

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

|  |
|--|
| 1. Пояснительная записка   |
| 1.1. Нормативная база реализации ППКРС   |
| 1. Настоящий учебный план областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения "Валуйский индустриальный техникум" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. №44898 от 22.12.2016г.).  |
| По окончании курса обучения и защите выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена присваиваются квалификации: Повар 3-4 уровня квалификации. Кондитер 3-4 уровня квалификации. Пекарь 3-4 уровня квалификации.  |
| Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:   |
| 1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;   |
| 2. Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.).   |
| 3. Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)  |
| 4. Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)   |
| 5. Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270)   |
| 6. Программы дисциплин и профессиональных модулей:   |
| ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров . ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ОП.05. Основы калькуляции и учета. ОП.06. Охрана труда ОП.07. Иностранный язык профессиональной деятельности ОП.08. Безопасность жизнедеятельности ОП.09. Физическая культура (для профессии СПО)  |
| Программы профессиональных модулей   |
| 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. ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. |
| 7. Приказ 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»;   |
| 8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации (рег. N 30861 от 26 декабря 2013 г.);  |
| 9. Устав областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Валуйский индустриальный техникум»;  |
| 10. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;  |
| 11. СанПиН 2.4.3.1186 – 03 (с изменениями от 28 апреля 2007 г., 23 июля 2008 г.), СанПиН 2.4.3.2554 – 09;  |
| 12. Приказа Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрированного в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866).   |

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

|   |
|---|
| 13. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;  |
| 14. Постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов».   |
| 15. Приказ от 30.11.2016г. №ПО/19 Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия». О пилотной апробации проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2017году.   |
| 1.2. Организация учебного процесса и режима занятий   |
| Согласно учебному плану:  |
| – начало учебных занятий – 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;  |
| – продолжительность каникул - 35 недели (27 недель в летний период и 8 недель в зимний период), что соответствует ФГОС СПО (не менее 10 недель в учебном году);   |
| – продолжительность учебной недели – шестидневная;  |
| – продолжительность занятий – 45 минут, занятия проводятся парами;  |
| – текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических и лабораторных работ, тестирования, самостоятельной работы, контрольной работы, устного опроса и других форм контроля знаний  |
| Производственная практика студентов проводится концентрировано. В организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями.   |
| Виды практик: учебная практика, производственная практика.  |
| Учебная практика – 504 часа и производственная практика – 660 часов проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.   |
| - на практические занятия, проводимые в организациях в рамках дуального обучения, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, отводиться не менее 50% от часов, отведённых на профессиональную составляющую.   |
| По завершению учебной, производственной практики в место квалификационного экзамена с обучающимися проводят демонстрационный экзамен. Приказ от 30.11.2016г. №ПО/19 Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия». О пилотной апробации проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2017году.   |
| Для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (70 часов), отведенного на изучение основ военной службы может быть использована на освоение основ медицинских знаний. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы (в период летних каникул 4 семестра).   |
| Учебный план определяет качественные и количественные характеристики программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии:   |
| • объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;  |
| • перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей, демонстрационных экзаменов по профессиональным модулям и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);   |
| • последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;   |
| • виды учебных занятий;   |
| • распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;   |
| • распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.   |
| При формировании учебного плана учитывались следующие нормы нагрузки:   |
| • максимальный объем учебной нагрузки студентов составляет 45-47 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы;   |
| • максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю.   |
| С целью получения студентами среднего общего образования в состав учебного плана входит общеобразовательный цикл. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования (Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273 ФЗ); |
| При формировании учебного плана распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ППКРС, включая инвариантную и вариативную части.  |

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

|  |
|--|
| Учебный план состоит из титульной части, пояснительной записки, таблицы «Сводные данные по бюджету времени (в неделях)», таблицы «План учебного процесса» и перечня кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии.  |
| Консультации приказом директора ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум» могут ежегодно перераспределяться с учетом результатов входного контроля, промежуточной аттестации и других объективных причин.   |
| <b>1.3 Общеобразовательный цикл</b>  |
| Корректировка учебного рабочего плана проведена на основании рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. Одобрено «Научно-методическим советом центра профессионального образования и системы квалификации ФГАУ «ФИРО» протокол №3 от 25 мая 2017г. фиксируются две учебные дисциплины «Русский язык», «Литература» в учебном плане.   |
| Федеральный государственный образовательный стандарт (далее - ФГОС) среднего общего образования реализуется с учётом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"), в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259). |
| Общеобразовательная подготовка реализуется на 1,2,3,4 курсе. Дисциплины общеобразовательного цикла делятся на базовые, профильные и дополнительные.  |
| В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального учебного проекта по учебной дисциплине ОУД.12 Биология. Профиль обучения - естественнонаучный.   |
| По русскому языку, математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия, химии, проводятся экзамены. По русскому языку, математика: алгебре и начала математического анализа; геометрии – в письменной форме, по химии – в устной.  |
| В общеобразовательный учебный цикл. Раздел УД. Дополнительные учебные дисциплины на основании письма Департамента внутренней и кадровой политики области от 03.07.2014 г. №3-114/556 «О включении в курс обучения» введена дисциплина УД.14 «Основы предпринимательства» - 68 часов.   |
| Также введена дисциплина УД.16 «Православная культура» - 34 часа.  |
| Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, контрольных работ, устного опроса и определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.  |
| Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.   |
| По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки.  |
| Практические работы по Информатике проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.   |
| <b>1.4 Формирование вариативной части ППКРС</b>  |
| Вариативная часть 733 часа обязательных учебных занятий дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.  |
| Вариативная часть ППКРС профессии распределена следующим образом:  |
| МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента-26 часов.   |
| МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -136 часов.   |
| МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных-149 часов.   |
| МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента-30 часов.   |
| МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 152 часа.  |
| МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-20 часов.   |
| МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 220 часов.  |

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

|  |
|--|
| <b>1.5</b> Формы проведения промежуточной аттестации   |
| Промежуточная аттестация предусмотрена в 2семестре -2недели, 3семестре –неделя, 4семестре-1неделя, 6семестре-2недели, 8семестр -1неделя. Промежуточная аттестация в форме экзамена и дифференцированного зачета проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.  |
| Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.   |
| Промежуточная аттестация предусмотрена в 2семестре -2недели, 3семестре –неделя, 4семестре-1неделя, 6семестре-2недели, 8семестр -1неделя. Промежуточная аттестация в форме экзамена и дифференцированного зачета проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.  |
| По дисциплинам общеобразовательного цикла формы промежуточной аттестации – ДЗ (дифференцированный зачет) и Э (экзамен);  |
| По дисциплинам общепрофессионального цикла формы промежуточной аттестации – З (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен);   |
| Промежуточная аттестация по основным элементам программы профессионального модуля – по МДК экзамен, по учебной и производственной практике – ДЗ (дифференцированный зачет).  |
| Условия допуска к экзамену (демонстрационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля теоретической части модуля (МДК) и практики.  |
| Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.   |
| <b>1.6</b> Формы проведения государственной итоговой аттестации  |
| Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (демонстрационный экзамен и письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. На государственную итоговую аттестацию отводится две недели (с 15.06.2021г. по 28.06.2021г.)  |
| За полгода, до начала государственной итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой государственной итоговой аттестации, утверждённой педагогическим советом. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся успешно прошедшие промежуточную аттестацию.  |
| Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной и производственной практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики. |
| Приложение №1  |
| Консультации.  |
| Часы, выделенные на консультации из расчёта наполняемости группы 25 студентов, распределены следующим образом:   |
| <b>1</b> ППК (9к)  |
| <b>1</b> курс  |
| - ОУД.01 Русский язык – 10 часов. - ОУД.04 Математика: алгебра и начало математического анализа, геометрия – 6часов. - ОУД.07 ОБЖ – 4 часа. - ОУД.08 Информатика – 6 часов на две подгруппы - МДК.01.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов – 4 часа. - МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 4 часа.  |
| <b>2</b> курс  |
| - ОУД.04 Математика: алгебра и начало математического анализа, геометрия – 10часов. - ОУД.09. Физика – 6часов. - ОУД.10. Химия – 12 часов. - ОУД.12. Биология – 8 часов. - ОП.08 Безопасность жизнедеятельности – 4 часа -МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. – 4 часа. - МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. – 4 часа.   |
| <b>3</b> курс  |

**ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ**

- ОУД.02 Литература – 6 часов. - ОУД.03 Иностранный язык – 6 часов. - ОУД.05. История – 6 часов. - УД.14. Основы предпринимательства – 4 часа. - МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. – 4 часа. - МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 4 часа. - МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. – 4 часа. - МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. – 4 часа.

4 курс

-ОУД.11. Обществознание (включая экономику и право) – 6 часов. -ОУД.13. Экология – 8 часа. - УД.15. История родного края – 4 часа. -МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – 4 часа. - МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – 4 часа.

**Согласовано**

|  |  |                  |
|--|--|------------------|
| Зам. директора по УПР  |  | Иванков А.Н.     |
| Зам. директора по УР   |  | Захарова Л.М.    |
| Зам. директора по УМР  |  | Рябинин А.Н.     |
| Методист   |  | Васянович М.А.   |
| Председатель ЦМК преподавателей и мастеров профессионального цикла |  | Топычканов Д.Г.  |
| Председатель ЦМК преподавателей общеобразовательного цикла         |  | Тютюнникова Г.В. |