

Утверждаю
Директор ГБОУ СПО ЛНР
«Луганский колледж
информационных технологий
и предпринимательства»
Сорока Марина Павловна
« 08 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: **Повар 4 разряда,**
кондитер 3 разряда

Форма обучения – **очная**

Нормативный срок обучения – **2 года 10 мес.**

на базе **основного общего образования**

Профиль получаемого профессионального
образования **естественнонаучный**

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	30	5	4	-	1	-	11	51
II курс	29	6	4	-	2	-	11	52
III курс	16	10	12	-	2	2	2	44
Всего	75	21	20	0	5	2	24	147

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

№	Наименование
Кабинеты:	
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Обществознания, истории и права
4	Физики
5	Химии и биологии
6	Географии, экологии и экономики
7	Математики и математических дисциплин
8	Информатики и информационных технологий
9	Этики и психологии профессиональной деятельности
10	Социально-экономических дисциплин
11	Основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда
12	Технологии кулинарного и кондитерского производства
13	Физиологии питания, санитарии и гигиены
Лаборатории:	
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Технического оснащения и организации рабочего места
Мастерские:	
1	Учебный кулинарный цех
2	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Залы:	
1	Библиотека
2	Читальный зал с выходом в Интернет
3	Актный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план ППКРС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** среднего профессионального образования Государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства» разработан на основе:

1. Закон Луганской Народной Республики от 30.09.2016 №128-П «Об образовании» (с изменениями и дополнениями).
2. Приказ МОН ЛНР от 21.05.2018 №495-од «Об утверждении государственных образовательных стандартов Луганской Народной Республики».
3. Приказ МОН ЛНР от 19.05.2016 №181 «Об утверждении методических рекомендаций по формированию учебных планов по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих, программам подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочих профессий)».
4. Приказ МОН ЛНР от 31.05.2019 № 526-од «Об утверждении Методических рекомендаций по формированию учебных планов в образовательных организациях (учреждениях) Луганской Народной Республики»
5. Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования Луганской Народной Республики, утвержденный приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 08.04.2016 №119, зарегистрированный в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 26.04.2016 за №184/531. (ППКРС)
6. Государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования Луганской Народной Республики. (ППКРС и ППССЗ)
7. Приказ Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 23.01.2017 № 17 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности в образовательных организациях (учреждениях) среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программам подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочих профессий)», зарегистрированный в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 07.02.2017 за № 55/1106. (ППКРС)
8. Приказ Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 02.03.2017 №84 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочих профессий)», зарегистрированный в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 27.03.2017 за №139/1190. (ППКРС)
9. Приказ Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 29.03.2017 №161 «Об утверждении методических рекомендаций по установлению уровней квалификации выпускникам образовательных организаций (учреждений) среднего профессионального образования, освоившим программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, диапазон уровней квалификации по рабочим профессиям». (ППКРС)
10. Приказ Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 19.05.2016 №181 «Об утверждении Методических рекомендаций по формированию учебных планов по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих,

программам подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочих профессий)».
(ППКРС)

11. Приказ Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 06.12.2018 №1123-од «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации и промежуточной аттестации обучающихся образовательных организаций (учреждений) среднего профессионального образования», зарегистрированный в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 25.12.2018 за №893/2537.
(ППКРС и ППССЗ)
12. Приказ Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 27.04.2017 №254 «Об утверждении Методических рекомендаций по формированию фондов оценочных средств по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программам подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочих профессий)». (ППКРС)
13. Примерные программы профессиональных модулей, учебных дисциплин. (ППКРС и ППССЗ)
14. Приказ Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 09.06.2020 №593-од «О Рекомендациях по формированию содержания общеобразовательного цикла учебных планов по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программам подготовки специалистов среднего звена, реализация которых осуществляется на базе основного общего образования, в рамках часов, которые отводятся на изучение учебных дисциплин, предлагаемых образовательной организацией (учреждением) (с изменениями)»

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО включает в себя общеобразовательный, общепрофессиональный и профессиональный циклы, представленные общепрофессиональными дисциплинами и профессиональными модулями соответственно, а также раздел Физическая культура.

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования **19.01.17 Повар, кондитер** на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев:

Теоретическое обучение - 75 недель;

Учебная практика - 21 неделя;

Производственная практика – 20 недель;

Каникулы - 24 недели;

Промежуточная аттестация - 5 недель;

Государственная итоговая аттестация - 2 недели.

Образовательный процесс в учебном году начинается 1 сентября, заканчивается – в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность учебной недели – 5 дней. Продолжительность учебных занятий составляет 45 минут.

Максимальный объем учебной нагрузки 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю.

Образовательное учреждение до начала учебного года разрабатывает график образовательной деятельности для каждой группы при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, практик и сроков проведения Государственной итоговой аттестации.

Зачёты и дифференцированные зачеты проводятся за счёт времени, отведённого на дисциплину.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях.

В дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» - часть часов, отведенных на изучение основ военной службы, используется на освоение основ медицинских знаний для подгрупп девушек.

Количество экзаменов в учебном году в процессе промежуточной аттестации учащихся СПО по очной форме обучения не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (в данное количество не входят зачеты по физкультуре). Дисциплины общепрофессиональной подготовки направлены на формирование у обучающихся системы профессиональных знаний по дисциплинам, о средствах труда, условиях предстоящей деятельности, научных основах отрасли. Обучение дисциплинам цикла завершается промежуточной аттестацией в форме экзаменов, зачетов или дифференцированных зачетов.

Профессиональный цикл направлен на формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций в рамках соответствующих видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей). Содержание теоретического и практического обучения определяется программами профессиональных модулей. Обучение в рамках профессиональных модулей завершается промежуточной аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности, а также на освоение рабочей профессии. Производственная практика проводится в целях формирования у обучающегося общих и профессиональных компетенции, приобретения практического опыта по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ГОС СПО ЛНР по профессии. Учебная и производственная практики проводятся в ходе освоения профессиональных модулей.

По результатам производственной практики обучающийся оформляет дневник и сдает отчет, аттестационный лист и производственную характеристику. Завершается производственная практика дифференцированным зачетом.

Описывается организация образовательного процесса и режим занятий, в том числе отражаются:

- продолжительность учебной недели (36 часов);

- продолжительность занятий (45 мин.)

- формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок, возможности рейтинговых и/или накопительных систем оценивания;

- организация консультаций;

- порядок проведения учебной и производственной практики;

- формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся;

- формы государственной итоговой аттестации, порядок ее подготовки и проведения.

В соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения увеличен объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части за счет часов вариативной части.

Время, отведённое на общеобразовательный цикл - 2052 часа. Из них 180 часов вариативной части распределено следующим образом на учебные дисциплины:

- «История Великой Отечественной войны» в количестве 34 часа;
- «Мировая художественная культура» в количестве 68 часов,
- «Деловой русский язык и культура речи» в количестве 78 часов.

Время, отведенное на изучение дисциплин общепрофессионального цикла – 224 часа, из них количество часов вариативной части добавлено в дисциплины:

- «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» – 16 часов,
- «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» – 16 часов,
- «Техническое оснащение и организация рабочего места» – 16 часов,
- «Экономические и правовые основы производственной деятельности» – 16 часов.

Время, отведённое на профессиональные модули 1864 часа, из них количество часов вариативной части распределено:

- МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов – 16 часов,
- МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – 16 часов,
- МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов – 16 часов,
- МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы – 16 часов,
- МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок – 12 часов,
- учебная практика – 4 часа.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объёме выполнившие учебный план по ППКРС.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной письменной экзаменационной работы и выполнение квалификационной пробной работы. Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; квалификационная пробная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ГОС СПО ЛНР.