

Утвержден
приказом директора
ОГБПОУ «БТЖТ Костромской области»
№ 104 от «30» 08 2019 г.
15 августа 2019 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
областного государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Буйский техникум железнодорожного транспорта
Костромской области»
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 «Повар, кондитер»
по программе базовой подготовки

Квалификация: Повар; кондитер
Форма обучения: очная
Нормативный срок освоения ОПОП ППКРС:
3 г. 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

2019 г.

1. 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 (по курсам)
I курс	34	3	3	1	0	11	52
II курс	32	4	3	2	0	11	52
III курс	26	6	7	2	0	11	52
IV курс	19	6	13	1	2	2	43
Всего	111	19	26	6	2	35	199

2. План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (в часах)							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам								обязательная часть	вариативная часть
						Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
		Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК				производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем					
			Теоретическое обучения	лаб. и практ. занятий						16/1 нед	18/5 нед	14/2 нед	18/5 нед	11/5 нед	15/8 нед	12/5 нед	7/14 нед					
1	2	3	4	5	4	10	5		7	8		9	11	12	13	14	15	16	17	18	17	18
О.00	Общеобразовательный цикл	0	8	8	2052		2052	1274	778	0	60	48	372	402	375	343	216	217	55	72	1836	216
ОУД	Общие учебные дисциплины	0	3	4	1135		1135	565	570	0	32	24	292	270	221	155	117	80	0	0	1098	37
ОУД.01.	Русский язык			2	114		114	58	56		6	6	64	50	0	0					114	
ОУД.02.	Литература			3	171		171	147	24		8	6	64	54	53	0					171	
ОУД.03	Иностранный язык		6		171		171	0	171				32	36	28	36	22	17			171	0
ОУД.04	Математика			6	265		265	138	127		6	6	34	36	56	47	44	48	0	0	228	37
ОУД.05	История			5	171		171	155	16		12	6	32	18	56	36	29	0	0	0	171	0
ОУД.06	Физическая культура		6		171		171	5	166				34	36	28	36	22	15	0	0	171	0
ОУД.07	ОБЖ		2		72		72	62	10				32	40	0	0	0	0	0	0	72	0
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	0	3	4	761	0	797	568	193	0	28	24	80	132	154	168	99	122	42	0	738	59
ОУД.08	Информатика			3	108		108	56	52		6	6	16	18	74	0	0	0	0	0	108	0
ОУД.09	Физика			2	108		108	71	37		6	6	48	60	0	0	0	0	0	0	108	0
ОУД.10	Астрономия		4		36		36	22	14						14	22					36	
ОУД.11	Химия			6	171		171	141	30		6	6	0	0	0	39	55	77	0	0	171	0
ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)			4	171		171	141	30		10	6	16	36	42	77	0	0	0	0	171	0

ОУД.13	Биология		7		95		95	80	15				0	0	0	0	44	29	22	0	72	23
ОУД.14	География		4		72		72	57	15				0	18	24	30	0	0	0	0	72	0
ОУД.15	Родной (русский) язык		7				36											16	20			36
	Дополнительные учебные дисциплины	0	2	0	120	0	120	105	15	0	0	0	0	0	0	20	0	15	13	72	0	120
УД.16	Нравственные основы семейной жизни				68		68	57	11				0	0	0	0	0	15	13	40		68
УД.17	Эффективное поведение на рынке труда/Психология личности и профессиональное самоопределение				32		32	28	4				0	0	0	0	0	0	0	32		32
УД.18	Индивидуальный учебный проект		4		20		20	20	0				0	0	0	20	0	0	0	0		20
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	1	7	3	932	185	747	256	491	0	14	18	96	58	71	117	88	208	169	89	324	608
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1		48	10	38	14	24				48	0	0	0	0	0	0	0	36	12
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		6		100	20	80	34	46				0	0	28	27	22	23	0	0	36	64
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			4	88	18	70	23	47		4	6	16	22	14	36	0	0	0	0	36	52
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		7		67	13	54	21	33				0	0	0	0	11	30	26	0	36	31
ОП.05	Основы калькуляции и учета			8	85	17	68	26	42		6	6	0	0	0	0	22	15	13	35	32	53
ОП.06	Охрана труда			3	97	19	78	30	48		4	6	32	36	29	0	0	0	0	0	36	61
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		55	11	44	2	42				0	0	0	0	0	13	26	16	36	19
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6		66	13	53	21	32				0	0	0	18	11	37	0	0	36	30

