Министерство образования Ставропольского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ "ИНТЕГРАЛ"

УТВЕРЖДАЮ

Директор _____ **Д.А. Саховский**
27 января 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН № 148-а

основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: *повар - кондитер*

Форма обучения: *очная*

Срок получения образования: *3 года 10 месяцев*
на базе: *основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального образования: *естественнонаучный*

Год начала подготовки по учебному плану: *2020 год*

Приказ об утверждении ФГОС: *от 09 декабря 2016 г. № 1569*

К-01

1. График учебного процесса

КУРСЫ	сентябрь				29 IX	октябрь			27 X	ноябрь				декабрь				29 XII	январь			26 I	февраль			23 II	март				30 III	апрель			27 IV	май				июнь				29 VI	июль			27 VII	август			
	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24
	7	14	21	28	5 X	12	19	26	2 XI	9	16	23	30	7	14	21	28	4 I	11	18	25	1 II	8	15	22	1 III	8	15	22	29	5 IV	12	19	26	3 V	10	17	24	31	7	14	21	28	5 VII	12	19	26	2 VIII	9	16	23	30
I									17,0									=	=			У	У	У	У	20,5 У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	П	П	П	П ::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II			У	У	У	У	У	У	17,0 У	У	У	У	У	У	У	У	У	=	=	У	У	У	У	У	У	17,2 У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	:: П	П	П	П	П	П	П ::	★ =	=	=	=	=	=	=	=	=
III		У	У	У	У	У	У	У	13,0 У	У	У	У	У	::	:: П	П	П ::	=	=	У	У	У	У	У	У	17,3 У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	:: П	П	П	П	П	П	П ::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
IV	У	У	У	У	У	У	У	У	15,2 У	У	У	У	У	У	У	:: П	П ::	=	=		У	У	У	У	У	16,5 У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	::	П	П	П	П	::	И	И									

	Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Учебные сборы
		У	П	::	И	=	★

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

КУРСЫ	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы и праздничные дни	Всего (по курсам)
I	34,5	3,0	3,0	0,5		11	52,0
II	27,2	7,0	6,0	0,8		11	52,0
III	20,3	10,0	8,0	2,7		11	52,0
IV	21,7	10,0	5,0	2,3	2,0	2	43,0
Всего	103,7	30,0	22,0	6,3	2,0	35,0	199,0

