**Министерство образования Московской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Щелковский колледж»**

**(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ**  Директор ГБПОУ МО «Щелковский колледж»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. В. Бубич  подпись ФИО    «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г. |

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация:**

Повар

Кондитер

**Форма обучения:** очная

**Срок освоения ООП:** 3 год. 10 мес. на базе основного общего образования по программе базовой подготовки

**Профиль:** социально-экономический

2021

**1. Пояснительная записка**

* 1. **Нормативная база реализации ОПОП СПО**

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Щелковский колледж»разработан на основе:

* Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569, зарегистрированный Министерством юстиции России 22 декабря 2016 г., (регистрационный № 44898) в редакции от 17.12.2020;
* ФГОС среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного Министерством юстиции (7 июня 2012 г. N 24480), реализуемого в пределах ОПОП с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования;
* Приказ Министерства просвещения РФ от 11 декабря 2020 г. N 712 "О внесении изменений в некоторые федеральные государственные образовательные стандарты общего образования по вопросам воспитания обучающихся".

**Нормативную правовую основу разработки ООП СПО составляют:**

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);
  + - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59784);
    - Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» и профиля профессионального образования, выбранного в соответствии с Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 и Примерным распределением профессий СПО и специальностей СПО по профилям профессионального образования;
    - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12.05.2021 № 241 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных общеобразовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных общеобразовательных программ" (Зарегистрирован 16.06.2021 № 63889);
    - Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации N  885, Приказ Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке» (вместе с «Положением о практической подготовке»);
    - Письмо Министерства образования и науки Московской области от 26 марта 2015 г. № 3812/15-05 «Рекомендации 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»;
    - Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. № 53;
    - Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 12.04.2010г., регистрационный № 16866);
    - Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
    - Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
    - Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер в Государственном реестре ПООП 43.01.09-181228 от 28.12.2018)
* Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Минобрнауки Российской Федерации от 20 февраля 2017 г. N 06-156);
* Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденных министром образования и науки Российской Федерации Ливановым Д.В. от 22.01.2015 г. №ДЛ-01/05вн.;
* Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям;
  + - Устав ГБПОУ МО «Щелковский колледж».

**1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев (199 недель), в том числе:

– Реализация общего объема образовательной программы 5904 часа составляет 164 недели;

– Каникулы – 35 недель.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.

Продолжительность учебной недели – пятидневный рабочий режим.

Продолжительность уроков теоретического обучения составляет до 45 минут с перерывом 10 минут после каждого урока (возможна группировка уроков парами).

Реализация образовательной программы осуществляется колледжем как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.

В случае реализации образовательной программы с использованием сетевой формы требования к реализации образовательной программы обеспечивается совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации образовательной программы с использованием сетевой формы

При реализации образовательной программы ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер применяется электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. В этом случае используются специально оборудованные помещения, их виртуальный аналог, позволяющий обучающимся осваивать ОК и ПК.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Организация учебного процесса осуществляется в соответствии с расписанием занятий, графиком учебного процесса и основной образовательной программой по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Образовательный процесс строится с учетом возрастных и индивидуальных особенностей студентов, включая в себя теоретическое и производственное обучение, производственную практику.

ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общеобразовательный;

общепрофессиональный,

профессиональный,

государственная итоговая аттестация.

Общий объем образовательной программы составляет 5904 часа, в том числе:

общеобразовательный цикл – 2196 часов,

общепрофессиональный цикл – 930 часа,

профессиональный цикл – 2706 часов,

государственная итоговая аттестация – 72 часа

Объем образовательной учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая нагрузку во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу.

Объем образовательной учебной нагрузки при прохождении производственной практики составляет 36 часов в неделю.

В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах 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.

Общеобразовательный учебный цикл состоит из учебных предметов. Профессиональный цикл образован профессиональными модулями. Общепрофессиональный учебный цикл – из учебных дисциплин.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов («Повар», «Кондитер»), требований к компетенциям WSR «Поварское дело», «Кондитерское дело», потребностями регионального рынка труда и направлен на соблюдение последовательности освоения профессиональных компетенций, принятой в отрасли.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы по очной форме обучения должно предусматривать освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме не менее 40 часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Образовательная организация имеет право для подгрупп девушек использовать 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

При формировании образовательной программы предусмотрено включение адаптационных дисциплин "Адаптивные информационные и коммуникационные технологии", "Психология личности и профессиональное самоопределение", обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется концентрированно. Производственная практика реализуется концентрированно в несколько периодов.

Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, не может быть менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Учебная практика в объеме 864 часа (24 недели) проводится концентрировано на 2-м, 3-м и 4-м курсах. Производственная практика в объеме 864 часа (24 недели) проводится концентрированно на 3-м и 4-м курсах.

Раздел «Учебная практика» включает в себя 3 этапа обучения:

- в учебных мастерских и лабораториях, где обучающиеся осваивают приёмы выполнения поварских и кондитерских изделий;

- в учебных мастерских, обучающиеся осваивают приёмы работ с различными видами полуфабрикатов, приготовления горячих и холодных блюд;

- на предприятии, где производственное обучение осуществляется в производственных условиях таким образом, чтобы обеспечить органическую взаимосвязь формирования у обучающихся профессиональных и социально-трудовых компетенций (работать коллективно, творчески планировать и контролировать результат своего труда).

Раздел «Производственная практика» реализуется на рабочих местах предприятий, где студенты самостоятельно выполняют работы, предусмотренные ЕТКС с выходом на производственные нормы квалифицированных работников.

Объём учебной и производственной практики не должен превышать 36 часов в неделю. Изучение каждого модуля завершается комплексным экзаменом.

Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

По некоторым учебным дисциплинам, МДК и модулям предполагаются комплексные дифференцированные зачеты и комплексные экзамены.

Комплексные дифференцированные зачеты предполагаются по следующим дисциплинам:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид контроля | Наименование комплексного вида контроля | Семестр | [Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК | |
| Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 8 | [8] | УП.05.01 Учебная практика |
| [8] | ПП.05.01 Производственная практика |
| Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 7 | [7] | УП.04.01 Учебная практика |
| [7] | ПП.04.01 Производственная практика |
| Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 7 | [7] | УП.03.01 Учебная практика |
| [7] | ПП.03.01 Производственная практика |
| Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 5 | [5] | ПП.01.01 Производственная практика |
| [5] | УП.01.01 Учебная практика |
| Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 6 | [6] | УП.02.01 Учебная практика |
| [6] | ПП.02.01 Производственная практика |
| Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 8 | [8] | МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| [8] | МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 4 | [4] | Раздел 7 Инновационные кулинарные технологии |
| [4] | Раздел 8 Современные способы обработки продуктов в общественном питании |
| [4] | Раздел 9 Русская кухня |
| Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 8 | [8] | ОП.10 Основы финансовой грамотности |
| [8] | ОП.11 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу |
| Экз | Комплексный экзамен | 3 | [3] | ОУП.01 Русский язык |
| [3] | ОУП.02 Литература |