ОП.09	Физическая культура/Адаптивная физическая культура		8		66	13	53	6	47				0	0	0	0	0	15	27	24	40	26
ОП.10.	Информационные технологии в профессиональной деятельности		8		102	20	82	30	52				0	0	0	36	11	15	26	14	0	102
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане				66	12	54	14	40				0	0	0	0	11	30	25	0	0	66
ОП.12	Специальное рисование и лепка				56	11	45	17	28				0	0	0	0	0	30	26	0	0	56
ОП.13	Основы финансовой грамотности	8			36	8	28	18	10											36		36
П.00	Профессиональный учебный цикл	2	13	7	2632	183	2449	324	505	1620	34	42	144	368	130	368	272	403	388	559	1872	760
ПМ.00	Профессиональные модули	2	13	7	2632	183	2449	324	505	1620	34	42	144	368	130	368	272	403	388	559	1872	760
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			2	368	37	331	57	94	180	6	6	144	224	0	0	0	0	0	0	248	120
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2		76	15	61	23	38				32	44	0	0	0	0	0	0	32	44
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2		112	22	90	34	56				76	36	0	0	0	0	0	0	72	40
УП.01	Учебная практика по ПМ 01		2		72		72			72			36	36							72	
ПП.01	Производственная практика по ПМ 01		2		108		108			108				108							72	36

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			5	628	46	582	70	116	396	4	6	0	144	116	224	144	0	0	0	556	72
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		2		36	7	29	11	18				0	36	0	0	0	0	0	0	32	4
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4	196	39	157	59	98		4	6	0	72	44	80	0	0	0	0	128	68
УП.02	Учебная практика по ПМ 02		4		144		144			144				36	72	36					144	
ПП.02	Производственная практика по ПМ 02		5		252		252			252						108	144				252	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6	367	30	337	46	75	216	6	6	0	0	0	0	81	286	0	0	308	59
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5	51	10	41	16	25		2	6	0	0	0	0	51	0	0	0	32	19

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6		100	20	80	30	50				0	0	0	0	30	70	0	0	96	4
УП.03	Учебная практика по ПМ 03		6		108		108			108							108				72	36
ПП.03	Производственная практика по ПМ 03		6		108		108			108							108				108	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			8	472	18	454	74	92	288	6	6	0	0	0	0	0	0	228	244	240	232
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7		78	6	72	33	39				0	0	0	0	0	0	78	0	32	46
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		8		106	12	94	41	53				0	0	0	0	0	0	78	28	64	42
УП.04	Учебная практика по ПМ 04				144		144			144									72	72	72	72
ПП.04	Производственная практика по ПМ 04		8		144		144			144										144	72	72
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			8	797	52	745	77	128	540	6	6	0	0	14	144	47	117	160	315	520	277

МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4		68	14	54	20	34				0	0	14	54	0	0	0	0	32	36
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				189	38	151	57	94				0	0	0	54	11	45	52	27	128	61
УП.05	Учебная практика по ПМ 05				216		216		216							36	36	72	72		144	72
ПП.05	Производственная практика по ПМ 05		8		324		324		324									36	288	216	108	
ПА.00	Промежуточная аттестация	3	28	18	216		216				108	108		36	36	36	36	36		36	216	0
ГИА	Государственная итоговая аттестация (в форме демонстрационного экзамена)	72			72															72	72	0
	Всего	3	28	18	5904	368	5464	1854	1774	1620	108	108	612	828	576	828	576	828	612	720	4320	1584
Дисциплин и МДК													15	17	14	15	15	17	13	8		
учебной практики													36	72	72	72	36	180	144	72	504	180
производс практики													0	108	0	108	144	108	36	432	720	216
экзаменов													0	3	3	2	3	4	0	3		
дифф.зачетов													1	6		5	1	6	4	5		
зачетов																				1		

