

М.П.

М.П.



социально-экономический

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования *государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Волгодонский техникум общественного питания и торговли»* разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 года (ред. от 03.07.2024), зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;
- Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153);
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762);
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800);
- Положения о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);
- Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Устава ГБПОУ РО «ВТОПиТ»;
- Приказа Минпросвещения России от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932).

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Продолжительность учебных занятий составляет 45 мин, в расписании учебные занятия группируются парами.

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателями по видам учебных занятий составляет 36 часов в неделю.

Общий объем образовательной программы составляет 4428 часов:

- общеобразовательный цикл (включая промежуточную аттестацию) – 1476 часа;
- общепрофессиональный цикл – 726 часов;
- профессиональный цикл – 2118 часов (включая учебную и производственную практики);
- государственная итоговая аттестация – 36 часов.

Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик:

- учебная практика;

- производственная практика.

Учебная и производственная практики реализуются при освоении обучающимися профессиональных модулей:

- учебная практика – 504 часа (14 недель)

- производственная практика – 792 часов (22 недели)

Учебная практика проводится в лабораториях техникума. Учебная и производственная практики реализовываются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе прямых договоров между организацией (предприятием) и ГБПОУ РО «ВТОПиТ».

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

При проведении лабораторных работ, практических занятий, занятий по иностранному языку, на персональных компьютерах, учебных занятий по отдельным дисциплинам, перечень которых определяется методическим советом Техникума, учебная группа может делиться на подгруппы.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ОПОП.

Форма и процедуры текущего контроля знаний – устный, письменный (тесты, задачи, схемы и т.п.), деловые игры. Текущий контроль знаний предусматривает систематическую проверку качества полученных студентами компетенций по всем изучаемым в семестре дисциплинам и профессиональным модулям.

Формами текущей аттестации являются: письменные работы, самостоятельные работы, фронтальные работы, групповые работы, семинарские занятия, контрольные работы, срезовые работы, административные проверочные работы, тесты и т.д

Форму текущей аттестации определяет преподаватель с учетом контингента обучающихся, содержания учебного материала. Текущий контроль преподаватели проводят в пределах учебного времени как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен, квалификационный экзамен, дифференцированный зачет, зачет. При отсутствии в плане образовательного процесса формы промежуточной аттестации по дисциплине применяется накопительная система оценивания.

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. При проведении зачетов учитывается текущая успеваемость обучающихся. По окончании изучения модуля проводится квалификационный экзамен.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в течение каждого семестра, по мере выполнения программы по дисциплинам, в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в форме демонстрационного экзамена.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по данной профессии сформирован с учетом профиля получаемого образования. Данная профессия относится к социально-экономическому профилю.

Общеобразовательные дисциплины изучаются рассредоточено одновременно с освоением программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла ОПОП СПО (ППКРС).

Общеобразовательный цикл включает общеобразовательные учебные дисциплины: Русский язык, Литература, Иностранный язык, Математика, Информатика, История, Обществознание, География, Физика, Химия, Биология, Физическая культура, Основы безопасности и защиты родины, Индивидуальный проект.

Учет профессиональной направленности образовательной программы СПО осуществляется в виде формирования профессионально-ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования проводится в форме зачетов и дифференцированных зачетов, и экзаменов. Зачеты, дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, отведенного учебным планом.

Завершающим этапом промежуточной аттестации являются экзамены по дисциплинам: - русский язык – письменно; - математика – письменно; - химия – письменно.

1.4. Формирование вариативной части

Вариативная часть образовательной программы составляет не менее 20 процентов от общего объема времени, дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления профессиональной подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

На вариативную часть отводится 648 часов.

Соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы определена самостоятельно в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения основной профессиональной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки студентов осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций студентов.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Для оценки знаний, умений, общих и профессиональных компетенций разработаны контрольно-оценочные средства, фонды оценочных средств.

Промежуточная аттестация обучающихся по дисциплинам и модулям проводится в форме зачетов и дифференцированных зачетов, экзаменов: зачеты, дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного дисциплину, экзамены – за счет времени, отведенного учебным планом.

Формой итоговой аттестации по модулю является квалификационный экзамен, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации.

