

Наименование			
№		№	Лаборатории:
	Кабинеты:	1.	Учебный кондитерский цех
1	Русского языка и литературы;	2.	Учебная кухня ресторан
2	Истории;	3.	Кухня организации питания
3	Физики и астрономии;		Спортивный комплекс:
4	Химии;	1.	спортивный зал;
5	Биологии;	2.	открытый стадион широкого профиля.
6	Социально-экономических дисциплин	3.	стрелковый тир.
7	Иностранного языка		Залы:
8	Математики	1.	библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
9	Информатики и информационных технологий	2.	актовый зал.
10	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		
11	Технического оснащения и организации рабочего места		
12	Технологии кулинарного и кондитерского производства		
13	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда		

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации ПООП

Настоящий учебный план основной образовательной программы СПО ГАПОУ ЧО «Политехнический колледж» разработан на основе нормативных документов:

- Закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012г;
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом МО и Н РФ от 09.12.2016г. № 1569;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.20г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты СПО»;
- ФГОС среднего общего образования, утвержденный приказом МО и Н РФ от 17.05.2012 № 413 (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г.);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);
- Приказа МО и Н РФ от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения итоговой аттестации по образовательным программам СПО» (с изменениями и дополнениями);
- Приказа Минобрнауки и Минпросвещения России от 05.08.2020 г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Письма МО и Н РФ от 20 февраля 2017 г. № 06-156 «О методических рекомендациях по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;
- Письма МО и Н РФ от 20 июня 2017 года № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»;
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 14.04.21г. № 05-401 «О направлении методических рекомендаций»;
- Письма МОиН ЧО от 10.03.2017г. № 1204/2103;
- Письма МОиН ЧО от 27.04.2015г. № 03/3365.

Учебный план составлен с учетом требований работодателя.

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год в колледже начинается с 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком, который предусматривает обязательное соблюдение общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, практик, сроков проведения каникул на всех курсах и сроков проведения государственной итоговой аттестации.

Срок освоения образовательной программы в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляет 3 года 10 месяцев.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу студентов.

Продолжительность учебной недели - шесть дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

С целью обеспечения требований ФГОС общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 46 часов; дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составляет 38 часов. При реализации дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину, предусмотрено для освоения основ военной службы.

При реализации ОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практики. Учебная практика проводится в лабораториях колледжа. Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме зачета.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов. Распределение часов производственной практики в ПМ. 01, ПМ. 02, ПМ.03, ПМ.04 и ПМ.05 было выполнено в соответствии с требованиями работодателя. Практики проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются, как рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, так и концентрированно в несколько периодов. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий.

Если учебным планом не предусмотрена форма промежуточной аттестации по дисциплине, МДК, УП, ПП, то после завершения освоения студентами соответствующей программы (или раздела программы) по дисциплине, МДК, УП, ПП, аттестация проводится с учетом накопительной системы оценок.

Время, отводимое на консультации по дисциплинам, МДК, ПМ (если предусмотрен экзамен (экзамен по модулю)) рассчитывается за счет времени, предусмотренного на

промежуточную аттестацию. Консультации проводятся в групповой или индивидуальной форме, могут быть как устными, так и письменными.

Консультации, самостоятельная учебная работа студентов регламентируются расписанием учебных занятий.

В летний период времени на 3 курсе обучения с юношами проводятся учебные сборы – 35 ч. (п.1 ст. 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998г. №53-ФЗ).

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10 -11 недель, в том числе две недели в зимний период.

4.3. Общеобразовательный цикл

Общий объем образовательной программы СПО, в очной форме обучения для лиц обучающихся на базе основного общего образования, по профессии 43.01.09 Повар кондитер с получением среднего общего образования увеличивается на 2952 часов 2556 часов идет на изучение общеобразовательного цикла (2484 часа – теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю), 72 часа промежуточная аттестация (31 час), консультации (41 час), 396 часов на более углубленное изучение общепрофессионального и профессионального цикла).

Общеобразовательный цикл содержит общие учебные дисциплины, учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей и дополнительные учебные дисциплины.

В рамках общеобразовательного цикла по ОУД.11 Химия предусмотрен индивидуальный проект в объеме 50 часов (30 часов – самостоятельно под руководством преподавателя, 12 часов – промежуточная аттестация (1 день предзащита, 1 день - защита), 8 часов - консультации), который выполняется студентами в течение одного или двух лет и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного инновационного, конструкторского, инженерного.

По окончании четвертого семестра предусмотрена промежуточная аттестация по дисциплинам: «Русский язык», «Математика» в письменной форме. Из профильных предметов - экзамен по дисциплине «Химия» – в устной форме.

4.4. Обязательная часть ОП СПО

Обязательная часть образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования) включает: общепрофессиональный цикл-324ч., профессиональный цикл - 1980ч., ГИА -72ч.

4.5. Формирование вариативной части ОП

Вариативная часть в объеме 972 часа (576+396) распределена с учетом требований работодателя и спецификацией образовательного учреждения.

В цикле ОП.00 30ч. вариативной части направлены на более углубленное изучение учебных дисциплин цикла и формирования элементов общих и профессиональных компетенций

В профессиональном цикле за счет часов вариативной части введен ПМ.06.Основы предпринимательства и трудоустройства на работу в объеме 136ч.; 662ч. - направлен на более углубленное изучение профессиональных модулей.

144 часа вариативной части направлены на промежуточную аттестацию (из расчета 4 недели по 36 часов) входят в учебные циклы.

4.6. Порядок аттестации студентов

Освоение ОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер сопровождается текущим контролем успеваемости, промежуточной аттестацией и заканчивается государственной итоговой аттестацией студентов.

Формы, периодичность и порядок проведения аттестации студентов определяется настоящим учебным планом и локальными актами колледжа. Качество освоения учебной программы студентами в учреждении оценивается в баллах: «5» – отлично, «4» – хорошо «3» – удовлетворительно.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится после завершения освоения соответствующей программы или раздела программы в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация в форме зачёта, дифференцированного зачета проводится после завершения освоения соответствующей программы или раздела программы за счёт часов, отведённых на освоение соответствующей учебной дисциплины или МДК профессионального модуля в размере 1-2 академических часов. По итогам зачета студенту выставляется оценка.

Освоение каждого профессионального модуля завершается экзаменом по модулю который представляет собой независимую оценку результатов обучения с участием работодателей.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Требования к содержанию объему и структуре выпускной квалификационной работы определяется с учетом ООП.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УР

Зам. директора по НМР

Разина О.В.

Сизоненко Л.Н.