Утверждаю
Директор ГАПОУ НПО НСО
«Новосибирский лицей питания»
_____И.В.Киселева
«__» сентября 20 20 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

***Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский лицей питания»***

по профессии среднего профессионального образования

# 43.01.09 Повар, кондитер

*код и наименование профессии / специальности*

Квалификация: повар ⟷ кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический

Новосибирск-2020

1. **Сводные данные по бюджету учебного времени** по профессии
**43.01.09 Повар, кондитер в неделях**

Квалификация: повар ⟷ кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | Промежуточная аттестация | Государственная (итоговая) аттестация | Каникулы | Всего |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* |
| 1 курс | 36 | 3 | - | 2 | - | 11 | 52 |
| 2 курс | 29 | 6 | 4 | 2 | - | 11 | 52 |
| 3 курс | 20 | 8 | 11 | 2 | - | 11 | 52 |
| 4 курс | 18 | 6 | 14 | 1 | 2 | 2 | 43 |
| **ВСЕГО** | **103** | **23** | **29** | **7** | **2** | **35** | **199** |

## 2. План учебного процесса

| Индекс | Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | ПА | Объем образовательной программы (академических часов) | | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.) | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | всего | самостоятельная работа | Нагрузка во взаимодействии с преподавателем | | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | |
| | | | | | всего во взаимодействии с преподавателем | По учебным дисциплинам и МДК ЛР и ПЗ | 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. | 5 сем. | 6 сем. | 7 сем. | 8 сем |
| | | | | | | | 17 | 22 | 17 | 22 | 17 | 22 | 17 | 21 |
| *1* | *2* | | *5* | *6* | *7* | *8* | *13* | *14* | *15* | *16* | *17* | *18* | *19* | *20* |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** | **2з/15дз/3э** | **2052** | **0** | **2052** | **1248** | **476** | **520** | **390** | **336** | **226** | **104** | **0** | **0** |
| **Общие** | | | **1338** | **0** | **1338** | **868** | **282** | **352** | **268** | **250** | **124** | **62** | **0** | **0** |
| ОУД.01 | Русский язык | -,-,-,Э | **114** | | **114** | **59** | 34 | 42 | 16 | 22 | | | | |
| ОУД.02 | Литература | ДЗ,-,-,ДЗ | **196** | | **196** | **61** | 52 | 56 | 50 | 38 | | | | |
| ОУД.03 | Иностранный язык | -,ДЗ,-,-,-,ДЗ | **202** | | **202** | **180** | 30 | 60 | 30 | 24 | 30 | 28 | | |
| ОУД.04 | Математика | -,ДЗ,-,Э | **288** | | **288** | **224** | 68 | 78 | 68 | 74 | | | | |
| ОУД.05 | История | ДЗ,-,-,ДЗ | **187** | | **187** | **70** | 39 | 40 | 58 | 50 | | | | |
| ОУД.06 | **Физическая культура** | -,З,-,З,-,ДЗ | **237** | | **237** | **214** | 37 | 48 | 30 | 30 | 58 | 34 | | |
| ОУД.07 | ОБЖ | -,-,ДЗ,- | **78** | | **78** | **42** | 22 | 28 | 16 | 12 | | | | |
| ОУД.08 | Астрономия | ДЗ | **36** | | **36** | **18** | | | | | 36 | | | |
| **По выбору из обязательных предметных областей** | | | **472** | **0** | **472** | **270** | **158** | **170** | **88** | **50** | **42** | **0** | **0** | **0** |
| ОУД.09 | Родной язык | ДЗ | **42** | | **42** | **20** | | | | | 42 | | | |
| ОУД.10 | Информатика | -,-,-,ДЗ | **162** | | **162** | **114** | 32 | 44 | 64 | 22 | | | | |
| ОУД.11 | Естествознание | ДЗ,-,-ДЗ | **268** | | **268** | **136** | 126 | 90 | 24 | 28 | | | | |
| **Дополнительные** | | | **242** | **0** | **242** | **110** | **36** | **34** | **34** | **36** | **60** | **423** | **0** | **0** |
| УД.12 | Экономика | -,ДЗ,-,-,-,Э | **242** | | **242** | **110** | 36 | 34 | 34 | 36 | 60 | 42 | | |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **-/8з/2э** | **512** | 92 | **420** | **189** | **108** | **84** | **0** | **0** | **18** | **20** | **186** | **96** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | Э | **44** | | **44** | **15** | 44 | | | | | | | |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | -,ДЗ | **58** | | **58** | **21** | 28 | 30 | | | | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | -,ДЗ | **54** | | **54** | **16** | 36 | 18 | | | | | | |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | -ДЗ | **36** | | **36** | **18** | | | | | | | 36 | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | ДЗ | 36 | | 36 | 12 | | 36 | | | | | | |
