

## **Пояснительная записка**

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования (далее ОП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области "Чунский многопрофильный техникум" разработан на основе:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»»;

Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Срок освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для обучающихся на базе основного общего образования составляет 166 недель, в том числе на 1 курсе 52 недели, на 2 – 52 недели, на 3 – 52 недели, на 4 – 10 недель. Продолжительность учебной недели 5 дней. Максимальный объем учебной нагрузки составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы. Объем обязательной учебной нагрузки не превышает 36 академических часов в неделю и 6 академических часов в день. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, в зависимости от темы или типа урока возможно группирование уроков парами.

Различные формы аудиторных занятий (уроки, практические занятия, лабораторные занятия, консультации, лекции, семинары и т.д.), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельная работа обучающихся. Теоретические и практические занятия, самостоятельная подготовка, учебная и производственная практика носят практико – ориентированный характер и обеспечивают овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями. При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы по 10 – 15 человек.

Учебные занятия проводятся в специальных помещениях представляющих собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплин осуществляются преподавателем, мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения (в том числе с применением компьютерных технологий) позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений. Применяется традиционная оценка знаний и умений по 5-балльной шкале, педагоги по согласованию с методическими объединениями имеют возможность разработать и применять рейтинговую или накопительную систему оценивания по учебной дисциплине, МДК или профессиональному модулю в целом.

Учебная практика осуществляется в учебных группах по 12-15 человек. Учебная практика проводится рассредоточенно по завершении изучения определённого раздела теоретической части модуля. Такая форма позволяет более прочно закрепить теоретические знания обучающихся на практике. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебных кулинарных и кондитерских цехах Учреждения.

Реализация ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемую после изучения МДК и прохождения учебной практики по каждому профессиональному модулю. Производственная практика реализуется на предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий.

#### 5.1.3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. В этом случае образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона об образовании). Основная образовательная программа среднего общего образования разработана на основе ФГОС СОО, Конституции Российской Федерации, Конвенции ООН о правах ребенка.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального учебного цикла, а также отдельных дисциплин профессионального учебного цикла образовательной программы.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла ППКРС оценивается в процессе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

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

Дополнительный профессиональный блок включает в себя учебные дисциплины общепрофессионального учебного цикла: – 254 часов:

- ОП.10в Организация обслуживания – 80 часов
- ОП.11в Карьерное моделирование – 54 часа.
- ОП.12в Цифровая культура в сфере услуг – 34 часа.
- ОП.13в Основы предпринимательской деятельности - 50 часов.
- ОП.14в Основы финансовой грамотности – 36 часов.

#### 5.1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Распределение вариативной части ППКРС осуществлено с учётом запросов и рекомендаций работодателей .

Вариативная часть учебных циклов ППКРС в объёме 519 часов распределена следующим образом:

п/п	№	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
7	7	ОП.10в Организация обслуживания	80	Это высокий класс обслуживания посетителей. Классность предполагает совокупность отличительных признаков предприятия, характеризующих качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания. В ресторанах должен быть обеспечен высокий уровень комфортности за счет оборудования их удобной мебелью, создания надлежащего микроклимата, в частности путем кондиционирования

			воздуха, интерьера и т.д. Рестораны организуют обслуживание торжественных официальных приемов, совещаний, конференций, съездов, семейных торжеств.
8	ОП.11в Конструктор карьеры	54	Сформировать представление о рынке труда и ситуации трудоустройства молодых специалистов в сфере обслуживания в городе Братске и братском районе; пути повышения конкурентные возможности на рынке труда в сфере обслуживания; подготовка будущих специалистов к собеседованию с работодателем.
	ОП.12в Цифровая культура в сфере услуг	34	Сформировать представление об основах цифровой культуры в сфере услуг
	ОП.13в Основы финансовой грамотности	36	Формирование устойчивых знаний в области финансовой грамотности, планировании расходов
	ОП.14в Основы предпринимательской деятельности	50	Освоение студентами научных и законодательных основ организации и ведения предпринимательской деятельности в РФ; изучение особенностей, проблем и перспектив ее развития в России
116	МДК.06.01 Производство, оценка качества и презентация хлеба и хлебобулочных изделий	86	По запросу работодателя для подготовки рабочих кадров для профессии повар детского питания. Включает в себя профессиональную и надпрофессиональную подготовку.
117	УП.06 Учебная практика	36	Формирование знаний и умений по приготовлению блюд для детей дошкольного и школьного возраста.
218	ПП.06 Производственная практика	108	Формирование практического опыта по приготовлению блюд для детей дошкольного и школьного возраста.
219	Учебные сборы	35	Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы, для девушек оказание первой помощи в рамках учебных сборов на 2 курсе обучения.
Итого		519	

#### 5.1.5. Формы проведения промежуточной аттестации

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине, МДК и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплины;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы, для девушек оказание первой помощи в рамках учебных сборов 35 часов на 2 курсе обучения.

Промежуточная аттестация позволяет оценить результаты учебной деятельности обучающегося за семестр и учебный год. Основными формами промежуточной аттестации являются зачёты и дифференцированные зачёты по отдельным дисциплинам и междисциплинарным курсам. Экзамены проводятся:

2 семестр:

- ОП.05 Основы калькуляции и учета - в письменной форме;

4 семестр:

- ООД.01 Русский язык - в письменной форме;

- ООД. 03 История - в устной форме;

- ООД, 04 Обществознание - в устной форме;

- ООД.07 Математика - в письменной форме;

5 семестр:

ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в форме демонстрационного экзамена

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента - в форме демонстрационного экзамена

ПМ. 06 Производство и презентация хлеба и хлебобулочных изделий - в форме демонстрационного экзамена

6 семестр:

- ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности – в устной форме;

- ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности – в устной форме;

МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – в устной форме;

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – в устной форме;

ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – в устной форме.

7 семестр:

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – в форме демонстрационного экзамена

Периодичность промежуточной аттестации определена учебным планом.

216 часов предусмотрены для проведения промежуточной аттестации.

Распределены по курсам следующим образом:

на 1 курсе - 36 часов,

на 2 курсе – 72 часов,

на 3 курсе - 72 часов,

на 4 курсе – 36 часа.

Количество зачётов и экзаменов по курсам и семестрам не превышает установленные нормы (не более 8 экзаменов в год и не более 10 зачётов в год, не считая физкультуры) и указано в плане учебного процесса.

5.1.6. Форма проведения государственной итоговой аттестации (ГИА)

Государственная итоговая аттестация обучающихся в Учреждении осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, выполняемой в виде демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация проводится после завершения полного срока обучения. Время, отведенное на государственную итоговую аттестацию, составляет 72 часа.