

Утверждаю

Заведующий филиалом

_____ Д.А. Петровский

«01» сентября 2020г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

Красноярский аграрный техникум
наименование образовательного учреждения

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 «Повар, кондитер»
код и наименование профессии СПО

Квалификация: Повар,

Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения - 3 года 10
месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования - естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования

Красноярского аграрного техникума
наименование образовательного учреждения

разработан на основе: Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 августа 2016 года. Зарегистрирован в Минюсте России от 22 декабря 2016г. №44898, реализуемого в пределах ППКРС. Нормативные документы:

- Устав краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярского аграрного техникума», утвержденного приказом Министерства образования Красноярского края от 06 апреля 2016 года № 124-11-03
- 273 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. ст.68;
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 года;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. №413 с изменениями и дополнениями от 29.12.2014г., 31.12.2015г., 29.06.2017г.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014г. №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013г. №1199 (с изменениями и дополнениями)»;

- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. От 31.12.2015г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (ред. От 18.08.2016г.);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015г. №ДЛ-1/05вн;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. №610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597;

- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. №914н;

1.2. Организация учебного процесса и режима занятий

- 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 аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 6-дневной учебной недели 36 часов в неделю;

- продолжительность учебной недели КГБПОУ «Красноярский аграрный техникум» составляет 6 учебных дней;

- продолжительность занятий - 1 академический час (45 мин.);

- с целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль;

- при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) проводится в мастерских, лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключённых договоров;

- консультации предусматриваются в объёме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные;

- общая продолжительность каникул составляет 35 недель.

1.3. Общеобразовательный цикл

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) составляет - 57 недель.

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

2196 часов - на изучение общих дисциплин и дисциплин по выбору:

№ п/п	Наименование дисциплины	Количество часов
Общие дисциплины		1328
1.	Русский язык	116
2.	Литература	194
3.	Иностранный язык	184
4.	Математика	236
5.	История	180
6.	Физическая культура	186
7.	ОБЖ	110
8.	Астрономия	40
9.	Родная литература	82
Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		868
10.	Информатика	294
11.	Химия	304
12.	Биология	270
	Итого:	2196

По дополнительным дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя. На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы внеаудиторной работы.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1152 часов распределён следующим образом:

- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- на общепрофессиональный цикл - 324 часа;

- на междисциплинарные курсы - 594 часа;

- на учебную и производственную практику - 234 часа

1.5. Порядок аттестации обучающихся

При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: контрольные работы, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные.

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю профессии СПО	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
1	41	0	0	0	0	11	52
2	38	0	0	3	0	11	52
3	22	11	8	0	0	11	52
4	8,5	19,5	9	2	2	2	43
Всего	109,5	30,5	17	5	2	35	199

План учебного процесса для ППКРС по профессии среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер группа № 10-п

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Всего занятий	в т. ч. лаб. и практ.	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 24 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
О.00	Общеобразовательный цикл	0/12/3	3294	1098	2196	1148	544	480	506	666				
ОУД.00	Базовые дисциплины	0/10/2	1992	664	1328	735	320	356	302	350				
ОУД.01	Русский язык	__,__,Э	174	58	116	58	34	48	34					
ОУД.02	Литература	__,__,дз	291	97	194	86	48	68	34	44				
ОУД.03	Иностранный язык	__,__,дз	276	92	184	92	68	48	68					
ОУД.04	Математика	__,__,Э	354	118	236	117	84	32	30	90				
ОУД.05	История	__,__,дз	270	90	180	90	34	48	68	30				
ОУД.06	Физическая культура	дз,дз,дз,дз	279	93	186	176	34	48	34	70				
ОУД.07	ОБЖ	__,дз	165	55	110	55			34	76				
ОУД.08	Астрономия	__,дз	60	20	40	20				40				
ОУД.09	Родная литература	__,дз	123	41	82	41	18	64						
УД.00	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	0/2/1	1302	434	868	413	224	124	204	316				
ОУД.10	Информатика	__,__,дз	441	147	294	126	88	28	68	110				
ОУД.11	Химия	__,__,Э	456	152	304	152	68	48	68	120				
ОУД.12	Биология	__,__,дз	405	135	270	135	68	48	68	86				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/10/0	972	324	648	245	68	384	106	90				
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	__,дз	123	41	82	28	34	48						
ОП.02	Основы товароведения	дз	72	24	48	28		48						

	продовольственных товаров													
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	138	46	92	28		48	34	10				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дз	72	24	48	9		48						
ОП.05	Основы калькуляции и учета	дз	117	39	78	26			38	40				
ОП.06	Охрана труда	дз	72	24	48	28		48						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз	72	24	48	30		48						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	дз	111	37	74	28			34	40				
ОП.09	Физическая культура	дз,дз	195	65	130	40	34	96						
П.00	Профессиональный цикл	0/14/10	3528	524	3004	190		60	70	206	508	828	612	720
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0/2/2	378	68	218	80					218			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э	102	34	68	40					68			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		102	34	68	40					68			
УП.01	Учебная практика	дз	102		102						102			
ПП.01	Производственная практика	дз	72		72						72			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/2/2	582	136	446	110					374	72		
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	204	68	136	50					136			
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовка		204	68	136	60					136			

	к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок													
УП.02	Учебная практика	дз	102		102						102			
ПП.02	Производственная практика	дз	72		72							72		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/2/2	456	96	360	124						360		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	144	48	96	48						96		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		144	48	96	76						96		
УП.03	Учебная практика	дз	96		96							96		
ПП.03	Производственная практика	дз	72		72							72		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0/2/2	456	96	360	80						360		
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Э	144	48	96	40						96		
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		144	48	96	40						96		
УП.04	Учебная практика	дз	96		96							96		
ПП.04	Производственная практика	дз	72		72							72		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0/3/2	1485	153	1332	190							612	720
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и	Э	306	102	204	70							204	

	кондитерских изделий														
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		153	51	102	120							102		
УП.05	Учебная практика	дз,дз	702		702								306	396	
ПП.05	Производственная практика	дз	324		324									324	
	Всего		6321	1537	5652	1564	612	864	612	756	612	864	612	720	
ПА	Промежуточная аттестация (в нед.)				180					108				72	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация				72									72	
	ВСЕГО				5904		612	864	612	864	612	864	612	864	
Консультации на учебную группу 100 часов в год (из расчета 4 часа на одного обучающегося) Государственная (итоговая) аттестация: Демонстрационный экзамен						Всего	дисциплин и МДК	612	864	612	756	408	384	306	0
							учебной практики	0	0	0	0	204	192	306	396
							производственной практики	0	0	0	0	0	288	0	324
							Экзаменов	0	0	1	2	4	4	2	
							дифф. зачетов	1	6	1	9	3	5	1	2

**Перечень учебных лабораторий и мастерских
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

№ п/п	Наименование
	Кабинеты
1.	Русского языка и литературы, культуры речи
2.	Иностранного языка
3.	Истории, обществознания
4.	Химии, биологии
5.	Математики
6.	Информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности
7.	физики
8.	ОБЖ и охрана труда
9.	Технологии кулинарного производства, товароведения продовольственных товаров
	Лаборатории
1.	Учебный кулинарно - кондитерский цех
2.	Лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Спортивный комплекс
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий, место для стрельбы
	Залы
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет