

Министерство образования и науки Республики Бурятия



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ГБПОУ "Байкальский колледж туризма и сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

19.01.07

код

Кондитер сахаристых изделий

наименование профессии

основного общего образования

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС

квалификация:

дражировщик - изготовитель конфет - изготовитель карамели - халвомес

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС

2г 10м

год начала подготовки по УИ 2021

профиль получаемого профессионального образования

технологический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 789

Пояснительная записка
1. Нормативная база реализации ОПОП

Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ „Об образовании в Российской Федерации“»;
3. 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) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
4. Приказ Министерства просвещения РФ от 28.08.2020 г. № 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464».
5. Приказ 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);
6. Приказ Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».
7. Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 N 789 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии Кондитер сахаристых изделий (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29585);
8. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
9. Приказ Минпросвещения России от 11.12.2020 № 712 «О внесении изменений в некоторые федеральные государственные образовательные стандарты общего образования по вопросам воспитания обучающихся»;
10. Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса»

При составлении учебного плана учитывались:

- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»);
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.

2. Общие положения

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять следующие виды деятельности:

- Изготовление конфет, драже.
- Изготовление карамели, халвы.
- Изготовление шоколада и шоколадных изделий.
- Изготовление мармеладо-пастильных изделий.
- Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий.

Учебный план разработан для очной формы обучения. Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации пятидневный.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 2 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией: дражировщик-изготовитель конфет-изготовитель карамели – халмовес.

3. Структура образовательной программы и учебного плана

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 80 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (20 %) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Распределение вариативной части

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем вариативной части	Введённые учебные дисциплины
УПВ	Учебные предметы по выбору	424	
УПВ.01 (У)	Информатика	182	
УПВ.02 (У)	Физика	182	

УПВ.03	Родной язык / Родная литература	60	
ДУП	Дополнительные учебные предметы	396	
ДУП 01.	Введение в профессию	36	
ДУК 02.	Основы проектной деятельности	36	
ДУК 03.	Естественные науки (химия, биология)	152	
ДУК 04.	Основы общественных наук (экономика, право, обществознание)	172	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		
ОП	Общепрофессиональный цикл		
ОП 04.	Безопасность жизнедеятельности	12	Введённые учебные дисциплины
ОП.05	Рисование и лепка	32	
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	32	
ОП.07	Эффективное поведение на рынке труда / Социальная адаптация и основы социальных знаний	32	

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;

государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации: дражировщик-изготовитель конфет-изготовитель карамели – халмовес.

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общеобразовательный цикл	1232	820
Общепрофессиональный цикл	128	108
Профессиональный цикл	342	0
Учебная и производственная практика	1476	-

Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел "Физическая культура"	34	0
Итого	4140	

Перечень и объем предметов, дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ФГОС СОО, ФГОС СПО в учебном плане.

В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы по видам учебных занятий (практическое занятие, лабораторное занятие, лекция), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен
- Экзамен квалификационный
- Дифференцированный зачет

В соответствии с требованиями приказа 464 количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

1 курс – 5 зачетов, 6 экзаменов;

2 курс – 9 зачетов, 5 экзаменов;

3 курс - 10 зачетов, 4 экзамена;

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

4. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования. На реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 2052 часа.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобрнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран **технический профиль**.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей;
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору;
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- "Русский язык",
 - "Литература",
 - "Иностранный язык",
 - "Математика",
 - "История",
 - "Физическая культура",
 - "Основы безопасности жизнедеятельности",
 - "Астрономия".
- При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: **"Математика",**

"Информатика", "Физика".

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта на 1 и 2 курсах обучения 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. Индивидуальный проект выполняется обучающимся (по выбору обучающегося) по следующим предметам: математика, информатика, физика.

На выполнение индивидуального проекта предусмотрено 129 часов в рамках самостоятельной работы. Для успешного выполнения индивидуального проекта предусмотрена учебная дисциплина «Основы проектной деятельности», в объеме 36 часов. Таким образом, в колледже созданы условия для интеграции урочных и внеурочных форм учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся, а также их самостоятельной работы по подготовке и защите индивидуального проекта.

Выполнение индивидуального проекта позволяет формировать навыки разработки, реализации и общественной презентации обучающимися результатов исследования, индивидуального проекта, направленного на решение научной, лично и (или) социально значимой проблемы. Защита индивидуального проекта выполняется в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом.

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности; критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов. Темы индивидуального проекта утверждаются на заседании цикловой комиссии колледжа и доводятся до сведения обучающихся.

Согласно приказа Министерства просвещения РФ от 11 декабря 2020 г. №712 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» разработка рабочих программ общеобразовательных учебных предметов, курсов производится с учетом рабочей программы воспитания с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы. Рабочая программа воспитания направлена на развитие личности обучающихся, в том числе духовно-нравственное развитие, укрепление психического здоровья и физическое воспитание, достижение результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего общего образования.

Рабочая программа воспитания имеет модульную структуру и включает в себя:

- описание особенностей воспитательного процесса;
- цель и задачи воспитания обучающихся;
- виды, формы и содержание совместной деятельности педагогических работников, обучающихся и социальных партнеров колледжа, осуществляющих образовательную деятельность;
- основные направления самоанализа воспитательной работы в колледже.

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве урочной и внеурочной деятельности, совместно с семьей и другими институтами воспитания.

5. Общепрофессиональный цикл

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- **Адаптивные информационные и коммуникационные технологии.**
- **Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.**

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 44 часа. Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 % учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" на освоение основ медицинских знаний.

6. Профессиональный цикл

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
Изготовление конфет, драже	Изготовление конфет, драже
Изготовление карамели, халвы	Изготовление карамели, халвы
Изготовление шоколада и шоколадных изделий	Изготовление шоколада и шоколадных изделий
Изготовление мармеладо- пастильных изделий	Изготовление мармеладо- пастильных изделий
Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий	Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика, производственная практика.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования к ВКР- соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Сведения о комплексных формах контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.01.01 Технология изготовления конфет
				[4]	МДК.01.02 Технология изготовления драже
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.01.01 Учебная практика
				[4]	ПП.01.01 Производственная практика
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.02.01 Учебная практика
				[4]	ПП.02.01 Производственная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.02.01 Учебная практика
				[5]	ПП.02.01 Производственная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.03.01 Учебная практика
				[5]	ПП.03.01 Производственная практика
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.04.01 Учебная практика
				[6]	ПП.04.01 Производственная практика
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.05.01 Учебная практика
				[6]	ПП.05.01 Производственная практика

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Технологии производства кондитерских сахаристых изделий
2	Технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
3	Безопасности жизнедеятельности
	Лаборатории:
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Сырья материалов в кондитерском производстве
3	Кондитерской сахаристой продукции
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия
3	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Актовый зал