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

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка, литературы
2	Иностранного языка
3	Истории, обществознания, права
4	Естествознания (физики, химии, биологии)
5	ОБЖ, БЖ, географии, экономики
6	Математики
7	Информатики и ИКТ
8	Охраны труда
9	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
10	Товароведения продовольственных товаров
11	Технологии кулинарного и кондитерского производства;
12	Технического оснащения и организации рабочего места.
	Лаборатории:
13	Учебная кухня ресторана
14	Учебный Кондитерский цех
	Спортивный комплекс
16	Спортивный зал
17	Открытый стадион с элементами полосы препятствий
18	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы
19	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
20	Актный зал

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

- Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ППКРС 43.01.09 «Повар, кондитер» Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области» разработан на основе Закона РФ «Об Образовании» от 29.12.2012 №273-ФЗ (ред.2015); приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки

Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464; Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306); Приказа 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»; Приказа Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898); примерной основной образовательной программы, утверждённой 31.03.2017 г. (Регистрационный номер 170331), разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм; 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); Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер 43.01.09-170331 в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО); на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования - приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»; письма Минобрнауки России от 20 октября 2010 г. №12–696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП СПО и СПО»; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 03 июня 2011 № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации; Разъяснений по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего

профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования (одобрено Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» протокол №1 от 03.02.2011г.); О методических рекомендациях по вопросам организации профильного обучения (письмо Минобрнауки России от 04.03.2010г.); приказа 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»; Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291); приказа Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413; Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 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 стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»; Письма Минобрнауки России от -24.11.2015 № 06-443 "О направлении Методических рекомендаций (вместе с Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального

-

- образования утв. Минобрнауки России от -24.11.2015 № 06-830вн; Письма Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров Министерства просвещения Российской Федерации от 02.07.2019 г. № 05-670 о методических рекомендациях по финансовой грамотности в образовательной практике среднего профессионального образования; Приказа Департамента образования и науки Костромской области № 1046 от 14.06.2019 г. «О реализации программы курса «Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма»; приказа Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413; письма ДОН Костромской области № 1864 от 18.03. 2015 г. «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного

общего образования с учетом требований ФГОС»; письма ДОН Костромской области № 3842 от 29.05. 2014 г. "О распределении часов вариативной части основной образовательной программы"; письма ДОН № 4151 от 02.06.2015 г. «О преподавании учебной дисциплины «Нравственные основы семейной жизни»; Устава ОГБПОУ "БТЖТ Костромской области" (Приказ ДОН № 2277 от 25.12. 2013 г.); Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ОГБПОУ «БТЖТ Костромской области»; Положения об итоговой государственной аттестации ОГБПОУ «БТЖТ Костромской области»; Положения об учебной и производственной практике студентов ОГБПОУ «БТЖТ Костромской области».

Объем образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования составляет 5904 часа (раздел 2 примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер), вместо указанных 5724 во ФГОС.

Количество недель на освоения ППКРС – 164(41 недели на 4 года), недельная нагрузка 36 часов – $164 \cdot 36 = 5904$ ч

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по полугодиям;
 - перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
 - последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
 - виды учебных занятий;
 - распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- по окончании всех форм испытаний, проведение государственной итоговой аттестации.

Начало занятий – 1 сентября, окончание занятий в соответствии графиком учебного процесса.

Недельная нагрузка обучающихся по программе составляет 36 часов в неделю, и включает все виды работ во взаимодействии с преподавателем и без него.

Продолжительность учебной недели – шестидневная;

Продолжительность занятий - 45 минут;

Освоение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей проводится параллельно.

В техникуме созданы условия для организации обучения обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок

освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Практика является обязательным разделом программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся и состоит из двух этапов: учебной практики и производственной практики. Учебная и производственная практики проводятся рассредоточено при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

На практику отводится 45 недель (1620 часов), что составляет 62 % от профессионального цикла образовательной программы:

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписаниями занятий, графиком учебного процесса и основной профессиональной образовательной программой для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»:

- учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану.