3. План учебного процесса

Индекс	Компоненты образовательной программы	Распределение по семестрам			Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе								Распределение образовательной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)																																																	Государственная итоговая аттестация	Объем образовательной нагрузки общеобразовательного и профессионального циклов		
		Промежуточная аттестация					Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						I курс, 1 семестр						I курс, 2 семестр						II курс, 3 семестр						II курс, 4 семестр						III курс, 5 семестр						III курс, 6 семестр						IV курс, 7 семестр						IV курс, 8 семестр									
								занятия по дисциплинам и МДК	в том числе						Работа обуч-ся во взаимод. с препод.	в том числе					Работа обуч-ся во взаимод. с препод.	в том числе					Работа обуч-ся во взаимод. с препод.	в том числе					Работа обуч-ся во взаимод. с препод.	в том числе					Работа обуч-ся во взаимод. с препод.	в том числе					Работа обуч-ся во взаимод. с препод.	в том числе					Работа обуч-ся во взаимод. с препод.	в том числе					Работа обуч-ся во взаимод. с препод.	в том числе						
		Экзамены	Дифференцированных зачетов	Зачетов	всего объем образовательной нагрузки	самостоятельная учебная работа	консультации, экзамены	всего занятий	уроки	лаборат. и практич. занятия	зачеты, дифзачеты	учебная и производственная практика	Всего уч. нагрузки 17,0 нед.	самостоятельная работа	всего	уроки	ЛПЗ	зачеты, дифзачеты	Всего уч. нагрузки 24,0 нед.	самостоятельная работа	всего	уроки	ЛПЗ	зачеты, дифзачеты	Всего уч. нагрузки 17,0 нед.	самостоятельная работа	всего	уроки	ЛПЗ	зачеты, дифзачеты	Всего уч. нагрузки 24,0 нед.	самостоятельная работа	всего	уроки	ЛПЗ	зачеты, дифзачеты	Всего уч. нагрузки 17,0 нед.	самостоятельная работа	всего	уроки	ЛПЗ	зачеты, дифзачеты	Всего уч. нагрузки 24,0 нед.	самостоятельная работа	всего	уроки	ЛПЗ	зачеты, дифзачеты	Всего уч. нагрузки 17,0 нед.	самостоятельная работа	всего	уроки	ЛПЗ	зачеты, дифзачеты	Всего уч. нагрузки 22,0 нед.	самостоятельная работа	всего	уроки	ЛПЗ	зачеты, дифзачеты	2,0 нед.	ивариантная	вариативная	за счет СОО
1	2	3	4	5	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	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66
О.00	**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	**5**	**12**	**5**	**2160**	**24**	**84**	**2052**	**1404**	**616**	**32**	**0**																																																				
ОДБ.00	**Базовые дисциплины**				**1696**			**1696**	**1140**	**528**	**28**	**0**																																																				
ОДБ.01	Русский язык	5к			116	0		116	116	0	0		18	0	18	18			20	0	20	20			18	0	18	18			34	0	34	34			26	0	26	26																								
ОДБ.02	Литература				172	0		172	154	18	0		34	0	34	32	2		42	0	42	38	4		34	0	34	30	4		34	0	34	30	4		28	0	28	24	4																							
ОДБ.03	Иностранный язык	5			170	0		170	0	170	0		34	0	34	0	34		42	0	42	0	42		34	0	34	0	34		34	0	34	0	34		26	0	26	0	26																							
ОДБ.04	Математика	5			234	0		234	102	132	0		34	0	34	18	16		42	0	42	20	22		68	0	68	34	34		50	0	50	16	34		40	0	40	14	26																							
ОДБ.05	История		5		170	0		170	168	0	2		34	0	34	34			42	0	42	42			34	0	34	34			34	0	34	34			26	0	26	24		2																						
ОДБ.06	Физическая культура // Адаптивная физическая культура		6	1,2,3,4,5	202	0		202	20	170	12		34	0	34	0	32	2	40	0	40	0	38	2	34	0	34	6	26	2	34	0	34	6	26	2	26	0	26	8	16	2	34	0	34	0	32	2																
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		74	0		74	68	4	2		34	0	34	32	2		40	0	40	36	2	2				0																																				
ОДБ.08	Астрономия		6		50	0		50	48	0	2																																50	0	50	48		2																
ОДБ.09	Родной язык		6		68	0		68	66	0	2																																68	0	68	66		2																
ОДБ.10	Физика		3		108	0		108	94	12	2		34	0	34	30	4		40	0	40	36	4		34	0	34	28	4	2																																		
ОБД.11	Обществознание	8			172	0		172	154	18	0																																68	0	68	62	6		60	0	60	56	4		44	0	44	36	8					
ОДБ.12	География		8		74	0		74	68	4	2																																						44	0	44	42	2		30	0	30	26	2	2				
ОДБ.13	Лепка		3		52	0		52	50	0	2														52	0	52	50		2																																		
ОДБ.14	Рисование		1		34	0		34	32	0	2		34	0	34	32		2																																														
ОДП.00	**Профильные дисциплины**				**356**	**0**		**356**	**264**	**88**	**4**	**0**																																																				
ОДП.01	Информатика		2		110	0		110	32	76	2		50	0	50	16	34		60	0	60	16	42	2																																								
ОДП.02	Химия	4			178	0		178	170	8	0		34	0	34	34			60	0	60	58	2		34	0	34	32	2		50	0	50	46	4																													
ОДП.03	Биология		1		68	0		68	62	4	2		68	0	68	62	4	2																																														
ИП	**Индивидуальный проект**		**6**		24	24		0	0	0	0																										12	12	0	0			12	12	0	0																		
ПА.ОД	**Промежуточная аттестация**																																																														
	Консультации				16		16																								2		2				6		6				6		6										2		2							
	Самостоятельная подготовка к экзаменам				38		38																								4		4				30		30				0		0										4		4							
	Экзамены				30		30																								6		6				18		18				0		0										6		6							
СПО.00	**Дисциплины, профессиональные модули, МДК, практики и ГИА по ФГОС СПО**	**9**	**28**	**1**	**3744**	**256**	**144**	**1400**	**918**	**448**	**106**	**1800**																																																				**2304**	**612**	**756**
ОП.00	**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	**3**	**10**	**1**	**796**	**102**	**36**	**658**	**322**	**314**	**22**	**0**																																																				**324**	**346**	**126**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2		82	18		64	46	16	2								82	18	64	46	16	2																																								36	46	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1		84	16		68	50	16	2		84	16	68	50	16	2																																														36	48	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1		86	18		68	54	12	2		86	18	68	54	12	2																																														36	50	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8			78	18		60	32	28	0																																												78	18	60	32	28			36	42	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		7		42	6		36	22	12	2																																						42	6	36	22	12	2								32	6	4
ОП.06	Охрана труда		3		36	2		34	22	10	2														36	2	34	22	10	2																																		36		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8			64	0		64	0	64	0																																						32	0	32	0	32		32	0	32	0	32			36		28
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4		36	2		34	32		2																				36	2	34	32		2																												36		
ОП.09	Физическая культура // Адаптивная физическая культура		8	7	62	0		62	0	58	4																																						30	0	30	0	28	2	32	0	32	0	30	2		40		22
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности // Адаптивные инфокоммуникационные и коммуникационные технологии		4		62	8		54	18	34	2																				62	8	54	18	34	2																											0	62	
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	7			56	8		48	12	36	0																																						56	8	48	12	36									0	56	
ОП.12	Основы финансовой грамотности		4		36	2		34	20	12	2																				36	2	34	20	12	2																											0		36
ОП.13	Основы предпринимательства		8		36	4		32	14	16	2																																												36	4	32	14	16	2		0	36	
ПА.ОП	**Промежуточная аттестация**																																																														
	Консультации				6		6																																										2		2				4		4					0		6
	Самостоятельная подготовка к экзаменам				12		12																																										4		4				8		8					0		12
	Экзамены				18		18																																										6		6				12		12					0		18
П.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	**6**	**18**	**0**	**2876**	**154**	**108**	**742**	**596**	**134**	**84**	**1800**																																																			**1980**	**266**	**630**
ПМ.00	**Профессиональные модули**				**2768**	**154**		**742**	**596**	**134**	**84**	**1800**																																																						
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	2			**336**	**16**		**104**	**72**	**30**	**14**	**204**																																																						
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2к		36	4		32	24	8	0								36	4	32	24	8																																							32	4	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				84	12		72	48	22	2								84	12	72	48	22	2																																								72	12	
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		2		108						6	102							108		108	102		6																																								72	36	
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		2		108						6	102							108		108	102		6																																								72	0	36
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	4			**664**	**28**		**168**	**120**	**46**	**14**	**456**																																																						
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4к		36	4		32	24	8	0														12	0	12	8	4		24	4	20	16	4																													32	4	

