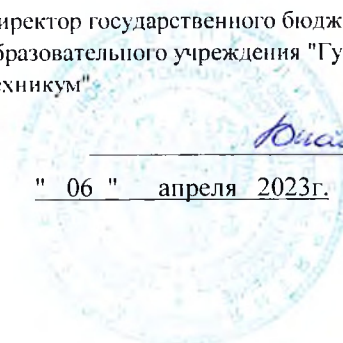


Рассмотрен на педагогическом совете

Протокол № 47 от 06.04.2023г.

Утверждаю:

Директор государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Гусиноозерский энергетический техникум"



Юлия

Спасов Б.М.

" 06 " апреля 2023г.

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: 2023 г.

ДОП.13	Карвинг		5			72		72	36	36							72				
ДОП.14	Лечебное питание		6			108		108	50	58								108			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3	4	2		624	30	594	194	374	0	8	18	34	178	108	70	90	28	20	96
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2				66	2	64	22	42					66						
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2			56	4	52	22	30					56						
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2			56	4	52	16	36					56						
ОПД.04	Основы калькуляции и учета			3		52	4	48	20	18		4	6			52					
ОПД.05	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8				66	2	64	28	36											66
ОПД.06	Охрана труда		5			72	2	70	30	40							34	38			
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		5			66	4	62	12	50							36	30			
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности			3		56	4	52	10	26		4	12			56					
ОПД.09	Физическая культура	5*,6*,7*	8*			100	2	98	10	88								22	28	20	30
ОПД.10	Введение в профессию	1				34	2	32	24	8				34							
ПМ.00	Профессиональный цикл	0	5	5	5	2328	50	2278	356	468	1224	68	162	0	0	0	316	184	660	400	768
ПМ.00	Профессиональные модули	0	5	5	5	2256	50	2206	356	468	1224	68	90	0	0	0	316	184	660	400	696
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		1	1	1	316	10	306	56	80	144	8	18	0	0	0	316	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов					56	4	52	24	28			6				56				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				4(комп)	100	6	94	32	52		4					90				
УП.01.	Учебная практика				4(комп.)	72		72			72						72				
ПП.01.	Производственная практика					72		72			72						72				
	Экзамен по модулю				4	16		16				4	12				26				
ПМ.02	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		1	1	1	624	10	614	86	100	396	14	18	0	0	0	0	184	440	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					56	4	52	24	28							56				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				6(комп)	152	6	146	62	72		6	6				56	90			
УП.02	Учебная практика				6(комп)	144		144			144						72	72			
ПП.02	Производственная практика					252		252			252							252			
	Экзамен по модулю				6	20		20				8	12					26			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		1	1	1	380	10	370	72	92	180	14	12	0	0	0	0	0	220	160	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					56	4	52	24	28								56			

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					130	6	124	48	64		6	6					92	26																								
УП.03	Учебная практика		7(комп)			72		72			72							72																									
ПП.03	Производственная практика					108		108			108								108																								
	Экзамен по модулю				7	14		14				8	6							26																							
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		1	1	1	340	10	330	66	86	144	16	18	0	0	0	0	0	0	240	100																						
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков					56	4	52	24	28										56																							
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков					118	6	112	42	58		6	6							112																							
УП.04	Учебная практика		8(комп)			72		72			72									72																							
ПП.04	Производственная практика					72		72			72									72																							
	Квалификационный экзамен				8	22		22				10	12								28																						
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		1	1	1	596	10	586	76	110	360	16	24	0	0	0	0	0	0	0	596																						
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					56	4	52	26	26											56																						
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					158	6	152	50	84		6	12								152																						
УП.05	Учебная практика		8(комп)			144		144			144										144																						
ПП.05	Производственная практика					216		216			216										216																						
	Квалификационный экзамен				8	22		22				10	12								28																						
ГИА	Государственная итоговая аттестация: демонстрационный экзамен					72		72					72								72																						
Всего:		6	27	11	5	5904	80	5824	1866	2382	1224	100	252	612	864	612	864	612	864	612	864																						
Государственная (итоговая) аттестация																																											
1. Программа обучения по специальности																																											
1.2. Выполнение демонстрационного экзамена (всего 2 недели)																																											
1.3. Государственные экзамены не предусмотрены																																											
Всего:																						дисциплин и МДК, СРС																					
																						4328		588		840		562		670		540		436		394		298					
																						учебной практики		504						72		72		144		72		144					
																						производств. практики		720						72				252		108		288					
																						ГИА(час.)		72														72					
																						Промеж.аттест.(час.)		180						18		18		36		36		18		18		36	
																						Конс.(час.)		100						6		6		14		14		14		20		26	
Количество экзаменов												1		1		3		3		0		2		3		3																	
Количество зачетов														1		6		5		5		7		3		3		3															

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
Актный зал

1. Пояснительная записка

1.1. *Нормативная база реализации ППСЗ 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 (ред.от 17.12.2020г.), зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44898 от 22декабря 2016г.)

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 Минпросвещения России от 24.08.2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 8 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка 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 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Минобрнауки России от 14 октября 2022 г. № 902 «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);

– Приказ Министерства просвещения РФ от 17 мая 2022 г. N 336 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования"

- Приказ Министерства просвещения РФ от 01 сентября 2022 г. N 796 " О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования"

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 № 24480)

- Приказ Минпросвещения России 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» (зарегистрирован в Минюсте России 06.10.2020 № 60252);

- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763)

- Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 01.03.2023г. № 05-592 " О направлении рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной 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 обучающегося и обучающего отражены в объеме часов дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, составляющих структуру учебного плана.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

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

В общем общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен 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. Организация самостоятельной работы обучающихся определена локальным актом.

Учебная и производственная практики запланированы в рамках реализации профессиональных модулей и организованы концентрированно в несколько периодов. Практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Основой для прохождения практик на предприятии является двухсторонний договор.

Обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой образовательной программы, осуществляется в порядке, установленном локальными нормативными актами.

Консультации для обучающихся в учебном плане предусмотрены по дисциплинам, и профессиональным модулям, по которым предусмотрено проведение экзамена. Время, отводимое на консультации предусматрено за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию или времени, предусмотренного на дисциплину (междисциплинарный курс, профессиональный модуль)

Каникулярное время распределено следующим образом: на 1-3 курсах-11 недель, в том числе 2 недели зимние каникулы, на 4 курсе-2 недели.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, которая включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определяется ФГОС СПО в рамках общего объема и с учетом установленного срока реализации ОП СПО, включая получение СОО. Указанный объем академических часов составляет 1896 часов, которые полностью соответствуют требованию ФГОС СОО об обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО и ФООП СОО. На дополнительные учебные дисциплины выделено 1056 час.

Общеобразовательный цикл содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности».

Общеобразовательные дисциплины соответствуют учебным предметам обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл ОП СПО на базе основного общего образования с получением СОО с учетом осваиваемой специальности. При реализации СОО в пределах ОП СПО в общеобразовательном цикле принципы профильного обучения реализуются за счет перераспределения часов общеобразовательных дисциплин с учетом специфики получаемой профессии, выбора не менее двух общеобразовательных дисциплин с увеличенным объемом на освоение содержания (в соответствии с Вариантом 2 или Вариантом 3 Примерных рабочих программ). По профессии Повар, кондитер принципы профильного обучения с увеличенным объемом часов реализуются по учебным дисциплинам: химия, биология.

Для реализации требований ФГОС среднего (полного) общего образования используют примерные рабочие программы общеобразовательного цикла для профессиональных образовательных организаций, утвержденных ФГБОУ ДПО ИРПО 2022г. На основе примерных программ общеобразовательных дисциплин разработаны рабочие программы, содержание, которых определено «Положением о рабочих программах». Рабочие программы общеобразовательных дисциплин разрабатываются на основе требований ФГОС СПО, ФГОС СОО и положений ФООП СОО, а также с учетом примерных программ общеобразовательных дисциплин.

Предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта, с этой целью в учебном плане введена дополнительная дисциплина - учебно-проектная деятельность. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного. Порядок организации выполнения обучающимися индивидуального проекта определен «Положением о выполнении индивидуального проекта»

индекс	Наименование дисциплин, МДК.	Обязательная учебная нагрузка	Распределение вариативной части
	Общепрофессиональный цикл	324	300
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	30

ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	20
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	20
ОПД.04	Основы калькуляции и учета	32	20
ОПД.05	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	30
ОПД.06	Охрана труда	36	36
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	30
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности	36	20
ОПД.09	Физическая культура (для профессий СПО)	40	60
ОПД.10	Введение в профессию		34
	Профессиональные модули	756	312
МДК.01.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	24
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	28
МДК.02.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	24
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	24

МДК.03.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	24
МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	34
МДК.04.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	24
МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	54
МДК.05.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	24
МДК.05.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	30
	ИТОГО:	1080	612

1.5. Порядок аттестации обучающихся.

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 выполнения 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 504707717602515670935380417862998762092077159056

Владелец Спасов Баир Михайлович

Действителен с 06.03.2023 по 05.03.2024