- 2 раза в течение учебного года для студентов устанавливаются каникулы

общей продолжительностью 35 недель, в том числе:

- на 1 курсе—11 недель, в том числе в зимний период - 2 недели;
- на 2 курсе—11 недель, в том числе в зимний период - 2 недели;
- на 3 курсе - 11 недель, в том числе в зимний период - 2 недели;
- на 4 курсе - в зимний период - 2 недели;

- продолжительность учебной недели – шестидневная;

- продолжительность академического часа - 45 минут.

Перемены между занятиями 10 мин;

- общий объем учебной нагрузки обучающихся (в том числе в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 36 часов в неделю;

- консультации для обучающихся предусматриваются Примерной основной образовательной программой, утвержденной 31.03.2017 г. Регистрационный номер 170331 из расчета 216 часов на промежуточную аттестацию общеобразовательного и профессионального цикла.

- текущий контроль по профессиональным модулям и учебным дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными

методами, включая компьютерные технологии с применением пятибалльной системы оценки знаний.

При оценивании уровня освоения профессиональных модулей наряду с пятибалльной применяются рейтинговая и накопительная системы оценивания.

В случае отсутствия одной из форм промежуточной аттестации по итогам семестра, оценка выставляется по результатам текущего контроля знаний и умений;

- при реализации ОПОП СПО для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практики:

- учебная практика, продолжительностью 19 недель, осуществляется как рассредоточено, так и концентрированно.

- производственная практика, общей продолжительностью 26 недель проводится рассредоточено в течение учебного цикла и концентрированно по окончании освоения материала МДК и учебной практики обучения соответствующего профессионального модуля в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Распределение учебной и производственной практики по модулям

	1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр		8 семестр	
	учебная	производственная	учебная	производственная	учебная	производственная	учебная	производственная	учебная	производственная	учебная	производственная	учебная	производственная	учебная	производственная
ПМ.01 Подготовка и реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	36		36	108												
ПМ.02 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			36		72		36	108		144						
ПМ.03 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента											108	108				
ПМ.04 Оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента													72		72	144
ПМ.05 Оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента							36		36		72		72	36		288

ИТОГО: 19 нед. (684 ч) учебной / 26 недель (936 ч) производственной практики

ВСЕГО: 45 нед (1620 ч.)

4.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

При формировании общеобразовательного цикла учебного плана ОПОП СПО исходили из того, что нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 73 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 нед., промежуточная аттестация – 3 нед., каникулярное время – не менее 13 нед. в соответствии с п. 7.11 Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Приказом от 9 декабря 2016 г. N 1569 Об утверждении Федерального образовательного стандарта государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер данная профессия отнесена к укрупненной группе профессий 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки России (Письмо Минобрнауки РФ от 17.03.2015 № 06-259). При этом на ОБЖ отводится 72 часа (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008г. №241), на физическую культуру - по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010г. №889). Из вариативной части на обязательные учебные дисциплины распределено 37 часов: Математика - 37 часов. На учебные дисциплины по выбору (в соответствии с профилем) распределено 59 часов: Биология - 23 часа, Родной (русский) язык – 36 часов.

На дополнительные учебные дисциплины распределено 120 часов. Из них на введение дисциплины «Нравственные основы семейной жизни» - 68 часов. (Письмо ДОН Костромской области № 4151 от 02.06.2015 г.), «Организация индивидуального проекта» - 20 часов (ПОЛОЖЕНИЕ о проектно-исследовательской деятельности (об итоговом индивидуальном проекте); «Эффективное поведение на рынке труда» - 32 часа (Письмо ДОН Костромской области 3842 от 29.05.2014г.).

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестации проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов; зачеты, дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО и ПООП.

Из базовых дисциплин экзамены проводятся по русскому языку и литературе (в письменной форме) и математике (в письменной форме), а из профильных дисциплин общеобразовательного цикла по химии и информатике (в устной форме).

При составлении рабочих программ были уточнены и конкретизированы тематические планы, разделы (темы) и их содержание с учетом требований специфики специальности. В рабочих программах указаны лабораторно-практические работы, самостоятельная работа, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации студентов.