Общее количество экзаменов – 12, дифференцированных зачетов– 32.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | | | Формы промежуточной аттестации / семестр | | | | | |
| Экзамены | | Диффер. зачеты | | Другие | |
| **ОО** | | **ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ** | **4** | | **14** | | **1** | |
| **ОУП** | | **Общие учебные предметы** | 3 | | 5 | | 1 | |
| ОУП.01 | | Русский язык | 3\* | | 2 | |  | |
| ОУП.02 | | Литература | 3\* | |  | |  | |
| ОУП.03 | | Иностранный язык |  | | 4 | |  | |
| ОУП.04у | | Математика | 4 | |  | |  | |
| ОУП.05 | | История | 3 | |  | |  | |
| ОУП.06 | | Физическая культура |  | | 4 | |  | |
| ОУП.07 | | Основы безопасности жизнедеятельности |  | | 2 | |  | |
| ОУП.08 | | Астрономия |  | | 4 | |  | |
| \* | | Индивидуальный проект (предметом не является) |  | |  | | 4 | |
| **УПВ** | | **Учебные предметы по выбору** | 1 | | 2 | |  | |
| УПВ.01 | | Родной язык |  | | 4 | |  | |
| УПВ.02у | | Экономика | 2 | |  | |  | |
| УПВ.03у | | Право |  | | 2 | |  | |
| **ДУП** | | **Дополнительные учебные предметы** |  | | 7 | |  | |
| *ДУП.01* | | *Основы практической деятельности* |  | |  | |  | |
| Раздел 1 | | Основы технологической деятельности |  | | 1 | |  | |
| Раздел 2 | | Основы проектной деятельности |  | | 2 | |  | |
| Раздел 3 | | Общая и физколлоидная химия |  | | 2 | |  | |
| Раздел 4 | | Теоретические основы биологии |  | | 2 | |  | |
| Раздел 5 | | История кухни народов мира |  | | 3 | |  | |
| Раздел 6 | | Рисование и лепка |  | | 7 | |  | |
| Раздел 7 | | Инновационные кулинарные технологии |  | | 4\* | |  | |
| Раздел 8 | | Современные способы обработки продуктов в общественном питании |  | | 4\* | |  | |
| Раздел 9 | | Русская кухня |  | | 4\* | |  | |
| **ПП** | | **ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА** | **8** | | **24** | |  | |
| **ОП** | | **Общепрофессиональный цикл** | **3** | | **10** | |  | |
| ОП.01 | | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |  | | 3 | |  | |
| ОП.02 | | Основы товароведения продовольственных товаров |  | | 2 | |  | |
| ОП.03 | | Техническое оснащение и организация рабочего места | 2 | |  | |  | |
| ОП.04 | | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности |  | | 8 | |  | |
| ОП.05 | | Основы калькуляции и учета |  | | 3 | |  | |
| ОП.06 | | Охрана труда | 2 | |  | |  | |
| ОП.07 | | Иностранный язык в профессиональной деятельности |  | | 6 | |  | |
| ОП.08 | | Безопасность жизнедеятельности |  | | 6 | |  | |
| ОП.09 | | Физическая культура |  | | 6 | |  | |
| ОП.10 | | Основы финансовой грамотности |  | | 8\* | |  | |
| ОП.11 | | Основы предпринимательства и трудоустройства на работу |  | | 8\* | |  | |
| ОП.12 | | Экологические основы природопользования |  | | 8 | |  | |
| ОП.13 | | Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии | 6 | |  | |  | |
| ОП.14 | | Психология личности и профессиональное самоопределение |  | | 6 | |  | |
| **ПЦ** | | **Профессиональный цикл** | **5** | | **14** | |  | |
| ***ПМ.01*** | | ***Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*** | **1** | | **3** | |  | |
| МДК.01.01 | | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |  | | 3 | |  | |
| МДК.01.02 | | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  | | 5 | |  | |
| УП.01.01 | | Учебная практика |  | | 5\* | |  | |
| ПП.01.01 | | Производственная практика |  | | 5\* | |  | |
| ПM.01.ЭК | | Экзамен по модулю 1 | 5 | |  | |  | |
| ***ПМ.02*** | | ***Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*** | **1** | | **3** | |  | |
| МДК.02.01 | | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |  | | 4 | |  | |
| МДК.02.02 | | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |  | | 6 | |  | |
| УП.02.01 | | Учебная практика |  | | 6\* | |  | |
| ПП.02.01 | | Производственная практика |  | | 6\* | |  | |
| ПM.02.ЭК | | Экзамен по модулю 2 | 6 | |  | |  | |
| ***ПМ.03*** | | ***Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*** | **1** | | **3** | |  | |
| МДК.03.01 | | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |  | | 6 | |  | |
| МДК.03.02 | | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |  | | 7 | |  | |
| УП.03.01 | | Учебная практика |  | | 7\* | |  | |
| ПП.03.01 | | Производственная практика |  | | 7\* | |  | |
| ПM.03.ЭК | | Экзамен по модулю 3 | 7 | |  | |  | |
| ***ПМ.04*** | | ***Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*** | **1** | | **3** | |  | |
| МДК.04.01 | | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |  | | 6 | |  | |
| МДК.04.02 | | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |  | | 7 | |  | |
| УП.04.01 | | Учебная практика |  | | 7\* | |  | |
| ПП.04.01 | | Производственная практика |  | | 7\* | |  | |
| ПM.04.ЭК | | Экзамен по модулю 4 | 7 | |  | |  | |
| ***ПМ.05*** | | ***Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента*** | **1** | | **2** | |  | |
| МДК.05.01 | | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  | | 8\*\* | |  | |
| МДК.05.02 | | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  | | 8\*\* | |  | |
| УП.05.01 | | Учебная практика |  | | 8\* | |  | |
| ПП.05.01 | | Производственная практика |  | | 8\* | |  | |
| ПM.05.ЭК | | Экзамен по модулю 5 | 8 | |  | |  | |