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4к		160	24		136	96	38	2	
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4		252						6	246
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4		216						6	210
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	5			**356**	**24**		**116**	**100**	**14**	**14**	**204**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5к		36	4		32	28	4	0	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				104	20		84	72	10	2	
УП.03	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		5		144						6	138
ПП.03	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		5		72						6	66
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	7			**318**	**12**		**90**	**72**	**16**	**14**	**204**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7к		36	4		32	28	4	0	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				66	8		58	44	12	2	
УП.04	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		7		180						6	174
ПП.04	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		7		36						6	30
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	6			**608**	**40**		**136**	**106**	**28**	**14**	**420**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6к		36	4		32	28	4	0	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				140	36		104	78	24	2	
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		6		216						6	210
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		6		216						6	210
ПМ.06	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания**	8			**486**	**34**		**128**	**126**	**0**	**14**	**312**
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания		8к		36	4		32	32	0	0	
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания				126	30		96	94	0	2	
УП.06	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания		8		180						6	174
ПП.06	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания		8		144						6	138
ПА.ПМ	**Промежуточная аттестация**				0							
	Консультации				12		12					
	Самостоятельная подготовка к экзаменам				24		24					
	Экзамены				72		72					
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**				**72**							
	ВСЕГО	**14**	**40**	**6**	**5904**	**280**	**228**	**3452**	**2322**	**1064**	**138**	**1800**
	ВСЕГО в неделю				**36,00**	1,80			14,92	6,84	0,89	11,56
	ВСЕГО в неделю без ПП											

МДК.02.02			0						0				84	12	72	62	10		76	12	64	34	28	2
УП.02													138		138	138			114		114	108		6
ПП.02																			216		216	210		6
ПМ.03																								
МДК.03.01			0						0						0						0			
МДК.03.02			0						0						0						0			
УП.03																								
ПП.03																								
ПМ.04																								
МДК.04.01			0						0						0						0			
МДК.04.02			0						0						0						0			
УП.04																								
ПП.04																								
ПМ.05																								
МДК.05.01			0						0						0						0			
МДК.05.02			0						0						0						0			
УП.05																								
ПП.05																								
ПМ.06																								
МДК.06.01			0						0						0						0			
МДК.06.02			0						0						0						0			
УП.06																								
ПП.06																								
ПА.ПМ																								
Консультации							2		2										2		2			
Самостоятельная подготовка к экзаменам							4		4										4		4			
Экзамены							12		12										12		12			
ГИА.00																								
ВСЕГО	**612**	**34**	**578**				**864**	**34**	**830**				**612**	**14**	**598**				**864**	**28**	**836**			
ВСЕГО в неделю	36,00	2,00	34,00				36,00	1,42	34,58				36,00	0,82	35,18				36,00	1,17	34,83			
ВСЕГО в неделю без ПП	36,00	2,00	34,00				36,00	1,62	34,38				36,00	0,82	35,18				36,00	1,56	34,44			

МДК.02.02			0						0						0						0					128	32	
УП.02																										216	36	
ПП.02																										180	0	36
ПМ.03																												
МДК.03.01	36	4	32	28	4				0						0						0					32	4	
МДК.03.02	104	20	84	72	10	2			0						0						0					96	8	
УП.03	144		144	138		6																				108	36	
ПП.03	72		72	66		6																				72	0	
ПМ.04																												
МДК.04.01			0						0				36	4	32	28	4				0					32	4	
МДК.04.02			0						0				66	8	58	44	12	2			0					64	2	
УП.04													180		180	174		6								108	36	36
ПП.04													36		36	30		6								36	0	
ПМ.05																												
МДК.05.01			0				36	4	32	28	4				0						0					32	4	
МДК.05.02			0				140	36	104	78	24	2			0						0					128	12	
УП.05							216		216	210		6														144	36	36
ПП.05							216		216	210		6														216	0	
ПМ.06																												
МДК.06.01			0						0						0				36	4	32	32				0	0	36
МДК.06.02			0						0						0				126	30	96	94		2		0	0	126
УП.06																			180		180	174		6		0	0	180
ПП.06																			144		144	138		6		0	0	144
ПА.ПМ																												
Консультации	2		2				2		2				2		2				2		2					12		
Самостоятельная подготовка к экзаменам	4		4				4		4				4		4				4		4					24		
Экзамены	12		12				12		12				12		12				12		12					72		
ГИА.00																									72			
ВСЕГО	**612**	**36**	**576**				**864**	**52**	**812**				**612**	**26**	**586**				**792**	**56**	**736**				**72**	**2304**	**612**	**756**
ВСЕГО в неделю	36,00	2,12	33,88				36,00	2,17	33,83				36,00	1,53	34,47				36,00	2,54	33,46				36,00	79,01	20,99	%
ВСЕГО в неделю без ПП	36,00	2,40	33,60				36,00	2,89	33,11				36,00	1,63	34,38				36,00	3,11	32,89				36,00	**Всего по ООП**		