| ОП.06 | Охрана труда | -,ДЗ | 36 | | 36 | 12 | | | | | | | 36 | |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | Э | 40 | | 40 | 15 | | | | | | | 40 | |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | -,ДЗ | 38 | 2 | 36 | 20 | | | | | 18 | 18 | | |
| | | | | | | | | | | | | 2 | | |
| ОП.09 | Физическая культура | -ДЗ | 134 | 78 | 56 | 42 | | | | | | | 36 | 20 |
| | | | | | | | | | | | | | 38 | 40 |
| ОП.10 | Современные тенденции в кулинарном искусстве | ДЗ | 36 | 12 | 24 | 18 | | | | | | | | 24 |
| | | | | | | | | | | | | | | 12 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **-/12дз/11э** | **3124** | **88** | **3036** | **468** | **28** | **260** | **222** | **528** | **368** | **740** | **426** | **696** |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **-/12дз/11э** | **3016** | **88** | **2928** | **468** | **28** | **224** | **222** | **456** | **368** | **632** | **426** | **660** |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | **-/2дз/2э** | **360** | | **360** | **70** | **28** | **180** | **80** | **72** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | ДЗ | 40 | | 40 | 16 | 28 | 12 | | | | | | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Э | 104 | | 104 | 54 | | 60 | 44 | | | | | |
| **УП.01** | **Учебная практика** | **-,ДЗ** | **144** | | **144** | | | **108** | **36** | | | | | |
| **ПП.01** | **Производственная практика** | | **72** | | **72** | | | | | **72** | | | | |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **-/1дз/3э** | **762** | | **762** | **167** | **0** | **44** | **82** | **92** | **184** | **360** | **0** | **0** |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Э | 44 | | 44 | 16 | | 44 | | | | | | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | -,-,-,Э | 250 | | 250 | 151 | | | 46 | 56 | 76 | 72 | | |
| **УП.02** | **Учебная практика** | **ДЗ** | **252** | | **252** | | | | **36** | **36** | **108** | **72** | | |
| **ПП.02** | **Производственная практика** | | **216** | | **216** | | | | | | | **216** | | |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **-/2дз/3э** | **456** | | **456** | **69** | **0** | **0** | **0** | **0** | **184** | **272** | **0** | **0** |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Э | 42 | | 42 | 13 | | | | | 42 | | | |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Э | 126 | | 126 | 56 | | | | | 70 | 56 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **УП.03** | **Учебная практика** | **-,ДЗ** | **108** | | **108** | | | | | | **72** | **36** | | |
| **ПП.03** | **Производственная практика** | **ДЗ (02+03)** | **180** | | **180** | | | | | | | **180** | | |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **-/4дз/1э** | **352** | | **352** | **60** | **0** | **0** | **60** | **292** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | ДЗ | **40** | | 40 | 8 | | | 40 | | | | | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | -,ДЗ | **132** | | 132 | 52 | | | 20 | 112 | | | | |
| УП.04 | **Учебная практика** | **ДЗ** | **108** | | **108** | | | | | **108** | | | | |
| ПП.04 | **Производственная практика** | **ДЗ(01+04)** | **72** | | 72 | | | | | **72** | | | | |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **-/3дз/2э** | **1086** | **88** | **998** | **102** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **426** | **660** |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ДЗ | 58 | | 58 | 10 | | | | | | | 58 | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | -,Э | 308 | 88 | 220 | 92 | | | | | | | 144 | 76 |
| | | | | | | | | | | | | | 44 | 44 |
| **УП.05** | **Учебная практика** | **-,ДЗ** | **216** | | **216** | | | | | | | | **180** | **36** |
| **ПП.05** | **Производственная практика** | **ДЗ** | **504** | | **504** | | | | | | | | | **504** |
| | **Часов во взаимодействии с преподавателем** | | **5400** | | **5400** | | **612** | **828** | **612** | **792** | **612** | **756** | **528** | **660** |
| | **Самостоятельная работа** | | **180** | **180** | | | | | | | | | **84** | **96** |
| **ПА** | **Промежуточная аттестация** | **2з/35дз/16э** | **252** | | | | | **36** | | **72** | | **108** | | **36** |
| | **Всего часов** | | **5832** | | | **1905** | **612** | **864** | **612** | **864** | **612** | **864** | **612** | **792** |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** | | **72** | | | | | | | | | | | **72** |
| **Общий объем образовательной программы** | | | **5904** | | | | **1476** | | **1476** | | **1476** | | **1476** | |

**Дисциплин и МДК - 3708 ч/103нед, УП(828ч/23нед)+ПП(1044ч/29нед)=52нед**
**Государственная итоговая аттестация:**
**выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена**

| **Всего** | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Дисц и МДК** | **612** | **720** | **540** | **504** | **432** | **252** | **432** | **216** |
| **УП** | **0** | **108** | **72** | **144** | **180** | **108** | **180** | **36** |
| **ПП** | **0** | **0** | **0** | **144** | **0** | **396** | **0** | **504** |
| **Э** | 1 | 1 | 1 | 4 | 1 | 5 | 1 | 2 |
| **ДЗ** | 3 | 7 | 3 | 7 | 2 | 6 | 3 | 4 |
| **З** | | 1 | | 1 | | | | |

**Распределение промежуточной аттестации по курсам и семестрам (час.)**

| Индекс | Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Часы на ПА | | Часы на ПА | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. | 5 сем. | 6 сем. | 7 сем. | 8 сем |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** | **54** | | | | | | | | | |
| ОУД.01 | Русский язык | 18 | Экзамен<br>Консультации<br>Подготовка | | | | 6<br>2<br>10 | | | | |
| ОУД.04 | Математика | 18 | Экзамен<br>Консультации<br>Подготовка | | | | 6<br>2<br>10 | | | | |
| УД.12 | Экономика | 18 | Экзамен<br>Консультации<br>Подготовка | | | | | | 6<br>2<br>10 | | |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **30** | | | | | | | | | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 18 | Экзамен<br>Консультации<br>Подготовка | 6<br>2<br>10 | | | | | | | |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 12 | Экзамен<br>Консультации<br>Подготовка | | | | | | | 6<br>2<br>4 | |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **168** | | | | | | | | | |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 9 | Экзамен<br>Консультации<br>Подготовка | | | | 6<br>3 | | | | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 18 | Экзамен<br>Консультации<br>Подготовка | | | 6<br>2<br>10 | | | | | |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 18 | Экзамен<br>Консультации<br>Подготовка | | | | | | 6<br>2<br>10 | | |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 18 | Экзамен<br>Консультации<br>Подготовка | | 6<br>2<br>10 | | | | | | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 18 | Экзамен<br>Консультации<br>Подготовка | | | | | | 6<br>2<br>10 | | |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 18 | Экзамен<br>Консультации<br>Подготовка | | | | | | 6<br>2<br>10 | | |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 18 | Экзамен<br>Консультации<br>Подготовка | | | | | 6<br>2<br>10 | | | |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 18 | Экзамен<br>Консультации<br>Подготовка | | | | | | 6<br>2<br>10 | | |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 9 | Экзамен<br>Консультации<br>Подготовка | | | | 6<br>3 | | | | |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 12 | Экзамен<br>Консультации<br>Подготовка | | | | | | | | 6<br>2<br>4 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 12 | Экзамен<br>Консультации<br>Подготовка | | | | | | | | 6<br>2<br>4 |
| | **ИТОГО:** | **252** | | **18** | **18** | **18** | **54** | **18** | **90** | **12** | **24** |

