УТВЕРЖДЕНО
Приказ директора
ГБПОУ «СПК»
от 20.02.2024 № 28-од

СВЕДЕНИЯ ОБ АКТУАЛИЗАЦИИ
Приказ директора
ГБПОУ «СПК»
от 20.06.2024 № 125-од
от 02.08.2024 № 144-од
от 02.09.2024 № 160-од

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Самарской области
«Сызранский политехнический колледж»

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар↔кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ППКРС – 3 года и 10 мес. на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный
Срок начала подготовки - «01» сентября 2024 г.
Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

Учебный год	Курс
2024 – 2025 уч. г.	1 курс
2025 – 2026 уч. г.	2 курс
2026 – 2027 уч. г.	3 курс
2027 – 2028 уч. г.	4 курс

1. Сводные данные по бюджету времени для очной формы обучения

в неделях

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	**2**	**3**		**7**	**8**	**9**
I курс	41				11	52
II курс	34	3	4		11	52
III курс	24	7	10		11	52
IV курс	23	6	10	2	2	43
Всего	**122**	**16**	**24**	**2**	**35**	**199**

в часах

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	**2**	**3**	**4**	**7**	**8**	**9**
I курс	1476				396	1872
II курс	1224	108	144		396	1872
III курс	864	252	360		396	1872
IV курс	828	216	360		72	1548
Всего	**4392**	**576**	**864**	**72**	**1260**	**7164**
	5904				**1260**	**7164**