Условием положительной аттестации на квалификационном экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Необходимым условием допуска выпускников к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в форме демонстрационного экзамена.

2. Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и циклам		Учебная практика		Производственная практика		Промежуточная аттестация		Государственная итоговая аттестация		Каникулы	Всего	
	часов	недель	часов	недель	часов	недель	часов	недель	часов	недель	недель	часов	недель
1	1428	39 + 4 д.	36	1	0	0	12	2 дня	0	0	11	1476	52
2	888	24+4д.	180	5	360	10	48	1+2д.	0	0	11	1476	52
3	678	18+5д.	288	8	432	12	42	1+1д.1	36	1	2	1476	43
Всего	2994	83+1д.	504	14	792	22	102	0	36	1	24	4428	147

3. План учебного процесса

Индекс 0.00	Наименование УД, ПМ, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы в академических часах								Распределение нагрузки												Обязательная часть образовательной программы	Вариативная часть образовательной программы	
		Зачеты	Экзамены	ВСЕГО	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							1 курс				2 курс				3 курс					
						всего во взаимодействии с преподавателем	Занятия по дисциплинам и МДК		Практики	Консультации	Самоподготовка	Промежуточная аттестация														
							Теоретическое обучение	в том числе, лабораторные и практические занятия					1 сем.	1 сем.	2 сем.	2 сем.	1 сем.	1 сем.	2 сем.	2 сем.	1 сем.	1 сем.	2 сем.			2 сем.
17	сам.	24	сам.	17	сам.	24	сам.	17	сам.	24	сам.															
О.00	Общеобразовательный цикл	9ДЗ	6Э	1476	0	1446	1183	263	0	14	0	16	542		500		238		196		0	0	0	0	1476	
ОД.00	Общеобразовательные дисциплины	7ДЗ	6Э	1476	0	1446	1183	263	0	14	0	16	542		500		238		196		0	0	0	0		
ОД.01	Русский язык		-/Э	72	0	66	44	22		2		4	36		36										72	
ОД.02	Литература	-/ДЗ		108	0	108	11	97					38		34		36								108	
ОД.03	Иностранный язык	-/ДЗ		144	0	144	0	144					38		34		28		44						144	
ОД.04	Математика		-/Э	232	0	220	220			6		6	62		56		48		66						232	
ОД.05	Информатика	-/ДЗ		108	0	108	108						56		52										108	
ОД.06	История	-/ДЗ		136	0	136	136						52		48		36								136	
ОД.07	Обществознание	-/ДЗ		108		108	108						38		34		36								108	
ОД.08	География	-/ДЗ		72	0	72	72						18		18		18		18						72	
ОД.09	Физика	-/ДЗ		108	0	108	108						56		52										108	
ОД.10	Химия		-/Э	144	0	132	132			6		6	38		34		36		36						144	
ОД.11	Биология	-/ДЗ		72	0	72	72						38		34										72	
ОД.12	Физическая культура	-/ДЗ		72	0	72	72						38		34										72	
ОД.13	Основы безопасности и защиты родины	-/ДЗ		68	0	68	68						34		34										68	
ОД.14	Индивидуальный проект	защита проекта		32	0	32	32										32								32	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	14ДЗ	1Э	726	42	684	386	302	0	0	0	6	70	4	246	14	20	0	142	10	102	4	146	10	324	402
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ		72	4	68	42	26							72	4									36	36
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ		50	4	46	30	16							50	4									36	14
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		-/Э	82	6	76	52	24				6	32	2	50	4									36	46
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-/ДЗ		50	2	48	40	8											24			26	2		36	14
ОП.05	Основы калкуляции и учета	ДЗ		48	4	44	28	16									48	4							32	16
ОП.06	Охрана труда	-/ДЗ		52	2	50	40	10								20		32	2						36	16
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/ДЗ		62	4	58	0	58												30	2	32	2		36	26
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		38	2	36	18	18									38	2							36	2
ОП.09	Физическая культура	-/-/ДЗ		46	6	40	0	66									24	2	12	2	10	2			40	6
ОП.10	Карвинг и арт-визаж	ДЗ		38	0	38	26	10												18		20				38
ОП.11	Основы финансовой грамотности	З		36	0	36									36											36
ОП.12	Культура обслуживания	ДЗ		38	2	36	26	10							38	2										38
ОП.13	Психология общения	ДЗ		38	2	36	26	10					38	2												38
ОП.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/ДЗ		38	2	36	16	20											18			20	2			38
ОП.15	Адаптация выпускников на современном рынке труда	-/ДЗ		38	2	36	42	10														38	2			38