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

Общая продолжительность каникул составляет 35 недель, не менее 10 недель в каждом учебном году, в том числе, 2 недели в зимний период.

**1.3. Общеобразовательный цикл**

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется **с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.** В этом случае образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается **на основе требований** соответствующих федеральных государственных образовательных **стандартов среднего общего и среднего профессионального образования** с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

Образовательные программы среднего профессионального образования, реализуемые на базе основного общего образования, разрабатываются **на основе требований** ФГОС **среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии** среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемый на базе основного общего образования, увеличивается на 2772 часа. ФГОС не содержит требований, что в рамках обозначенного объема образовательной программы могут предусматриваться изучение лишь общеобразовательных предметов, данный объем может использоваться на изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей.

Общеобразовательный цикл учебного плана включает в себя: общие, предметы по выбору обучающегося и дополнительные учебные предметы.

Общеобразовательный учебный цикл включает 12 общеобразовательных учебных предметов. 11 общеобразовательных предметов (общие и по выбору) сформированы из обязательных предметных областей: «Русский язык и литература»; «Общественные науки»; «Математика и информатика»; «Естественные науки»; «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности».

Общими предметами являются: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «История», «Математика», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия».

По выбору из обязательных предметных областей изучаются три предмета: «Родной язык», «Право», «Экономика», «Информатика» в соответствии с профилем получаемого образования. Три учебных предмета изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования: «Экономика», «Математика» и «Право».

В учебный план включены два дополнительных учебных предмета, их которых обучающиеся выбирают один – Основы практической деятельности.

С целью повышения качества профессиональной подготовки по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», повышения мобильности выпускника и обеспечения его конкурентоспособности на рынке труда предлагается в рамках часов, определенных Федеральным образовательным государственным стандартом, провести распределение часов, усилив профессиональную часть программы. Осуществляется это за счет обеспечения межпредметных и межтемных связей в рамках разделов ДУП.01 Основы практической деятельности.

ДУП.01 Основы практической деятельности состоит из 9 разделов:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Номер раздела | Название раздела | Содержание |
| Раздел 1 | Основы технологической деятельности | Раздел направлен на формирование теоретических и практических умений выполнения простейших операций по профессии «Повар».  Изучение раздела осуществляется с помощью Онлайн-курса 2656464 «Энциклопедия начинающего кулинара». |
| Раздел 2 | Основы проектной деятельности | Раздел направлен на формирование умений осуществления проектной деятельности. |
| Раздел 3 | Общая и физколлоидная химия | ***Программа предполагает изучение основного содержания учебного предмета «Химия», но содержание раскрывается не только через основные понятия «Химии», но и через проявления химических эффектов, явлений и процессов в процессе приготовления продуктов питания. В содержании это представлено в форме практических работ, которые должны выполнить обучаемые.***  Основное содержание учебного предмета «Химия»:  1. Агрегатные состояния веществ, их характеристика.  2. Химическая кинетика и анализ.  3. Свойства растворов.  4. Поверхностные явления.  Учебные темы представлены содержанием, необходимым для понимания сути различных этапов в процессе приготовления. Таких как «Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, заправок, желированных блюд, каш)» (Тема 1).  Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовления продуктов питания (Тема 2).  Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Описание осмотрических процессов, происходящих при заваривании чая. (Тема 3).  Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания. (Тема 4) |
| Раздел 4 | Теоретические основы биологии | ***Содержание раскрывается не только через основные понятия «Биологии». Акцент в изучении расставлен на практические занятия по следующим темам:***  *Химический состав клетки.*  *Биосинтез белков*  *Неклеточные формы жизни*  *Формы размножения организмов.*  *Задачи и методы генетики. Первый и второй законы Г. Менделя*  *Анализирующее скрещивание. Неполное доминирование*  *Дигибридное скрещивание. Третий закон Менделя* |
| Раздел 5 | История кухни народов мира | Включен в качестве дополнительного, с целью формирования разносторонней личности, способной учитывать в процессе приготовления традиции национальной кухни, а также историю развития, особенности кухонь народов мира.  Содержание раздела по содержанию направлено на формирование общепрофессиональных знаний необходимых для расширения кругозора будущего повара. Раздел направлен повышение мобильности будущего профессионала на рынке труда не только как повара, но и в качестве роли презентатора блюд. В настоящее время посетители в рестораны и кафе ходят не только за едой, но и эмоциями. Сформировать их и усилить помогает презентатор блюд, который знает об истории и этапах развития традиций питания; традиции потребления продуктов питания с древних времен и до нынешних дней; основных компонентов общечеловеческой культуры и их отражении в блюдах: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, народность, ритуалы, церемонии; историческом пути развития кухни. |
| Раздел 6 | Рисование и лепка | *Школьная дисциплина «Черчение» для поваров должна трансформироваться и выражаться в необходимости формирования умений:*  ***- определении цвета в композиции рисунка;***  *-* ***использовании законов композиции для декоративного оформления тортов, а также*** ***образного язык скульптуры и динамики объема.*** |
| Раздел 7 | Инновационные кулинарные технологии | *Конкурентоспособность выпускника на рынке труда определяется набором его дополнительных профессиональных умений. Поэтому необходимым является формирование блока «Прикладные инновационные технологии в индустрии питания», которые включают темы:*  *1.* Низкотемпературная тепловая обработка.  2. Вакуумирование: инновационная технология SousVide.  3. Упаковка в модифицированной атмосферной среде (МАР – упаковывание).  4. Охлаждение и замораживание (Технология Cook&Chill, технология CapKold, технология Cook&Freeze).  5. Микроволновая обработка  6. .Обработка высоким давлением (High Pressure Processing - HPP).  7. Инновационная гастрономия (молекулярная кухня). |
| Раздел 8 | Современные способы обработки продуктов в общественном питании | ***Необходимость изучения физико-химических процессов, а также процессов происходящих при тепловой и механической кулинарной обработке (Раздел Физики и Химии) отражается в следующих темах:***  *1. Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продукта.*  *2. Основные процессы, происходящие при механической и тепловой кулинарной обработке (диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперерующие качество пронос), их сущность.*  *3. Изменение белков. Денатурация белков. Зависимость температуры питания денатурации белков пищевых продуктов от внешних факторов.*  *4. Изменения углеводов. Изменения Сахаров при тепловой обработке продуктов. Кулинарное использование этих процессов, их влияние на пищевую ценность и качество готовых блюд и кулинарных изделий.*  *5. Изменение углеводов клеточных стенок в процессе тепловой обработки, влияние внешних факторов на скорость развариваемости продуктов растительного происхождения*  *6. Изменение жиров. Изменение жиров при варке, при жарке с небольшим количеством жира, при жарке в большом количестве жира (фритюре), факторы, влияющие на скорость изменений фритюрного жира.*  *7. Изменение витаминов. Изменение жиро- и водорастворимых витаминов при различных способах кулинарной обработки.* |
| Раздел 9 | Русская кухня | Раздел направлен на формирование умений:  - сопоставлять блюда разных регионов России (по набору сырья, по технологии приготовления, по способу тепловой обработки),  - анализировать, подбирать сырьё в зависимости от новых профессиональных условий переносить в новые производственные ситуации;  - обосновать использование того или иного вида сырья;  - составить ассортимент блюд для представителей разных народностей;  - составлять ассортимент блюд во время постов (постный, скоромный стол). |

В период изучения общеобразовательного учебного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Объем образовательной программы, отведенный на общеобразовательный учебный цикл, составляет 2196 часов.

**1.4. Формирование вариативной части ОПОП**

Формирование вариативной части в объёме 612 часов проводилась с учётом потребностей работодателей, а также с учетом «Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям»\* – распределение времени в объеме 720 часов (20-ти недель) для программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО, реализуемых на базе основного общего образования на усмотрение образовательной организации. Данный объем может быть направлен не только на изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, но и на элементы программы, направленные на освоение общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС СПО (Письмо МОН 06-174 от 01.03.2017), в том числе на учебные дисциплины, практики и МДК для достижения результатов по осваиваемой профессии, указанные в разделе III ФГОС в соответствии с передовыми технологиями и международными стандартами.

С учетом данных рекомендаций осуществлено распределение вариативных часов и по рекомендации работодателя и рынка труда в учебный план включены новые дисциплины.

| **№ п/п** | **Наименование циклов и разделов** | **ФГОС** | **Вариативная часть** | **Всего** | **Обоснование** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ОП.00 | Общепрофессиональный учебный цикл | 324 | 606 | 930 | Углубления подготовки обучающегося, необходимой для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.  Включены следующие дисциплины:  ОП.10 Основы финансовой грамотности  ОП.11 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу  ОП.12 Экологические основы природопользования  ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные и коммуникационные технологии  ОП.14 Психология личности и профессиональное самоопределение |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 1980 | 726 | 2706 | Расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | 72 | - | 72 |  |
| **Всего** | | **2376** | **1332\* (720ч + 612 ч)** | **3708** |  |

**1.5. Реализация дисциплин учебного плана в форме практической подготовки.**

В соответствии с принципами организации практической подготовки по образовательным программам среднего профессионального образования в учебном плане по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

– Практическая подготовка представляет собой форму организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы (отдельных ее частей) в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы

–Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

– Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

Практическая подготовка выделена в каждом цикле:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Название цикла подготовки | Процент практической подготовки в цикле |
| 1 | Общеобразовательный цикл | 7,5% |
| 2 | Общепрофессиональный цикл | 14,78% |
| 3 | Профессиональный цикл | 66,04 % |

**1.6. Электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.**

При реализации образовательной программы ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер применяется электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. В этом случае используются специально оборудованные помещения, их виртуальный аналог, позволяющий обучающимся осваивать ОК и ПК.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Название дисциплины | Наименование ЭУМК/онлайн-курса |
| 1 | Раздел 1 Основы технологической деятельности | Онлайн-курс 2656464 «Энциклопедия начинающего кулинара». |
| 2 | ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров | Онлайн-курс Основы товароведения продовольственных товаров |
| 3 | ОП.05 Основы калькуляции и учета | 2010ЛИ: Онлайн-курс: Основы калькуляции и учета |
| 448465496: ЭУМК: Основы калькуляции и учёта  646946: ЭУМК: Основы калькуляции и учета  487949: ЭУМК: Основы калькуляции и учета  784949749: ЭУМК: Основы калькуляции и учета  296494: ЭУМК: Основы калькуляции и учета |
| 4 | ОП.10 Основы финансовой грамотности | 15071979: Онлайн-курс: Основы финансовой грамотности |
| 5 | ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 2000243: ЭУМК: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| 6 | ОП.12 Экологические основы природопользования | ЭУМК «Экологические основы природопользования» |
| 7 | ОП.08 Безопасность жизнедеятельности | ЭУМК Безопасность жизнедеятельности |
| 8 | ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ЭУМК Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ЭУМК Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 9 | ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ЭУМК Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| 10 | ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ЭУМК Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ЭУМК Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ЭУМК Технология изготовления и оформление миниатюр, маленьких тортов и птифуров |
| ЭУМК Технология изготовления тортов, гато и десертов |
| ЭУМК Технология изготовления шоколадных и кондитерских изделий |
| Виртуальный практикум: Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных изделий |
| Виртуальный практикум: Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий |
| 11 | ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ЭУМК Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ЭУМК Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |
| ЭУМК Приготовление блюд из овощей и грибов |
| ЭУМК Приготовление блюд из рыбы |
| ЭУМК Приготовление супов и соусов |
| Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы |
| Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса |
| 12 | ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ЭУМК Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| 13 | ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места | ЭУМК Техническое оснащение организаций питания |

**1.7. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

**1. 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.

**2. Лаборатории:**

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

**3. Спортивный комплекс**

**4. Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал