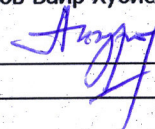


Министерство образования и науки Республики Бурятия

Утверждаю

директор

Ангулов Баир Хубисхалович



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Байкальский колледж туризма и сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2022

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от

№

Виды деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Пояснительная записка

Профессия: Повар, кондитер

1. Нормативная база реализации

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 Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898);
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 учитывалось:

- 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: Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Учебный план разработан для очной формы обучения. Начало учебного года 1 сентября.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией повар ↔ кондитер.

3. Структура образовательной программы и учебного плана

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

Вариативная часть образовательной программы (составляет не менее 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:

- увеличены часы на общепрофессиональный цикл: Основы товароведения продовольственных товаров – 2 часа; Техническое оснащение и организация рабочего места – 8 часов; Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний" – 20 часов; Безопасность жизнедеятельности – 14 часов.

Введены за счет часов вариативной части в общепрофессиональный цикл следующие учебные дисциплины: Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии – 48 часов; Основы предпринимательской деятельности – 90 часов; Экологические основы природопользования – 36 часов; Рисование и лепка – 52 часа; Основы финансовой грамотности – 46 часов; Карьерное моделирование / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Основы интеллектуального труда" – 54 часа. Увеличены часы на профессиональные модули: ПМ 01. – 18 часов; ПМ 02. – 42 часа; ПМ 03. – 264 часа; ПМ 04. – 354 часа; ПМ 05. – 224 часа.

Учебный план имеет следующую структуру:

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

- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации повар ↔ кондитер.

Структура и объем образовательной программы

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

Количество зачетов в учебном году не превышает 10 зачетов, а экзаменов – 8, а именно.

1 курс – 8 диф. зачетов, 4 экзамена;

2 курс – 10 диф. зачетов, 7 экзаменов, 1 контрольная работа;

3 курс – 9 диф. зачетов, 4 экзамена;

4 курс – 4 диф. зачета, 3 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. В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобрнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран **естественно-научный 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", "Химия", "Биология"**.

Вариативная часть

Таблица 1

Индекс	Перечень учебных дисциплин	Объем вариативной части
УПВ	Учебные предметы по выбору	388
УПВ.01	Родной язык / Родная литература	40
УПВ.02	Химия	174
УПВ.03	Биология	174
ДУП	Дополнительные учебные предметы	460
ДУП 1.	Основы проектной деятельности	36
ДУП 2	Введение в профессию	36
ДУП. 3	Информатика	100
ДУП. 4	Основы общественных наук (экономика, право, обществознание)	186
ДУП. 5	Естественные науки (Физика)	92
Итого		848

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 заверченного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного. Индивидуальный проект выполняется обучающимся (по выбору обучающегося) по следующим предметам: математика, химия, биология.

На выполнение индивидуального проекта предусмотрено 65 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:

- **Основы интеллектуального труда**
- **Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.**

- **Адаптивные информационные и коммуникационные технологии**

6. Профессиональный цикл

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

Таблица 2

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика, производственная практика. Производственная практика проходит на базе социальных партнеров.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август												
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл - 2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
I																		К	К																																						
																	А																								К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
II																		К	К																																						
																	А																																								
III						у	у	у	п	п	п	п	п	п	п	п	п	К	К																																						
						у	у	у	п								А																																								
IV						у	у	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	К	К																																						
						у	у	п									А																																								
						у	у	п									А																																								
						у	у	п									А																																								
						у	у	п									А																																								
						у	у	п									А																																								
						у	у	п									А																																								
						у	у	п									А																																								
						у	у	п									А																																								
						у	у	п									А																																								
						у	у	п									А																																								
						у	у	п									А																																								
						у	у	п									А																																								
						у	у	п									А																																								
						у	у	п									А																																								
						у	у	п									А																																								
						у	у	п									А																																								
						у	у	п									А																</																								

Обозначения:

Обучение по циклам

у

Учебная практика

А

Промежуточная аттестация

п

Производственная практика

К

Каникулы

Государственная итоговая аттестация

*

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практическая подготовка						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Проведение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.	нед.	нед.					
I	40 1/3	16 5/6	23 1/2	2/3	1/6	1/2								11	52	25	1
II	35 1/2	16 1/2	19	1 1/2	1/2	1	2		2	2		2		11	52	25	1
III	18	5 1/2	12 1/2	1	1/2	1/2	2	1	1	20	10	10		11	52	25	1
IV	11 1/6	5 1/2	5 2/3	5/6	1/2	1/3	2	1	1	25	10	15	2	2	43	25	1
Всего	105	44 1/3	60 2/3	4	1 2/3	2 1/3	6	2	4	47	20	27	2	35	199		

		Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, ч.	Распределение по курсам и семестрам																Объем ОП	
				Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4					
				Семестр 1	Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4			Семестр 5			Семестр 6				Семестр 7

[illegible]

сведения о комплексных формах контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[4]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
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	5	[5]	УП.02.01 Учебная практика
				[5]	ПП.02.01 Производственная практика
4	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.03.01 Учебная практика
				[6]	ПП.03.01 Производственная практика
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.04.01 Учебная практика
				[7]	ПП.04.01 Производственная практика
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[8]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.05.01 Учебная практика
				[8]	ПП.05.01 Производственная практика