Кроме того, в учебном плане учтены адаптивные дисциплины для лиц с ОВЗ и инвалидов: «Психология личности и профессиональное самоопределение» и «Адаптивная физическая культура». Эти дисциплины будут реализованы при наличии обучающихся с ОВЗ и инвалидов, согласно имеющейся справки ПМПК, индивидуальной программы реабилитации и заявления от обучающегося с ОВЗ и (или) его законного представителя на изучение дисциплин «Физическая культура» и «Эффективное поведение на рынке труда» в адаптированной форме.

На изучение курса «Основы безопасности жизнедеятельности» предусмотрено 72 часа в рамках общеобразовательных дисциплин, 66 часов в рамках дисциплин общепрофессионального цикла («Безопасность жизнедеятельности»). Изучение предмета завершается на третьем курсе учебными сборами (для юношей) или изучением основ медицинских знаний (для девушек) (32 часа).

На предмет «Физическая культура» отводится 171 час общеобразовательной подготовки и 66 часов из ФГОС СПО, что обеспечивает проведение урока по предмету 2 раза в неделю на протяжении 3 лет обучения по предметам общеобразовательного цикла и 2 раза в неделю при изучении предметов 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 основной профессиональной образовательной программы СПО.

4.4. Формирование вариативной части ОПОП

При распределении объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в первую очередь принимались во внимание пожелания работодателей, которые выявлялись в процессе анкетирования. Как одно из требований работодателей рассматривается

квалификационная характеристика выпускника (Утвержденный постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г. №30 Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) раздел «Торговля и общественное питание»). Поскольку ФГОС СПО предусматривает при освоении учебной дисциплины актуализацию профессионально значимой информации под определенные профессиональные компетенции, часы вариативной части на учебные дисциплины распределялись под соответствующие виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции. При распределении объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям учитывалась также необходимость уточнения и конкретизации требований ФГОС и примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» к умениям и знаниям.

Для конкретизации распределения объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям проводится анкетирование с работодателями по вопросам составления рабочих программ профессиональных модулей, после чего, проводится рецензирование работодателями рабочих программ профессиональных модулей, составляются сравнительные таблицы требований к результатам освоения ОПОП по профессии, в которых указывается количество часов вариативной части, предусмотренных для реализации каждого вновь сформулированного требования. В разбивке часов вариативной части ОПОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» принимали участие представители предприятий - социальных партнеров.

Общее количество часов, оставшееся и распределенное на вариативную часть составляет 1368 часов. Вариативная часть ОПОП распределена на освоение обучающимися дополнительных знаний и умений в соответствии с потребностями работодателей путем расширения содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части - 760 часов на дисциплины общепрофессионального цикла и 608 часов на МДК.

В результате проделанной работы распределение часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» имеет следующий вид:

ОП. 01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» - 12 часов;

ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» - 64 часа;

ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» – 52 часа;

ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» - 31 час;

ОП.05 «Основы калькуляции и учета» - 53 часа;

ОП.06. «Охрана труда» - 61 час;

ОП.07. «Иностранный язык в профессиональной деятельности» -19 часов;

ОП.08. «Безопасность жизнедеятельности» – 30 часов;
ОП. 09. «Физическая культура» -26 часов;
ОП.10. «Информационные технологии в профессиональной деятельности» -102 часа;

По согласованию с работодателем, исходя из уровня подготовленности обучающихся, дополнительно введены дисциплины:

ОП.11 «Организация обслуживания в ресторане» – 66 часов

ОП. 12. «Специальное рисование и лепка» - 56 часов.

ОП.13 Основы финансовой грамотности – 36 часов

На МДК часы вариативной части распределены следующим образом:

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов – 44 ч.

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 40 ч.

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 4 ч.

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 68 ч.

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 19 ч.

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 4 ч.

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 46 ч.

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 42 ч.

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-36 ч.

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 61 ч.

На учебную и производственную практики:

ПП.01 – 36 ч.

УП. 03 – 36 ч.

УП.04 – 72 ч.

ПП.04 – 72 ч.

УП.05 – 72 ч.

ПП.05 -108 ч.

4.5. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию: – формы и процедуры текущего контроля знаний: тестирование, наблюдение, экспертная оценка; – формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен; – форма государственной итоговой

аттестации – выполнение и защита выпускной квалификационной работы. Общепрофессиональные учебные дисциплины завершаются дифференцированными зачетами. Промежуточная аттестация по профессиональным модулям проводится в форме экзамена (квалификационного) после выполнения в полном объеме программы профессионального модуля, включая учебную и производственную практику. По разделу ФК.00 «Физическая культура» форма промежуточной аттестации – д/зачет. Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) образовательным учреждением разрабатываются и утверждаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Для создания условий максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации студентов по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности кроме преподавателей конкретной дисциплины или МДК в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины. В рамках изучения профессионального и общепрофессионального циклов предусмотрены следующие экзамены:

во 2 семестре д/зачет по МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; квалификационный экзамен по ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; в 4 семестре экзамен по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; д/зачет по МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; в 5 семестре квалификационный экзамен по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; экзамен по МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; в 6 семестре д/зачет по МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; экзамен квалификационный экзамен по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; в 7 семестре д/зачет по МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков; в 8 семестре д/зачет по МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков; квалификационный экзамен по ПМ.04 Приготовление, оформление и

подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Обязательные требования – соответствие тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки РФ от 16.08.2013 г. № 968). Порядок подготовки и проведения ГИА определяется Положением о государственной итоговой аттестации обучающихся ОГБПОУ «Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области».

4.6. Формы проведения консультаций

Консультации по дисциплинам, вынесенным на промежуточную или государственную итоговую аттестацию, проводятся в период подготовки к аттестации из расчета 216 часов на промежуточную аттестацию на весь период обучения (включая количество часов на экзамены). Формы проведения консультаций (групповые (письменные, устные), индивидуальные (письменные, устные), проводятся по мере возникновения трудностей в освоении учебного материала или заданий для самостоятельной работы у отдельных учащихся или учебной группы, определяются преподавателем и утверждаются на заседании ЦМК. При распределении часов консультаций между дисциплинами и модулями учитывается необходимость проведения консультаций при подготовке к различным формам промежуточной аттестации, в том числе к экзамену (квалификационному). Часть из общего количества часов, отведенных на консультации, планируется на консультирование подготовки выпускной квалификационной работы и подготовки ее защиты. Учебная часть техникума определяет максимальное количество часов консультаций по каждой дисциплине и профессиональному модулю.

4.7. Фонды оценочных средств

разрабатываются и утверждаются техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождения учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе могут быть представлены выпускником отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения практики.

Рабочие учебные программы разрабатываются на основе примерных учебных программ с учетом национально-регионального компонента, стандарта, раскрывают федеральные компоненты содержания обучения.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

Выполнение требований, устанавливаемых Федеральными государственными образовательными стандартами СПО, являются основными параметрами, по которым осуществляется оценка качества подготовки выпускников и служит основанием для выдачи выпускникам документов государственного образца об уровне образования и квалификации. Для успешности усвоения изучаемых учебных элементов государственного стандарта СПО преподаватели самостоятельно разрабатывают тесты/контрольные задания в соответствии с методикой

разработки тестов/контрольных заданий и проведения тестового контроля на 1, 2, 3 уровнях усвоения.

Учебный план является документом, обязательным для выполнения каждой учебной группой указанных в нем перечней предметов и последовательность их изучения, количестве часов, отводимое на изучение каждого предмета; консультации, экзамены не могут быть изменены без согласования с администрацией техникума.

4.8. Организация самостоятельной работы студентов

В соответствии с письмом Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. № 06-259 организуется работа по выполнению обучающимися индивидуального проекта. По профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» индивидуальный проект вводится по дисциплине «Биология» и организуется его выполнение в 6 семестре. Основой для организации работы служат 20 часов, взятые из вариативной части на общеобразовательные дисциплины, остальные 28 часов проводятся во внеурочное время.

Организация работы по введению индивидуального проекта проводится на основании Положения о проектно-исследовательской деятельности (об индивидуальном проекте) областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области», утвержденного приказом директора ОГБПОУ «БТЖТ Костромской области» № 196 от 8 июля 2015 года.

Самостоятельная работа обучающихся предусмотрена в объеме 368 часов, что составляет 11,5 % от общего количества часов профессионального цикла.