Государственная итоговая аттестация

2 нед. с 15 по 28 июня

Защита выпускной квалификационной работы
в виде демонстрационного экзамена

ВСЕГО:

дисциплин и МДК (с зачетами)	час.	**612**	**578**	**630**	**596**	**474**	**460**	**504**	**476**	**324**	**288**	**408**	**356**	**366**	**340**	**414**	**358**		**3732**
	нед.	**17,0**		**17,5**		**13,2**		**14,0**		**9,0**		**11,3**		**10,2**		**11,5**			**103,7**
учебной практики (с зачетами)	час.	**0**	**0**	**108**	**108**	**138**	**138**	**114**	**114**	**144**	**144**	**216**	**216**	**180**	**180**	**180**	**180**		**1080**
	нед.	**0,0**	**0,0**	**3,0**	**3,0**	**3,8**	**3,8**	**3,2**	**3,2**	**4,0**	**4,0**	**6,0**	**6,0**	**5,0**	**5,0**	**5,0**	**5,0**		**30,0**
производственной практики (с зачетами)	час.	**0**	**0**	**108**	**108**	**0**	**0**	**216**	**216**	**72**	**72**	**216**	**216**	**36**	**36**	**144**	**144**		**792**
	нед.	**0,0**	**0,0**	**3,0**	**3,0**	**0,0**	**0,0**	**6,0**	**6,0**	**2,0**	**2,0**	**6,0**	**6,0**	**1,0**	**1,0**	**4,0**	**4,0**		**22,0**
промежуточная аттестация (консультации и экзамены)	час.	**0**	**0**	**18**	**18**	**0**	**0**	**30**	**30**	**72**	**72**	**24**	**24**	**30**	**30**	**54**	**54**		**228**
	нед.	**0,0**	**0,0**	**0,5**	**0,5**	**0,0**	**0,0**	**0,8**	**0,8**	**2,0**	**2,0**	**0,7**	**0,7**	**0,8**	**0,8**	**1,5**	**1,5**		**6,3**
преддипломная практика	час.																		**0**
ГИА, час.																		72	**72**
кол-во экзаменов		**0**		**1**		**0**		**2**		**4**		**1**		**2**		**4**			**14**
кол-во дифф. зачетов		**4**		**6**		**3**		**6**		**4**		**7**		**4**		**6**			**40**
кол-во зачетов		**1**		**1**		**1**		**1**		**1**		**0**		**1**		**0**			**6**
кол-во дифф. зачетов (без учета физ-ры)		**4**		**6**		**3**		**6**		**4**		**6**		**4**		**5**			**38**
кол-во зачетов (без учета физ-ры)		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**			**0**

2к, 4к, 5к, 6к, 7к, 8к - комплексные дифференцированные зачеты

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии «Повар, кондитер»

№	Наименование
	Кабинеты
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Товароведения продовольственных товаров
4	Технологии кулинарного и кондитерского производства
5	Иностранного языка
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Технического оснащения и организации рабочего места
8	Русского языка и литературы
9	Математики
10	Физики
11	Химии
12	Биологии
13	Географии

№	Наименование
	Лаборатории
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	Учебный кондитерский цех
3	Аудитория для самостоятельной работы с выходом в сеть Интернет
4	Информатики
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Электронный тир и место для стрельбы
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

