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПП		7,8	6	216
7	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	УП		5,7	3	108
8	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПП		7,8	6	216
9	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	УП		7	4	144
10	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПП		7,8	8	288
ИТОГО:					57	2052