



Наименование			
№		№	Лаборатории:
	<b>Кабинеты:</b>		
1	Русского языка и литературы;	1.	Учебный кондитерский цех
2	Истории;	2.	Учебная кухня ресторан
3	Физики и астрономии;	3.	Кухня организации питания
			<b>Спортивный комплекс:</b>
4	Химии;	1.	спортивный зал;
5	Биологии;	2.	открытый стадион широкого профиля.
6	Социально-экономических дисциплин	3.	стрелковый тир.
			<b>Залы:</b>
7	Иностранного языка	1.	библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
8	Математики	2.	актовый зал.
9	Информатики и информационных технологий		
10	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		
11	Технического оснащения и организации рабочего места		
12	Технологии кулинарного и кондитерского производства		
13	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда		

#### 4. Пояснительная записка

##### 4.1. Нормативная база реализации ОП

Настоящий учебный план ГАПОУ ЧО «Политехнический колледж» разработан на основе нормативных документов:

- Закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012г (с изменениями и дополнениями);
  - ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом МОиН РФ от 09.12.2016г. № 1569;
  - ФГОС среднего общего образования, утвержденный приказом МОиН РФ от 17.05.2012 № 413 (с изменениями и дополнениями);
  - Приказа Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. N 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования""(с изменениями и дополнениями от 10 ноября 2025 г.);
  - Приказа Министерства просвещения РФ от 03 июля 2024 г. N 464 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";
  - Приказа Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями 20 декабря 2022 г.);
  - Приказа Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 05.05.2022г., 19.01.2023г., 22.11. 2024 г.);
  - Приказа Минобрнауки и Минпросвещения России от 05.08.2020 г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями 18 ноября 2020 г.);
- Учебный план составлен с учетом требований работодателя.

##### 4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год в колледже начинается с 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком, который предусматривает обязательное соблюдение общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, практик, сроков проведения каникул на всех курсах и сроков проведения государственной итоговой аттестации.

Нормативный срок освоения ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, для обучающихся на базе основного общего образования по очной форме обучения составляет 2 года 10 месяцев.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу студентов.

Продолжительность учебной недели - шесть дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия могут проводиться с разделением группы на подгруппы.

При реализации ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Практики реализуются в форме практической подготовки. Учебная практика проводится в лабораториях колледжа. Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме зачета.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов. Распределение часов производственной практики было выполнено в соответствии с требованиями работодателя. Практики проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе две недели в зимний период.

В летний период времени на 2 курсе обучения с юношами проводятся учебные сборы – 35ч. (п.1 ст.13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998г. №53-ФЗ).

##### 4.3. Общеобразовательный цикл

Общий объем ОП СПО, в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с получением среднего общего образования увеличивается на 1476 часов (1404 ч. – теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю), 72 ч.: промежуточная аттестация (31 ч.), консультации (41 ч.))

Общеобразовательный цикл содержит: общеобразовательные учебные дисциплины (обязательные) и дополнительные учебные дисциплины.

В рамках общеобразовательного цикла предусмотрен индивидуальный проект в объеме 60 часов (40 ч. на выполнение проекта под руководством преподавателя, 12 ч. – промежуточная аттестация (1 день предзащита, 1 день – защита), 8 ч. - консультации), который выполняется студентами в течение года и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

По окончании общеобразовательного цикла предусмотрена промежуточная аттестация по дисциплинам: «Русский язык», «Математика» в письменной форме. По дисциплине «Химия» – в устной форме.

Дисциплины: «Химия», «Биология» изучаются на углубленном уровне.

##### 4.4. Обязательная часть ОП СПО

Обязательная часть образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает: общепрофессиональный цикл не менее 324ч., профессиональный цикл не менее 1980ч., ГИА - 36ч.

##### 4.5. Формирование вариативной части ППКРС

ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусмотрено использование 612 часов на вариативную часть. Объем часов распределен с учетом требований работодателя и специфики образовательного процесса.

##### 4.6. Порядок аттестации студентов

Освоение ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер сопровождается текущим контролем успеваемости, промежуточной аттестацией и заканчивается государственной итоговой аттестацией студентов. Формы, периодичность и порядок проведения аттестации студентов определяется настоящим учебным планом и локальными актами колледжа. Качество освоения учебной программы студентов в учреждении оценивается в баллах: «5» – отлично, «4» – хорошо, «3» – удовлетворительно.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится после завершения освоения соответствующей программы или раздела программы в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация в форме зачёта, дифференцированного зачета проводится после завершения освоения соответствующей программы или раздела программы за счёт часов, отведённых на освоение соответствующей учебной дисциплины, МДК, УП, ПП, в размере 1-2 академических часа.

Если учебным планом не предусмотрена форма промежуточной аттестации по дисциплине, МДК, УП, ПП, то после завершения освоения студентами соответствующей программы (или раздела программы) по дисциплине, МДК, УП, ПП, аттестация проводится с учетом накопительной системы оценок.

Освоение каждого ПМ завершается экзаменом по модулю, который представляет собой независимую оценку результатов обучения с участием работодателей.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Требования к подготовке и проведению ГИА определяется на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УР \_\_\_\_\_ Разина О.

Зам. директора по НМР \_\_\_\_\_ Сизоненко Л.Н.