ПМ.00	Профессиональный цикл	13ДЗ	7Э	2118	64	758	428	330	1296	6	0	60	0	0	112	8	342	12	514	10	498	20	652	14	1944	246
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3ДЗ	1Э	304	12	112	64	48	180	0	0	12	0	0	112	8	192	4	0	0	0	0	0	0		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		-/Эк	36	4	32	14	18				6			36	4									32	4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			88	8	80	50	30							40	4	48	4							72	16
УП.01	Учебная практика	ДЗ		72					72						36		36								72	
ПП.01	Производственная практика	3		108					108								108								72	36
	Экзамен по модулю		Эм									6														
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2ДЗ	2Э	628	14	218	122	96	396	0	0	12	0	0	0	0	150	8	478	6	0	0	0	0		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		-/Эк	36	4	32	16	16				6					36	4							32	4
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			196	10	186	106	80									42	4	154	6					128	68
УП.02	Учебная практика	ДЗ		144					144								72		72						144	
ПП.02	Производственная практика	3		252					252										252						252	
	Экзамен по модулю		Эм									6														
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3ДЗ	1Э	324	12	132	66	66	180			12	0	0	0	0	0	0	36	4	288	8	0	0		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		-/Эк	36	4	32	16	16				6							36	4					32	4
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			108	8	100	50	50													108	8			96	12
УП.03	Учебная практика	ДЗ		72					72												72				72	
ПП.03	Производственная практика	3		108					108												108				108	
	Экзамен по модулю		Эм									6														
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3ДЗ	1Э	296	12	104	62	42	180	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	74	6	222	6		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		-/Эк	36	4	32	20	12				6									36	4			32	4
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			80	8	72	42	30													38	2	42	6	64	16
УП.04	Учебная практика	ДЗ		72					72														72		72	
ПП.04	Производственная практика	3		108					108														108		72	36
	Экзамен по модулю		Эм									6														
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2ДЗ	2Э	566	14	192	114	78	360	6	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	136	6	430	8		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		-/Эк	36	4	32	20	12				6									36	4			32	4
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			170	10	160	94	66													28	2	142	8	128	42
УП.05	Учебная практика	-ДЗ		144					144												72			72	144	
ПП.05	Производственная практика	3		216					216														216		216	
	Экзамен по модулю		Эм							6		6														
	ИТОГО	36ДЗ	14Э	4320	106	2888	1997	895	1296				612	4	858	22	600	12	852	20	600	24	798	24		
ПА.00	Промежуточная аттестация			72						6	0	66			6		12		12		12		30		72	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			36																			36		36	
	ВСЕГО			4428									612		864	22	612		864		612		864		2304	648
	Государственная итоговая аттестация: защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена с 24.06.2028 г. по 30.06.2028 г.												612		822		384		528		348		330		78,04878	21,95122
													0		36		108		72		144		144			
													0		0		108		252		108		324			
													0		2		2		4		2		4			
													1		8		4		6		1		8			
													0		0		1		1		1		2			
													0		0		0		1		0		0			

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки профессии.

Наименование

Кабинеты:

1. Русский язык и литература; деловая культура;
2. Математика;
3. Физика;
4. Информатика;
5. Английский язык;
6. Немецкий язык;
7. Основы безопасности и защиты родины; Охрана труда; Стрелковый тир (электронный);
8. Социально-экономические дисциплины; история и обществоведение;
9. Химия, микробиология, физиология питания, санитария и гигиена;
10. Товароведение продовольственных товаров;
11. Техническое оснащение и организация рабочего места;
12. Технология кулинарного и кондитерского производства;
13. Организация и обслуживание, бухгалтерский учёт.

Спортивный комплекс:

1. Спортивный зал
2. Открытая площадка с элементами полосы препятствия

Залы:

1. Актальный зал
2. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет