

Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ.

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГАОУ СПО ЛО «КиПТ» по программе подготовки квалифицированных рабочих кадров разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от «02» августа 2013г, Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 года № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты среднего профессионального образования» по профессии 260807.01 Повар, кондитер, на базе основного общего образования и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»), реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования, Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (от 17.03.2015 года № 06-259).

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

Организация учебного процесса и режим занятий предусматривает следующие параметры:

- дата начала занятий- 1 сентября, окончание занятий 30 июня.
- продолжительность учебной недели- шестидневная;
- продолжительность учебных занятий составляет 45 мин.;
- обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы включает в себя обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе модулей;

- максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы;
- максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю;
- объем обязательной учебной нагрузки в неделю составляет 36 часов в неделю;
- консультации для обучающихся составляют 100 часов на каждый учебный год. Форма проведения консультаций: групповые и индивидуальные;
- общая продолжительность каникул составляет при сроке обучения 2 года 10 месяцев- 24 недели.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, ответственного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Учебная и производственная практика проводится при освоении учащимися профессиональных модулей. Объем времени, отведенный на учебную и производственную практику (41 неделя), используется для проведения следующих видов практики:

- учебная – 23 недели (практика по ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов, ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, ПМ.03 Приготовление супов и соусов, ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы, ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок, ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков, ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 828 часов);

- производственная практика - 18 недель (практика по ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов, ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, ПМ.03 Приготовление супов и соусов, ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы, ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок, ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков, ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий -648 часов).

Учебные практики проводятся либо рассредоточено, либо концентрированно в несколько периодов при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом на

теоретическую подготовку, производственная практика проходит в четвертом и пятом семестрах в соответствии с графиком учебного процесса.

4.3. Общеобразовательный цикл.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной программы СПО формируется в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования), реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования, Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (от 17.03.2015 года № 06-259), Письма Минобрнауки России от 19.12.2014 года № 06-1225 «О направлении 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». В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессиям среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)- 57 недель, промежуточная аттестация- 3 недели. Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется рассредоточено, одновременно с освоением ОПОП СПО. Умения и знания, полученные обучающимся при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла ОПОП СПО.

Суммарная обязательная учебная нагрузка обучающихся по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОПОП СПО должна составлять не менее 2052 часов. Это время распределяется на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемых на базовом и профильном

уровне, и дополнительные по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной образовательной организацией.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Согласно статьи 28 Федерального закона «Об образовании Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ, согласно СанПиН 2.4.3.1186-03.2.4.3., Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (п.29) практики и учебные занятия по учебным дисциплинам: Иностранный язык, Информатика, проводятся с группами обучающихся меньшей численности. Таким образом, учебная группа делится на 2 подгруппы, если ее численность составляет 25 человек.

Согласно Федерального закона «Об образовании Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273 ФЗ (п.28), СанПин 2.4.3. 1186-03 (п.2.6.2.) «Организация физического воспитания» уроки физической культуры проводятся с учетом возрастно-половых особенностей обучающихся и на основании медицинской группы здоровья (основной, подготовительной и специальной).

4.4. Формирование вариативной части ОПОП.

Вариативная часть обязательной аудиторной учебной нагрузки ОПОП (144 часа) распределена на введение новых и на увеличение профессиональной составляющей по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям :

- 35 часов на ОП.06 Современные технологии в приготовлении и декорировании кондитерских изделий;
- 33 часа на ОП.07 Учет на предприятиях общественного питания;
- 76 часов на ПМ.08 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

4.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени выделенного ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер».

Экзамены проводят непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля. Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваивается в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация проводится по завершению освоения соответствующей программы. Учет учебных достижений обучающихся проводится при помощи различных форм текущего контроля.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, тогда он проводится на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т.ч. для проведения консультаций, предусматривается не менее 2 дней.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании обучения, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям ФГОС и квалификационных характеристик. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа, письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования по профессии СПО «Повар, кондитер» и присвоении квалификации по профессии - Повар - 3 разряда, Кондитер - 3 разряда. При выполнении выпускной практической квалификационной работы повышенной сложности, наличии рекомендации о присвоении 4 разряда по месту прохождения практики и успешном прохождении Государственной итоговой аттестации присваивается квалификация по профессии Повар - 4 разряда, Кондитер - 4 разряда.

