

Рассмотрен на педагогическом совете

Протокол № 42 от 20.06.2022г.

Утверждаю:

Директор государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Гусиноозерский энергетический техникум"

"20" июня 2022г.

Спасов Б.М.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

по программе базовой подготовки

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Срок получения образования: 3 г 10 мес. на базе основного общего образования

Год начала подготовки: 2022 г.

Профиль получаемого профессионального образования: естественно-научный

3. План учебного процесса (для ППСЗ)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся, час							Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Зачеты	Дифференцирован. Зачет	Экзамены	Экзамен (квалификационный)		Самостоятельная учебная работа	нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
								по учебным дисциплинам и МК			Практика	Консультации	Промежуточная аттестация и ГИА	1 семестр, 17 недель	2 семестр, 24 недели	3 семестр, 17 недель	4 семестр, 24 недели	5 семестр, 17 недель	6 семестр, 24 недели	7 семестр, 17 недель	8 семестр, 24 недели
								Всего во взаимодействии с преподавателем	Теоретическое обучение	Лаборные и практические занятия											
12	13	14																			
3	4	5	6	8	10	12	13	14				15	16	17	17	19	20	21	22		
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1	6	3		2160	0	2134	1049	949	0	36	108	436	680	579	465	0	0		
ОУД.00	Базовые дисциплины					1347		1347	672	579	0	24	72	352	341	353	301	0	0		
ОУД.01	Русский язык			2		188		188	120	20		12	36	102	86						
ОУД.02	Литература		4			180		180	130	50				40	42	47	51				
ОУД.03	Иностранный язык		4			180		180	28	152				42	50	40	48				
ОУД.04	Математика			4		264		264	126	90		12	36	50	38	98	78				
ОУД.05	История		3			190		190	140	50				66	74	50					
ОУД.06	Физическая культура	1*,2*3*	4*			171		171	10	161				52	51	34	34				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		4			72		72	38	34						38	34				
ОУД.08	Астрономия		3			46		46	32	14						46					
ОУД.09	Родная литература		4			56		56	48	8							56				
ОДП.00	Профильные дисциплины					717		717	325	344	0	12	36	84	243	226	164	0	0		
ОДП.10	Информатика					254		254	40	214					80	80	94				
ОДП.11	Химия			4		310		310	172	90		12	36	84	82	74	70				
ОДП.12	Биология					153		153	113	40					81	72					
ПОО	Дополнительные дисциплины (по выбору обучающегося)					96		70	52	26	0	0	0	0	96	0	0	0	0		
УД.13	Учебно-проектная деятельность / Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья "Психология здоровья"	2				96	26	70	36	34				96							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4	3	1		714	32	682	196	462	0	6	18	176	124	0	42	146	90	112	24
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1				76	4	72	22	50				76							
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1			64	4	60	22	38				64							
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2			64	4	60	16	44					64						
ОПД.04	Основы калькуляции и учета		2			60	4	56	20	36					60						
ОПД.05	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	7				74	2	72	28	44								30	44		
ОПД.06	Охрана труда	5				74	2	72	30	42						42	32				
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7				76	4	72	12	60							18	22	36		

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7			118	6	112	42	70									90	28		
УП.04	Учебная практика		8(комп)			108		108			108								108			
ПП 04	Производственная практика					144		144			144								72	72		
	Квалификационный экзамен				8		26		26			8	18								26	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		3	1		642	10	632	76	134	396	8	18	0	642							
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд,		8			64	4	60	26	34											64	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		8			156	6	150	50	100											156	
УП.05	Учебная практика		8(комп)			144		144			144										144	
ПП 05	Производственная практика					252		252			252											252
	Квалификационный экзамен				8		26		26			8	18									26
ГИА	Государственная итоговая аттестация: демонстрационный экзамен(экзаменационная работа)					72		72													72	
Всего:			5	26	4	5	5904	82	5796	1601	1961	1872	82	216	612	864	612	864	612	864	612	864
Государственная (итоговая) аттестация							Всего:	дисциплин и МДК, СРС, конс., пром.аттест.,ГИА	5904	4032				612	864	612	576	324	360	288	396	
1. Программа обучения по профессии								учебной практики	5904	720					144	180	144	108	144			
Выпускная квалификационная работа								производств. практики	5904	1152					144	108	360	216	324			
1.2. Выполнение демонстрационного экзамена с 16 июня по 29 июня 2025 г. (всего 2 недели)								Количество экзаменов		9					1	2	2	1	1	2		
1.3. Государственные экзамены не предусмотрены								Количество зачетов		31					2	3	3	6	4	4	5	4

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

для подготовки по специальности

Наименование
Кабинеты:
социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.
Лаборатории:
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.
Спортивный комплекс
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актальный зал

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 года, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44898 от 22 декабря 2016г.) 43.01.09 Повар, кондитер,

Нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию учебного процесса:

– Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 31.07.2020) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2020);

– 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) (в ред. Приказов Минобрнауки России от 22 января 2014 г. № 31, от 15 декабря 2014 г. № 1580);

Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации № 190, Рособрнадзора № 1512 от 07.11.2018 (с изм. от 15.06.2020) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 10.12.2018 N 52952);

- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Письмо Рособрнадзора от 17.02.2014 № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» (вместе с «Методическими рекомендациями по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»);
- Письмо Минпросвещения России от 20.12.2018 № 03-510 «О направлении информации» (вместе с «Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»);
- Приказ Минпросвещения России от 8 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.10.2020 N 60252);
- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 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».
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 февраля 2017 г. № 06-156 «О методических рекомендациях по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»
- Инструктивно-методическое письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 20.07.2020г. № 05-772 по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

Начало учебных занятий 1 сентября. Продолжительность учебной недели – шесть дней; продолжительность занятий - 45 минут, группировка парами.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе не может превышать 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. Все виды проводимых учебных мероприятий, требующих взаимодействия обучаемого и обучающего отражены в объеме часов дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, составляющих структуру учебного плана. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов учебного плана. Организация самостоятельной работы обучающихся определена в локальном акте образовательной организации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Разработаны конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю

По всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям предусмотрена промежуточная аттестация, которая проводится в форме экзаменов, дифференцированных зачетов, зачетов.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточению, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Образовательной организацией определены формы отчетности по каждому виду практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Основой для прохождения практик на предприятии является двухсторонний договор.

Консультации для обучающихся предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные)

Каникулярное время распределено следующим образом: на 1-2 курсах-11 недель, в том числе 2 недели зимние каникулы, на 3 курсе-2 недели

1.3. Общеобразовательный цикл

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2160час.) распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла: общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся, предложенные ОУ, которые учитывают специфику и возможности ОУ.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется одновременно с изучением дисциплин профессионального цикла. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла. Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования включает время, выделяемое на промежуточную аттестацию и консультации. В соответствии с инструктивно-методическим письмом Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 20.07.2020г. № 05-772, общеобразовательный цикл ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования включает 12 дисциплин и предусматривает изучение не менее 1 общеобразовательной дисциплины из каждой предметной области. Из них три учебные дисциплины (химия, биология, информатика) изучаются углубленно с учетом изучаемого профиля ООП СПО. Перечень общеобразовательных учебных дисциплин и объем нагрузки по ним определен с учетом 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 среднего общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259) (до момента выхода новых рекомендаций по вопросам реализации программы среднего общего образования в рамках программ СПО) ") и письмом Минпросвещения России от 07.06.2019г. №05-ПГ-МП-10541 «О направлении разъяснений» по введению учебной дисциплины Родной язык и Родная литература

Для реализации требований ФГОС среднего (полного) общего образования используют примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных учреждений, одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованных для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21.07. 2015 г.).

ОУ предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта, с этой целью в учебном плане введена дополнительная дисциплина - учебно-проектная деятельность. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых предметов. Порядок организации выполнения обучающимися индивидуального проекта определен «Положением о выполнении индивидуального проекта» ОУ.

1.4. Формирование вариативной части.

Решением собрания преподавателей по специальности и представителей работодателей, часы вариативной части учебного плана распределены следующим образом:

индекс	Наименование дисциплин, МДК.	Обязательная учебная нагрузка	Распределение вариативной части
	Общепрофессиональный цикл	324	358
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	36
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	24
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	24
ОПД.04	Основы калькуляции и учета	32	24
ОПД.05	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	36

ОПД.06	Охрана труда	36	36
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	36
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности	36	24
ОПД.09	Физическая культура (для профессий СПО)	40	84
ОПД.10	Введение в профессию		34
	Профессиональные модули	1980	254
МДК.01.02	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	24
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	18
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	24
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	18
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	24
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	22
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	24

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	48
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	28
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	24
	ИТОГО:	2304	612

1.5. Порядок аттестации обучающихся.

Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и

Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу (в том числе по предметам общеобразовательного цикла), являются экзамен, зачет (в том числе зачет с оценкой (дифференцированный) и комплексный зачет по нескольким предметам/дисциплинам.

В структуре промежуточной аттестации по каждому семестру предусмотрены зачеты и экзамены, количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году, зачетов не более 10 в учебном году. В указанное количество не входит зачет по физической культуре.

При планировании промежуточной аттестации в форме экзамена определен день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация по дисциплинам, проводимая в виде экзаменов, выделяется за счет времени, отводимого на соответствующие учебные дисциплины и проводится в рамках недели отводимой на промежуточную аттестацию по циклам учебных дисциплин.

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практик.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю или квалификационный экзамен. Квалификационный экзамен представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам выпускнику присваиваются соответствующие квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен» или «вид профессиональной деятельности не освоен». Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

ОУ предусмотрено проведение промежуточной аттестации по учебной и производственной практикам в форме дифференцированного зачета.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен направлен на моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности. Задание демонстрационного экзамена доводится до обучающегося в начале проведения экзамена.

К Государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868576007

Владелец Спасов Баир Михайлович

Действителен с 10.03.2022 по 10.03.2023