5. Пояснительная записка

5.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) ГБПОУ «Георгиевский региональный колледж «Интеграл» (далее колледж) разработан **на основе**:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Перечня профессий среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 (с изменениями и дополнениями от 14 мая 2014 г., 18 ноября 2015 г., 25 ноября 2016 г.);
- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 года);

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 62178 от 22 января 2021 года);

- профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. №610н;

- профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н;

- профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. №914н;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07 июня 2012 года) в редакции приказов Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645, от 31 декабря 2015 года № 1578, от 29 июня 2017 года № 613;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464 (зарегистрированного в Минюст России 30 июля 2013 года, рег. № 29200) в редакции приказов Минобрнауки России от 22 января 2014 года № 31 и от 15 декабря 2014 г. № 1580, приказа Минпросвещения России от 28 августа 2020 г. № 441;

- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05 августа 2020 года № 885/390 (зарегистрированного в Минюст России 11 сентября 2020 года, рег. № 59778);

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (зарегистрированного в Минюст России 01 ноября 2013 года, рег. № 30306) в редакции приказа Минобрнауки России от 17 ноября 2017 года № 1138, в редакции приказа Минпросвещения России от 10 ноября 2020 года № 630;

- 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, утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866;

- выписки из протокола заседания Правительства Ставропольского края от 20 января 2016 г. № 1 «По вопросу: О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года»;

- Устава колледжа;

- локальных актов колледжа;

с учетом:

- проекта примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, [Электронный ресурс]: Сайт «Портал федеральных учебно-методических объединений в среднем профессиональном образовании» / Раздел Примерные программы СПО (ПРОЕКТЫ) 2019 (Резервная копия федерального реестра программ СПО) - URL: https://fumo-spo.ru/?p=news&show=271 - Режим доступа: свободный - Загл. с экрана;

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС - Режим доступа: http://www.firo.ru/?page_id=774 - Загл. с экрана;

- Рекомендаций 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 или специальности среднего профессионального образования (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. исх. № 06-259);

- Об уточнении Рекомендаций 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 или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.) [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС - Режим доступа: http://www.firo.ru/wp-content/uploads/2010/04/Примерные-ПООД-фрагменты_ИТОГ.pdf - Загл. с экрана.

- Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017 г. исх. № 06-174, от 20.02.2017 г. исх. № 06-156);

- Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

- письма департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения;

- Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей основные образовательные программы среднего профессионального образования по актуализированным и ФГОС по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям. Проект август 2018 [Электронный ресурс]: Сайт Центра развития профессионального образования Московский политехнического университета / Центр развития профессионального образования / Документы / Методрекомендации - URL: https://www.crpo-mpu.com/432225553 - Режим доступа: свободный - Загл. с экрана;

- примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением ФУМО по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з)

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план ППКРС по профессии вводится в действие с 27 января 2021 года вместо учебного плана № 148 от 30 апреля 2020 г. в связи с изменениями в ФГОС и предусматривает обучение лиц на базе основного общего образования.

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин (далее УД), профессиональных модулей (далее ПМ), входящих в них междисциплинарных курсов (далее МДК), учебной и производственной практики, промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации и каникул.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с рабочими программами УД и ПМ и расписанием учебных занятий. Рабочие программы УД и ПМ разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно с учетом требований рынка труда в соответствии с ФГОС и с учетом примерной основной образовательной программой по профессии.

В колледже устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар, а также виды учебной деятельности обучающихся: самостоятельная работа, контрольная работа, учебная практика, производственная практика, самостоятельная работа обучающихся, а также могут проводиться другие виды учебной деятельности.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий. При выполнении лабораторных и практических занятий по УД общепрофессионального цикла и МДК профессионального цикла предусматривается разделение учебных групп на подгруппы наполняемостью не менее 8 человек и количество часов для оплаты, увеличивается пропорционально числу подгрупп.