## 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии / специальности СПО

**Перечень кабинетов**, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы. Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторного, практического занятий, предусмотренных учебным планом и соответствующими действующими санитарными и противопожарными правилами и нормами. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

| № | **Наименование** | |
|---|---|---|
| | **Кабинеты:** | **№** |
| 1 | социально-экономических дисциплин; | 23 |
| 2 | основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; | 33 |
| 3 | товароведения продовольственных товаров; | 33 |
| 4 | технологии кулинарного и кондитерского производства; | 4 |
| 5 | технологии кулинарного производства; | 22 |
| 6 | технологии кондитерского производства; | 2 |
| 7 | иностранного языка; | 25 |
| 8 | безопасности жизнедеятельности и охраны труда. | 28 |
| 9 | русского языка и литературы | 30 |
| 10 | математики | 24 |
| 11 | естествознания | 29 |
| 12 | информатики | 31 |
| 13 | иностранного языка | 25 |
| 14 | истории | 26 |
| | **Лаборатории:** | |
| 1 | технического оснащения и организации рабочего места | |
| | **Мастерские:** | |
| 1 | учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков. | |
| 2 | учебный кондитерский цех. | |
| 3 | Учебно-производственная мастерская | |
| | **Спортивный зал** | |
| | **Библиотека, читальный зал** с выходом в сеть Интернет. | |

## 4. Пояснительная записка

***Нормативная база разработки учебно-планирующей документации***

Нормативную базу разработки настоящего учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер составляют:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г №156 (зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 22 декабря 2016г рег.№44898);
3. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №464;
4. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 №291;
5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 №968;
6. Порядок заполнения, учета и выдачи дипломов о СПО и их дубликатов, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 25.10.2013 N 1186;
7. Приказ 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);
8. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г №597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
9. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки России от 17 мая 2012 г №413, зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07 июня 2012 г).
10. Порядок заполнения, учета и выдачи дипломов о СПО и их дубликатов, утвержденный приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 25.10.2013 N 1186;
11. Устав ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»

***при этом учитываются:***

12. Письмо Министерства образования и науки №ТС-194/08от 20.06.2017г «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»»
13. Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО по получаемой профессии (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. исх№06-259
14. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министерством образования и науки Российской Федерации 22.01.2015г. №ДЛ-1/05вн)

15. Письмо Минобрнауки России от 09.10.2017 № ТС-945/08 «О реализации прав граждан на получение образования на родном языке»
16. Письмо Департамента государственной политики в сфере общего образования от 6 декабря 2017 года № 08-2595 «Методические рекомендации органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющим государственное управление в сфере образования по вопросу изучения государственных языков республик, находящихся в составе Российской Федерации».

***Организация учебного процесса и режим занятий***

Настоящий учебный план ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер вводится в действие с **01 сентября 2018 года.** Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану. Продолжительность обучения –3 года 10 месяцев или 199 недель на базе основного общего образования. Общая продолжительность каникул 35 недель: в зимний период на 1, 2 и 3 курсах по 2 недели в зимний период и по 9 недель в летний. На 4 курсе 2 недели в зимний период. Продолжительность учебной недели - шестидневная.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей (далее – ПМ), входящих в них междисциплинарных курсов (далее – МДК), учебной и производственной практики, время проведения государственной (итоговой) аттестации и каникул. Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с рабочими программами дисциплин, ПМ, практик и расписанием учебных занятий. Рабочие программы разрабатываются и утверждаются лицеем самостоятельно на основе ФГОС СПО по профессии с учетом требований рынка труда. В лицее установлены такие виды занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, самостоятельная работа, учебная практика, производственная практика. Для всех видов занятий академический час устанавливается 45 минут. Возможна группировка занятий парами. Объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. Все виды проводимых учебных мероприятий, требующих взаимодействия обучаемого и обучающего, отражены в объеме часов дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, составляющих структуру учебного плана.

Рабочий учебный план предусматривает изучение общеобразовательного, общепрофессионального и профессионального учебных циклов. В общеобразовательный цикл входят 15 дисциплин. Общепрофессиональный цикл включает 10 дисциплин, одна из которых введена за счет часов вариативной части. Профессиональный цикл состоит из 5 модулей в соответствии с основными видами деятельности.

Общий объем образовательной программы 5904 часа. Суммарный бюджет объема времени по учебным циклам не менее соответствующих объемов, указанных во ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла - 2052 часа;
- общепрофессионального цикла - 512 часов;
-междисиплинарным курсам - 1976 часов;
-учебной практике - 828 часов;
-производственной практике- 1044 часа;
-промежуточная аттестация – 252часа;
-государственная итоговая аттестация – 72 часа.

Практических и лабораторных занятий по дисциплинам и МДК – 1905 часов (51,4%).

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы отводится 96,8% от объема учебных циклов. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося - 180 часов (3,2%), не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии с преподавателем, но входит в объем часов учебного плана. Самостоятельная работа обучающихся (далее – СРО) запланирована в общепрофессиональном и профессиональном циклах, организуется, фиксируется в журнале и проверяется преподавателем. Самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением, способствует расширению и углублению знаний обучающихся по дисциплинам и модулям. Выполнение самостоятельной работы способствует расширению и углублению знаний обучающихся по общепрофессиональным и профессиональным дисциплинам. В лицее для самостоятельной работы студентов организована аудитория с выходом в интернет.

| | Объем цикла в часах | На СРО, час | СРО в объеме цикла, % |
|---|---|---|---|
| Общепрофессиональный цикл | 2052 | 0 | 0% |
| Общепрофессиональный цикл | 512 | 92 | 17,9% |
| Профессиональные модули | 3016 | 88 | 2,9% |
| Всего: | 5580 | 180 | 3,2% |

***Распределение вариативной части учебного времени:***

Для обучающихся, осваивающих ОПОП на базе основного общего образования, объем вариативной части программы составляет 1332 часа. Вариативная часть учебного времени расходуется на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- увеличено количество часов на дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров и ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места в связи с необходимостью уделять особое внимание ассортименту и оценке качества основных групп продовольственных товаров, вопросам организации хранения пищевых продуктов и появлением на российском рынке большого ассортимента отечественного и зарубежного оборудования предприятий общественного питания;
- введена дисциплина ОП.10 Современные тенденции в кулинарном искусстве - 36 часов для освещения модных направлений в кулинарии разных стран, изучения требований, предъявляемых к участникам конкурса WorldSkills Russia по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»;

- запланирована самостоятельная работа по ОП.09 Физическая культура 80 часов для дополнительных занятий игровыми видами спорта, внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях, реферативной работы;
- на все междисциплинарные курсы по организации процессов приготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий объем времени на их изучение увеличен в среднем на 10-18 часов;
- увеличен объем часов на сложные и объемные профессиональные модули ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»;
- значительно увеличено количество часов на УП и ПП на 648 часов/18 недель.

Объем часов вариативной части 1332 часа (20% от объема программы) использован следующим образом:

| | **По примерной программе** | **По ОПОП** | **За счет вариативной части** | | **По примерной программе** | **По ОПОП** | **За счет вариативной части** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ОП.00 Общепрофессиональный цикл** | | | | **ПМ.00 Профессиональные модули** | | | |
| ОП.01 | 36 | 44 | 8 | МДК.01.01 | 32 | 48 | 16 |
| ОП.02 | 36 | 58 | 22 | МДК.01.02 | 72 | 96 | 24 |
| ОП.03 | 36 | 54 | 18 | МДК.02.01 | 32 | 44 | 12 |
| ОП.04 | 36 | 36 | | МДК.02.02 | 128 | 250 | 122 |
| ОП.05 | 32 | 36 | 4 | МДК.03.01 | 32 | 42 | 10 |
| ОП.06 | 36 | 36 | | МДК.03.02 | 96 | 126 | 30 |
| ОП.07 | 36 | 40 | 4 | МДК.04.01 | 32 | 32 | 8 |
| ОП.08 | 36 | 36 | | МДК.04.02 | 64 | 132 | 68 |
| ОП.09 | 40 | 136 | 96 | МДК.05.01 | 32 | 58 | 26 |
| ОП.10 | - | 36 | 36 | МДК.05.02 | 128 | 308 | 180 |
| Итого по циклу: | 324ч | 512ч | **188ч** | УП и ПП | 1224 | 1872 | 648 |
| | | | | Итого | 1872ч | 3016 | **1144ч** |
| **Итого распределен весь объем часов вариативной части – 1332 ч** | | | | | | | |

### *Практика*

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик (1872ч), составляет 57,3% от профессионального цикла образовательной программы (3268ч) или 31,7% от общего объема программы.

Учебная практика- 828часов/23недели, производственная практика - 1044часа/29 недель. За счет вариативной части добавлено 648 часов/18недель.

Практика является обязательным разделом программы подготовки, представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются: учебная практика - рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями, производственная практика – концентрированно на 2,3 и 4 курсах.
Во время проведения учебной и производственной практик объем учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю.

Для прохождения учебной практики группа разбивается на две подгруппы, занятия проводятся с 8.00 в одну смену в течение 6 академических часов. Учебная практика проводится в учебно-производственной мастерской и в лаборатории лицея. По освоении каждого раздела учебной практики проводится дифференцированный зачет.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика в организациях и на предприятиях общественного питания города Новосибирска проводится на основе заключенных договоров. Аттестация по итогам производственной практики осуществляется в форме дифференцированного зачета на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Возможна сетевая форма реализации программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер» с использованием ресурсов других образовательных организаций и предприятий общественного питания.

### *Общеобразовательный цикл*

Общеобразовательный цикл ОПОП СПО по профессии сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, а также в соответствии со спецификой ОПОП СПО по профессии. Выбран ***социально-экономический*** профиль получаемого профессионального образования. С учетом специфики получаемой профессии изучаются профильные дисциплины – математика, информатика, экономика.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Обучающиеся, получающие СПО по ППКРС на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения образовательной программы. Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования при разработке учебного плана сформирован общеобразовательный цикл, включающий общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) из обязательных предметных областей: филология; иностранный язык; общественные науки; математика и информатика; естественные науки;

физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности; родной язык и родная литература. Введена одна дополнительная учебная дисциплина.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение -2052 часа. Обязательная часть образовательной программы среднего общего образования составляет 1338 часов (65%), а формируемая часть – 714 часа (35%) от общего объема образовательной программы среднего общего образования.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных дисциплин и предусматривает изучение 8-ми общих дисциплин, 3-х по выбору из обязательных предметных областей и одной дополнительной учебной дисциплины УД.12 «Экономика». В программе дополнительного предмета «Экономика» три раздела – финансовая грамотность, экономика, основы организации предпринимательской деятельности. Предусмотрено выполнение обучающимися и защита индивидуальных проектов по разделу финансовая грамотность. Темы для выполнения индивидуального проекта обучающиеся выбирают по желанию.

На 2 курсе обучения проводится промежуточная аттестация обучающихся по дисциплинам «Русский язык», «Математика», на 3 курсе по «Экономике» в форме экзаменов.

### *Промежуточная аттестация*

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества усвоения обучающиися дисциплин, МДК, практик в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Оценка подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- Оценка уровня усвоения дисциплин и МДК
- Оценка уровня сформированности компетенций

Учет учебных достижений обучающихся проводится при помощи различных форм текущего контроля. Текущий контроль успеваемости (текущая аттестация) обучающихся служит стимулом для их регулярной самостоятельной работы и является частью контроля качества освоения образовательной программы. Текущая аттестация может быть элементом учебных занятий следующих видов: лекций, семинаров, практических и лабораторных занятий, учебных практик. Текущая успеваемость обучающихся оценивается отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация обучающихся в условиях реализации модульно-компетентностного подхода проводится в процессе или после завершения освоения дисциплин, программ профессиональных модулей, прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля. Формы проведения процедур промежуточной аттестации определяются в программах дисциплин, модулей, к ним относятся зачет, дифзачет (в устной или письменной формах по билетам, письменное или электронное тестирование, защита реферата и др), экзамен (квалификационный). Экзамен по модулю включает в себя выполнение практического задания и направлен на оценку готовности обучающихся, завершивших освоение профессионального модуля, к реализации вида профессиональной деятельности, и сформированности у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС по профессии. Успеваемость обучающихся по промежуточной аттестации оценивается на экзаменах и дифференцированных зачетах отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», на зачетах – «зачтено» и «незачтено».

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится по 2 недели на 1-3 курсах и 1 неделя на 4 курсе. Промежуточная аттестация обучающихся по предметам «Русский язык», «Математика» и «Экономика» проводится в форме экзаменов, по остальным предметам общеобразовательной подготовки - в форме дифференцированных зачетов и зачетов. Дифференцированные зачеты и зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС на промежуточную аттестацию. Согласно учебному плану в каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре), что соответствует требованиям ФГОС СПО. Если два экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, то для подготовки ко второму экзамену, в т.ч. для проведения консультаций, предусматривается не менее 2-х дней.

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны и фиксируются в рабочих программах, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения. Для реализации текущей и промежуточной аттестации разрабатывается и утверждается фонд оценочных средств, в которых определены четкие критерии оценивания. В критерии оценивания результатов экзамена по модулю внесены дополнения в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.

| **Формы ПА** | **1 курс** | | **2 курс** | | **3 курс** | | **4 курс** | | **Всего** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **1 семестр** | **2 семестр** | **3 семестр** | **4 семестр** | **5 семестр** | **6 семестр** | **5 семестр** | **6 семестр** | |
| Зачет | | *ОУД.06* | | *ОУД.06* | | | | | **2** |
| Дифференцированный зачет | ОУД.02<br>ОУД.05<br>ОУД.11 | ОУД.03<br>ОУД.04<br>УД.12<br>ОП.02<br>ОП.03<br>ОП.05<br>МДК.01.01 | ОУД.07<br>МДК.04.01<br>УП.01 | ОУД.02<br>ОУД.05<br>ОУД.10<br>ОУД.11<br>МДК.04.02<br>УП.04<br>ПП.01+04 | ОУД.08<br>ОУД.09 | ОУД.03<br>ОУД.06<br>ОП.08<br>УП.02<br>УП.03<br>ПП.02+03 | ОП.04<br>ОП.06<br>МДК.05.01 | ОП.09<br>ОП.10<br>УП.05<br>ПП.05 | **35** |
| Экзамен | ОП.01 | МДК.02.01 | МДК.01.02 | ОУД.01<br>ОУД.04<br>ПМ.01<br>ПМ.04 | МДК.03.01 | УД.12<br>МДК.02.02<br>МДК.03.02<br>ПМ.03<br>ПМ.02 | ОП.07 | МДК.05.02<br>ПМ.05 | **16** |
| | ***Зачетов и дифзачетов – 11*** *(включая зачет по физической культуре);* ***экзаменов – 2.*** | | ***Зачетов и дифзачетов – 11*** *(включая зачет по физической культуре);* ***экзаменов – 5.*** | | ***Зачетов и дифзачетов – 8*** *(включая зачет по физической культуре);* ***экзаменов – 6.*** | | ***Зачетов и дифзачетов – 7*** *(включая зачет по физической культуре);* ***экзаменов – 3.*** | | |

## *Формы проведения государственной итоговой аттестации*

Итоговая аттестация, завершающая освоение имеющих государственную аккредитацию основных образовательных программ, является государственной итоговой аттестацией. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта или образовательного стандарта. Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Использование механизма демонстрационного экзамена в рамках ГИА позволяет реализовать объективность, независимость и достоверность оценивания результативности выпускников и их готовности к самостоятельной профессиональной деятельности.

Общий объем часов на проведение государственной итоговой аттестации в учебном плане программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет на базе основного общего образования 72 часа/2 недели.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются положением о государственной итоговой аттестации, Программой государственной итоговой аттестации по профессии, доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

По окончании обучения и успешной сдачи государственной (итоговой) аттестации выпускник получает диплом государственного образца.

Учебный план разработан зам. директора по УПР О.Н.Павлова

«31» августа 2020 г.