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки	Учебная нагрузка обучающихся (час.): Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем: Нагрузка на дисциплины и МДК: Всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК: Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс, 1 семестр, 17 нед.: учебная нагрузка	самостоятельная работа	конс + ПА	I курс, 2 семестр, 23нед.: учебная нагрузка	самостоятельная работа	конс + ПА	II курс, 3 семестр, 17 нед: учебная нагрузка	самостоятельная работа	конс + ПА	II курс, 4 семестр, 18+7 нед.: учебная нагрузка	самостоятельная работа	конс + ПА	III курс, 5 семестр, 13+4 нед.: учебная нагрузка	самостоятельная работа	конс + ПА	III курс, 6 семестр, 11+13 нед.: учебная нагрузка	самостоятельная работа	конс + ПА	IV курс, 7 семестр, 11+6 нед.: учебная нагрузка	самостоятельная работа	конс + ПА	IV курс, 8 семестр, 12+10+2 нед.: учебная нагрузка	самостоятельная работа	конс + ПА	
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	
		1	2	3	4	5	6	7	8																																			
	Общеобразовательный учебный цикл	**19др/2э/9дз/3э**								**1476**	**438**	**0**	**1042**	**604**	**438**			**4**	**12**	**606**	**0**		**810**	**0**	**32**	**28**		**0**	**0**															1476
ОУП.00	**Общие учебные предметы**	**10др/2э/6дз/2э**								**1396**	**398**	**0**	**962**	**564**	**398**			**4**	**12**	**572**	**0**	**0**	**764**	**0**	**32**	**28**	**0**	**0**	**0**															1396
ОУП.01	Русский язык	ДР	Э							80	12		72	60	12			2	6	34			38		8																			80
ОУП.02	Литература	ДР	ДЗ							80	12		80	68	12					34			46																					80
ОУП.03	Математика	ДР	Э							234	42		226	184	42			2	6	102			124		8																			234
ОУП.04	Иностранный язык	ДР	ДЗ							80	80		80	0	80					34			46																					80
ОУП.05	Информатика	ДР	ДЗ							156	128		156	28	128					68			88																					156
ОУП.06	Физика	ДР	Э							188	30		180	150	30			2	6	68			112		8																			188
ОУП.07	Химия	ДР	ДЗ							56	12		56	44	12					28			28																					56
ОУП.08	Биология	ДР	ДЗ							54	12		54	42	12					17			37																					54
ОУП.09	История	ДР	Э							120	24		112	88	24			2	6	51			61		8																			120
ОУП.10	Обществознание	ДР	ДР	ДЗ						144	20		144	124	20					34			82			28																		144
ОУП.11	География	ДР	ДЗ							68	10		68	58	10					34			34																					68
ОУП.12	Физическая культура	ДР	ДЗ							78	74		78	4	74					34			44																					78
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	ДР	ДЗ							58	20		58	38	20					34			24																					58
ДУПК	**Дополнительные учебные предметы**	**8др/0э/2дз/1э**								**40**	**20**	**0**	**40**	**20**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**17**	**0**	**0**	**23**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**															40
ДУПК.01	Основы проектной деятельности	ДР	ДР	ДР	ДЗ					40	20		40	20	20					17			23																					40
УПВ.00	**По выбору из обязательных предметных областей**	**1др/0э/1дз/0э**								**40**	**20**		**40**	**20**	**20**					**17**			**23**																					40
УПВ.01	Родная литература / История родного края	ДР	ДЗ							40	20		40	20	20					17			23																					40 0
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**1др/8э/11 дз/3э**								**906**	**485**	**16**	**866**	**381**	**485**			**6**	**18**	**6**	**0**	**0**	**22**	**0**	**0**	**442**	**12**	**16**	**142**	**0**	**8**	**116**	**0**	**0**	**40**	**0**	**0**	**28**	**0**	**0**	**70**	**4**	**0**	906
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			Э						140	64	4	128	64	64			2	6							128	4	8																140
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			ДР	Э					122	58		114	56	58			2	6							46			68		8													122
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			ДЗ						140	68	4	136	68	68											136	4																	140
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности								ДЗ	70	12	4	66	54	12																										66	4		70
ОП.05	Основы калькуляции и учета			Э						140	64	4	128	64	64			2	6							128	4	8																140
ОП.06	Охрана труда				ДЗ					36	14		36	22	14																				36									36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности					ДЗ				52	52		52		52														52															52
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности					ДЗ				36	18		36	18	18																	36												36
ОП.09	Физическая культура / адаптационная физическая культура					ДЗ				40	40		40		40																	40												40
ОП.10	Общие компетенции профессионала		ДР		ДЗ					36	30		36	6	30								18						18															36
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности							ДЗ		24	24		24		24																							24						24
ОП.12	Социально значимая деятельность	З	З	З	З	З	З	З	З	34	34		34		34					6			4			4			4			4			4			4			4			34
ОП.13	Основы финансовой грамотности					ДЗ				36	7		36	29	7																	36												36
ПЦ.00	**Профессиональный цикл**	**3др/0э/18дз/5Э**								**3450**	**2368**	**80**	**1840**	**912**	**928**	**0**	**1440**	**30**	**60**							**114**	**0**		**684**	**12**	**18**	**478**	**18**		**770**	**18**	**36**	**548**	**18**	**18**	**686**	**14**	**18**	3450
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**0др/0э/3дз/1э**								**684**	**454**	**12**	**402**	**200**	**202**	**0**	**252**	**6**	**12**							**114**	**0**		**540**	**12**	**18**													684
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			ДР	ДЗ					210	104	4	206	102	104											62			144	4														210
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			ДР	ДЗ					204	98	8	196	98	98											52			144	8														204
УП.01	Учебная практика				ДЗк1					108	108						108												108															108
ПП.01	Производственная практика				ДЗк1					144	144						144												144															144
	Экзамен квалификационный				Эк					18	0							6	12												18													18
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**1др/0э/4дз/1э**								**857**	**612**	**19**	**424**	**208**	**216**		**396**	**6**	**12**										**144**	**0**	**0**	**322**	**12**		**354**	**7**	**18**							857
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					ДЗ				248	122	6	242	120	122														144			98	6											248

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					ДР	ДЗ			195	94	13	182	88	94																		80	6		102	7							195
УП.02	Учебная практика					ДЗ				144	144						144																144											144
ПП.02	Производственная практика						ДЗ			252	252						252																			252								252
	Экзамен квалификационный						Эк			18	0							6	12																			18						18
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2др/0э/3дз/1э**								**607**	**394**	**17**	**356**	**178**	**178**		**216**	**6**	**12**													**156**	**6**		**416**	**11**	**18**							607
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					ДР	ДЗ			178	84	10	168	84	84																		78	3		90	7							178
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					ДР	ДЗ			195	94	7	188	94	94																		78	3		110	4							195
УП.03	Учебная практика						ДЗк2			108	108						108																			108								108
ПП.03	Производственная практика						ДЗк2			108	108						108																			108								108
	Экзамен квалификационный						Эк			18	0							6	12																			18						18
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**0др/0э/4дз/1э**								**584**	**384**	**18**	**332**	**164**	**168**		**216**	**6**	**12**																			**548**	**18**	**18**				584
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков							ДЗ		178	86	8	170	84	86																							170	8					178
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков							ДЗ		172	82	10	162	80	82																							162	10					172
УП.04	Учебная практика							ДЗ		72	72						72																					72						72
ПП.04	Производственная практика							ДЗ		144	144						144																					144						144
	Экзамен квалификационный							Эк		18	0							6	12																					18				18
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**0др/04/4дз/1э**								**718**	**524**	**14**	**326**	**162**	**164**		**360**	**6**	**12**																						**686**	**14**	**18**	718
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								ДЗ	166	80	6	160	80	80																									160	6		166
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								ДЗ	174	84	8	166	82	84																									166	8		174
УП.05	Учебная практика								ДЗ	144	144						144																								144		144
ПП.05	Производственная практика								ДЗ	216	216						216																								216		216
	Экзамен квалификационный								Эк	18	0							6	12																							18	18
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**									72	0																													72			72
	Объем образовательной программы	**23др/10л/38дл/9э**								**5904**	**3291**	**96**	**3748**	**1897**	**1851**	**0**	**1440**	**40**	**90**	**612**	**0**	**0**	**832**	**0**	**32**	**584**	**12**	**16**	**826**	**12**	**26**	**594**	**18**	**0**	**810**	**18**	**36**	**576**	**18**	**18**	**828**	**18**	**18**	5904
																				612			**864**			**612**			**864**			**612**			**864**			**612**			**864**		5904
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена с 15.06 по 28.06.2028																																												
																				Всего	дисциплин и МДК		612		864		612		612		468		396		396		432		4392
																					учебной практики								108		144		108		72		144		576
																					производственной практики								144				360		144		216		864
																					ГИА																72		72
																					экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных)				1		2		2				2		1		1		9
																					дифференцированных зачетов				4		2		10		6		6		5		5		38
																					зачетов		2		2		1		1		1		1		1		1		10
																					другой формы контроля		10		7		3				3								23

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

Социально-экономических дисциплин;
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
Товароведения продовольственных товаров;
Технологии кулинарного и кондитерского производства;
Иностранного языка;
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
Технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Сызранский политехнический колледж» (далее - Учреждение) разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 31 июля 2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации (далее – РФ) от 08 апреля 2021 г. № 153 (ред. от 09.08.2022) «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии (далее – ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.) 43.01.09 Повар, кондитер;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 29.06.2017 № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413» (Зарегистрировано в Минюсте России 26.07.2017 N 47532);
- Приказа Министерства просвещения РФ от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» (Зарегистрировано в Минюсте России 12.09.2022 № 70034);
- Приказа Министерства просвещения РФ от 27.12.2023 № 1028 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего образования»

(Зарегистрировано в Минюсте России 02.02.2024 № 77121);

– Приказа Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 20.12.2022);

– Приказа Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» 9с изменениями и дополнениями);

– Приказа Министерства просвещения РФ от 24.04.2024 № 272 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.05.2024 №78333)

– Приказа Министерства образования и науки РФ № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся», Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);

– Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 30.06.2020 №845/369 «Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность»

– Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ №882/391 от 5 августа 2020г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ.»

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

– Приказа Министерства просвещения РФ от 14.07.2023 № 534 (ред. от 29.02.2024) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);

– Распоряжения Министерства просвещения РФ от 30.04.2021 Р-98

«Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

– Письма Министерства просвещения РФ от 14.04.2021 № 05–1971 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»);

– Письма Министерства просвещения РФ от 14.06.2024 №05-1971 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»);

– Письма Министерства просвещения РФ от 25.08.2022 № МП-05-1443 «Об интеграции курса «Россия - Моя история»;

– Методических рекомендаций по реализации учебного модуля «Нравственные основы семейной жизни» и учебной дисциплины «Социально-значимая деятельность», утвержденных распоряжением Министерства образования и науки Самарской области № 667-р от 14.07.2021 г.;

– Методических рекомендаций по реализации функциональной грамотности в рамках освоения образовательной программы среднего профессионального образования и актуализированных программ «Общие компетенции профессионала», утвержденных распоряжением Министерства образования и науки Самарской области № 733-р от 22.07.2022;

– Методических рекомендаций по реализации дисциплины «Социально-значимая деятельность», «Основы предпринимательской деятельности», утвержденные Министерством образования и науки Самарской области № 754-р от 05.07.2023»

– Рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования, направленными письмом Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения № 05-592 от 01.03.2023

– Устава Учреждения, локальных нормативных актов образовательной организации содержащих нормы, регулирующие образовательные отношения, в пределах своей компетенции в соответствии с законодательством РФ по основным вопросам организации и осуществления образовательной деятельности, в том числе регламентирующие правила приема обучающихся, режим занятий обучающихся, формы, периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, порядок и основания перевода, отчисления и восстановления обучающихся, порядок оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между образовательной организацией и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся и др.

Со стороны работодателя:

– локальные акты (направленные на обучение, практику, результат освоения образовательной программы, должностные инструкции по профилю обучения и др.).

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

4.2.1. Занятия начинаются с 1 сентября и заканчиваются согласно календарному учебному графику. Учебный год состоит из двух семестров.

4.2.2. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 32-36 академических часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной нагрузки.

4.2.3. Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 академических часов.

4.2.4. Продолжительность учебной недели 6 дней.

4.2.5. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Занятия группируются парами.

4.2.6.Общий объем каникулярного времени составляет 35 недель:

на первом курсе – 12 недель, в том числе 2 недели в зимний период;

на втором курсе – 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;

на третьем курсе – 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;

на четвертом курсе – 2 недели в зимний период.

1.2.1. В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

1.2.2. Общий объем дисциплины ОП.09 Физическая культура составляет 40 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья, что отражено в рабочей программе дисциплины.

1.2.3. Для коррекции нарушений развития и социальной адаптации обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена адаптационная дисциплина ОП.09 Адаптационная физическая культура.

1.2.4. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Для подгрупп девушек предусмотрено использование 70% от общего объема времени дисциплины на освоение основ медицинских знаний.

1.2.5. Дисциплина ОП.12 Социально значимая деятельность включается в общепрофессиональный цикл как региональная составляющая

за счет объема вариативной части образовательной программы и реализуется на протяжении всего периода обучения, начиная с первого курса. Содержание дисциплины согласуется с рабочей программой воспитания и календарным планом воспитательной работы. Форма промежуточной аттестации по дисциплине ОП.12 Социально значимая деятельность - зачет, который проводится каждое полугодие (результаты отражаются в ведомости и зачетной книжке обучающегося, итоговый результат - в приложении к диплому). Зачеты по дисциплине ОП.12 Социально значимая деятельность не входят в обязательное количество экзаменов и зачетов в учебном году на основании п. 32 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования

1.2.6. Блок по основам самозанятости интегрирован в учебную дисциплину ОП.11 Основы предпринимательской деятельности.

1.2.7. Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные работы и практические занятия, которые направлены на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных, профессиональных и практических умений.

4.2.10. При реализации ППКРС предусмотрены следующие виды практик: учебная (далее – УП) и производственная. УП проводится на учебных базах практики Учреждения и в организациях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее - организация), и Учреждением. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. УП и ПП проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

4.2.11. При распределении учебной нагрузки и определении объемов времени на элементы основной профессиональной образовательной учитывались требования к результатам: знаниям, умениям по дисциплинам, практическому опыту, умениям, знаниям по профессиональным модулям.

4.2.12. Практикориентированность УП по специальности составляет 55,7 %, что позволяет более детально и качественно сформировать у обучающихся умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с квалификационными запросами работодателей.

4.2.13. Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию. Текущий контроль успеваемости проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий в форме контрольных, самостоятельных работ, защиты практических занятий и лабораторных работ, письменного и устного опроса и т.д. Конкретные формы текущего контроля успеваемости определяются преподавателем исходя из специфики дисциплины, МДК, ПМ. По дисциплинам, МДК, по которым не предусмотрена промежуточная

аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена или комплексных зачетов (дифференцированных зачетов, экзаменов) итоговая (семестровая) оценка формируется по результатам текущего контроля. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

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

4.3. Общеобразовательный учебный цикл

4.3.1 Общеобразовательный учебный цикл ППКРС сформирован в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования.

4.3.2 В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППКРС для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличен на 52 недели (1 год) из расчета:

– теоретическое обучение, включая промежуточную аттестацию – 1476 ч. (41 нед.);

– каникулярное время – 11 нед.

4.3.3 4.3.3 В общеобразовательном учебном цикле представлены все обязательные предметы: ОУП.01 Русский язык, ОУП.02 Литература, ОУП.03 Математика, ОУП.04 Иностранный язык, ОУП.05 Информатика, ОУП.06 Физика, ОУП.07 Химия, ОУП.08 Биология, ОУП.09 История, ОУП.10 Обществознание, ОУП.11 География, ОУП.12 Физическая культура, ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины.

4.3.4 В общеобразовательном учебном цикле предметы ОУП.03 Математика, ОУП.05 Информатика, ОУП.06 Физика, из соответствующих технологическому профилю обучения предметных областей изучаются на углубленном уровне, а также ОУП.09 История завершаются сдачей экзамена.

4.3.5 Изучение элективного курса «Россия – моя история» включен в ОУП.09 История.

4.3.6 Модуль «Нравственные основы семейной жизни» изучается в рамках дисциплины ОУП.10 Обществознание.

4.3.7 Учебным планом предусмотрено выполнение каждым обучающимся индивидуального проекта в рамках изучения учебного предмета ДУПК.01 Основы проектной деятельности. Защита проекта осуществляется по окончании изучения дисциплины.

4.3.8 Профиль получаемого среднего общего образования – технологический. Учебное время, отведенное на обучение в объеме 1476 часов распределено на учебные предметы общеобразовательного цикла: Базовые общеобразовательные дисциплины 886 часов – 60%, вариатив - 590 часов – 40%.

Индекс	Наименование предмета	ВСЕГО аудиторных часов	Обязательная часть	Вариативная часть
ОУП.01	Русский язык	80	39	41
ОУП.02	Литература	80	78	2
ОУП.03	Математика	234	134	100
ОУП.04	Иностранный язык	80	78	2
ОУП.05	Информатика	156	56	100
ОУП.06	Физика	188	61	127
ОУП.07	Химия	56	44	12
ОУП.08	Биология	54	44	10
ОУП.09	История	120	76	44
ОУП.10	Обществознание	144	78	66
ОУП.11	География	68	39	29
ОУП.12	Физическая культура	78	78	0
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	58	42	16
ДУПК.01	Основы проектной деятельности	40	39	1
УПВ.01	Родная литература	40		40
		1476	886	590

4.4. Формирование вариативной части ППКРС

4.4.1. Вариативная часть в количестве 1332 часов использована для расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

4.4.2. Распределение вариативной части учебного плана ППКРС по циклам представлено в таблице 2:

Таблица – 2. Распределение вариативной части по циклам

Индексы циклов	**Распределение вариативной части по циклам, часов**		
	Всего	**в том числе**	
		на увеличение объема обязательных дисциплин и МДК	**на введение дополнительных дисциплин и МДК**
ОП.00	286	154	132
ПЦ.00	1046	1046	
Вариативная часть	1332	1200	132

1.4.3. Конкретизация увеличения объема времени, отведенного на дисциплины и ПМ обязательной части, представлена в таблице 3:

Таблица – 3. Конкретизация увеличения объема времени, отведенного на дисциплины и ПМ обязательной части

Циклы	**Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов обязательной части**	**Увеличение максимальной учебной нагрузки, ч.**	**Краткое обоснование увеличения объема времени, отведенного на дисциплины и ПМ обязательной части цикла**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**154**	Расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	20	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	40	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	20	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	34	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	24	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	16	
ПЦ.00	**Профессиональный цикл**	**1046**	
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	190	
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	139	
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	223	
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	320	
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	174	

1.4.4. Конкретизация введенных новых дисциплин с обоснованием

представлена в таблице 4:

Таблица – 4. Конкретизация введенных новых дисциплин с обоснованием

Циклы	**Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов вариативной части**	**Кол-во часов обязательной учебной нагрузки**	**Основные результаты изучения дисциплин, МДК вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения**
ОП.00	**Вариативная часть**	**132**	Согласно вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в Самарской области для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда
ОП.10	Общие компетенции профессионала	36	
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	24	
ОП.12	Социально значимая деятельность	36	
ОП.13	Основы финансовой грамотности	36	

4.5. Порядок аттестации обучающихся

4.5.1. Промежуточная аттестация по предметам и дисциплинам проводится в форме зачета (З), дифференцированного зачета (ДЗ), экзамена (Э), по МДК по другим форме контроля, ДЗ, по учебной и производственной практике в форме ДЗ, комплексного дифференцированного зачета (ДЗк), по ПМ в форме квалификационного экзамена (Э(к)), являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю.

4.5.2. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета, комплексного дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

4.5.3. Промежуточную аттестацию в форме экзамена планируется проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Перед экзаменом проводятся консультации, по дисциплине, МДК – 2 часа; перед квалификационным экзаменом по ПМ – 6 часов.

4.5.4. Квалификационные экзамены по ПМ планируются по окончании производственной практики по ПМ, в том числе.

4.5.5. В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре и социально значимой деятельности).

4.5.6. Государственная итоговая аттестация (2 недели) проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

ЭП

C=RU, O=ГБПОУ СПК,
CN=Шиляева Ольга Николаевна,
E=so_spc_szr@samara.edu.ru
00ae4864d049f3a95e
2024-09-05 11:05:26