Объем учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной практики составляет – 36 часов в неделю и включает все виды учебной работы, в том числе самостоятельную работу.

В конце второго курса с юношами проводятся учебные сборы на базе соединений и воинских частей Вооруженных сил Российской Федерации. Продолжительность учебных сборов – 5 дней, т.е. 35 часов. Итоговая оценка (годовая) по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» выставляется при условии зачета по учебным сборам.

Настоящим учебным планом предусмотрено на дисциплину ОП.09 Физическая культура еженедельно по 2 часа учебной нагрузки в период освоения УД, МДК и рассредоточенной УП.

При реализации каждого ПМ предусмотрена УП и (или) ПП, которая организуется в соответствии с Положением, указанным в пп. 5.1. УП, как правило, проводится в лабораториях, ПП, как правило, проводится в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм. УП и ПП могут также проводиться в организациях (предприятиях и учреждениях) на основе договоров между организацией и колледжем. При этом все УД и УП реализуются рассредоточено. ПП проводится концентрированно в конце семестров.

В учебный план в общепрофессиональном цикле за счет вариативной части введены адаптационные дисциплины, которые реализуются при условии их выбора обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Доля учебных занятий и практик от объема учебных циклов составляет:

ОП – 82,67%
П – 88,39%
Доля учебной и производственной практики в профессиональном цикле составляет 65,09%.
Практикоориентированность настоящей ОПОП по профессии составляет 70,90%.

5.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС по профессии сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, примерной основной образовательной программой среднего общего образования, а также 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 или специальности среднего профессионального образования, указанными в пп.5.1.

В соответствии со спецификой ППКРС по профессии выбран естественнонаучный профиль получаемого профессионального образования.

Дисциплина Обществознание включает разделы Экономика и право.

Обязательным условием освоения среднего общего образования является выполнение каждым обучающимся индивидуального проекта по одной или нескольким общеобразовательным дисциплинам. Дисциплины и темы для выполнения индивидуального проекта обучающиеся выбирают по желанию. В 6-ом семестре проводится публичная защита индивидуальных проектов обучающихся.

По дисциплине Родной язык изучается русский родной язык.

Экзамен по дисциплинам «Русский язык» и «Литература» проводится комплексно в форме обязательного сочинения (выставляются две оценки: одна по литературе, одна по русскому языку).

5.4. Формирование вариативной части ОПОП

ФГОС СПО по профессии предусматривает 612 часов вариативной части ОПОП, которая распределена на общепрофессиональный (346 часов) и профессиональный (266 часов) циклы для обеспечения конкурентоспособности выпускника. Основанием для распределения вариативной части ОПОП являются опрос работодателей и протоколы согласования, а также фактический уровень подготовленности обучающихся. Кроме того, ФГОС среднего общего образования предоставляет дополнительно 756 часов, которые в соответствии с методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям, указанным в пп. 5.1, направлены на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС СПО по профессии, а именно, 126 часов на общепрофессиональный цикл (в том числе 36 часов на промежуточную аттестацию) и 630 часов на профессиональный цикл.

5.5. Формы проведения консультаций

Консультации по всем УД и МДК проводятся в форме устных групповых по мере необходимости по заявке заведующему отделением, который устанавливает расписание консультаций, не превышая 36 часов учебной нагрузки в неделю. Если по УД, МДК, ПМ предусмотрен экзамен, то перед каждым экзаменом проводится групповая устная консультация объемом не менее 2-х часов. Перед экзаменом по ПМ мо-

жет проводиться групповая консультация объемом 6 часов, возможно 2 часа, при этом 4 часа отводится для самостоятельной подготовки к экзамену.

Консультации ПА.ОД в 6-ом семестре выделены для индивидуального проекта. Часы тарифицируются каждому преподавателю - руководителю индивидуальными проектами обучающихся.

5.6. Формы проведения промежуточной аттестации

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения УД и МДК в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. По каждому ПМ при его завершении обязательно проводится экзамен. Конкретные формы и процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации по каждой УД, МДК и ПМ указаны в учебном плане, рабочих программах и контрольно-оценочных средствах, которые доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяются на экзаменах и дифференцированных зачетах отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», на зачетах – «зачтено», «незачтено». На каждый экзамен по УД, МДК и ПМ для оплаты каждому члену комиссии выделяется объем часов, равный продолжительности экзамена. Все зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов соответствующих УД, МДК, УП, ПП.

Дифференцированные зачеты по УП проводятся на последнем занятии при выполнении проверочной квалификационной работы. Дифференцированные зачеты по ПП проводятся на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций (дневников ПП, аттестационных листов и характеристик от руководителей практики от организации и от колледжа, полноты и своевременности представления дневника ПП и отчета о ПП).

Экзамены по УД, МДК проводятся по графику промежуточной аттестации в освобожденный от занятий день за счет часов промежуточной аттестации, при этом промежуток времени между двумя экзаменами не менее двух дней.

В колледже для текущей аттестации учебной деятельности студентов может применяться многобалльная, рейтинговая система оценки знаний и умений, которая при окончании УД и МДК переводится в отметки промежуточной аттестации.

Оценка подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения УД, МДК;

оценка компетенций обучающихся.

После завершения последнего этапа ПП каждого ПМ в освобожденный от занятий день за счет часов промежуточной аттестации проводится экзамен по ПМ, на котором экзаменационная комиссия в составе представителей работодателей и колледжа проверяют готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе III Требования к результатам освоения образовательной программы и приложении № 2 ФГОС СПО по профессии. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой / не освоен». При этом может быть присвоена соответствующая квалификация по профессии.

5.7. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется ФГОС СПО по профессии, Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, Примерной основной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, указанными в пп. 5.1.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме выполнения выпускной квалификационной работы по профессии в виде демонстрационного экзамена. Содержание заданий выпускной квалификационной работы, выполняемой выпускником, определяется колледжем в пределах требований ФГОС и должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. На демонстрационном экзамене должны присутствовать эксперты, имеющие сертификаты Ворлдскиллс Россия. Экзамен проводится по рекомендациям Ворлдскиллс Россия.

5.8. Перечень различных нарушений у лиц с ограниченными возможностями здоровья, которые позволяют обучаться по ООП

Виды нарушений	Разрешение на обучение по ООП
1. Нарушения психических функций (умеренные нарушения эмоций, воли, поведения)	Не разрешено
2. Нарушения интеллекта, мышления (умственная отсталость легкая)	Не разрешено
3. Умеренные и выраженные нарушения речи (заикание)	Не разрешено
4. Умеренные нарушения зрения (слабовидение высокой и средней степени)	**Разрешено**
5. Стойкие умеренные нарушения слуха (стойкое понижение слуха любой этиологии)	**Разрешено**
6. Умеренные нарушения двигательных функций нижних конечностей	**Разрешено**
7. Умеренные нарушения функции дыхания (хронический бронхит, хроническая пневмония, бронхиальная астма)	Не разрешено
8. Умеренные нарушения обмена веществ и внутренней секреции (сахарный диабет)	Не разрешено
9. Умеренные нарушения функций пищеварения (язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки)	Не разрешено
10. Заболевания сердца или нарушения артериального давления (в том числе сердечная недостаточность, стенокардия, аритмия, гипертоническая болезнь)	**Разрешено**
11. Выраженные физические недостатки, параличи, отсутствие конечностей	Не разрешено
12. Судороги, потеря сознания (эпилепсия)	Не разрешено

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья 4, 5, 6, 10 групп адаптационные дисциплины не требуются. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья этих групп предусматривается проведение физической культуры по специальному разрешенному врачом порядку освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.