Утверждаю:
Заведующий филиалом
_____ Д.А. Петровский
«01» сентября 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы профессиональной подготовки
Сухобузимский филиал краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский аграрный техникум»
наименование образовательного учреждения
по профессии

12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

Квалификация: Изготовитель пищевых полуфабрикатов 2 разряда,

Форма обучения- очная

Нормативный срок обучения – 1 год 10 мес.

для лиц, не имеющих основное общее образование

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий учебный план разработан на основе примерного учебного плана программы профессиональной подготовки обучающихся образовательных учреждений, утвержденной Федеральным институтом развития образования Министерства образования и науки Российской Федерации, 2006.

Обучаясь в Сухобузимском филиале Красноярского аграрного техникума по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов», обучающиеся знакомятся с правилами, приемами и последовательностью выполнения операций по кулинарной обработке продуктов, приготовлению блюд, условиями их хранения. Обучающиеся получают знания по правилам производственной безопасности и личной гигиены.

Целью профессиональной подготовки является формирование у обучающихся знаний, умений и навыков по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» 2-3 разряда.

Основными задачами программы являются:

- Формирование знаний и умений, навыков по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» на начальный профессиональный разряд;
- Развитие мотивируемой потребности в последующем получении профессиональной подготовки.
- Оказание практико-ориентированной помощи обучающимся в профессиональном самоопределении, выборе пути продолжения профессионального образования.

Обучение состоит из следующих блоков:

1. Теоретическое обучение
2. Практическое обучение
3. Заканчивается обучение квалификационным экзаменом

Продолжительность обучения 1 год 10 месяцев.

При разработке учебного плана программы использовались следующие нормативные документы:

1. Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)

2. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), с дополнениями и изменениями 2009 г.
3. Перечень профессий (специальностей), по которым осуществляется профессиональная подготовка в образовательных учреждениях (письмо Минобрнауки России от 21.06.2006 г. № 03-1508)
4. Типового положения об образовательном учреждении среднего профессионального образования, утвержденное постановлением Правительства РФ от 14.07.2008 г. № 521 п.20;
5. Закона Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
6. Типового положения об учреждении общеобразовательных учреждений, утвержденное постановлением Правительства РФ от 19.03.2001г. №196;
7. Устава «Красноярского аграрного техникума», утвержденного приказом Министерства образования Красноярского края от 06 апреля 2016 года № 124-11-03

предназначен для подготовки квалифицированных рабочих, служащих из числа лиц, не имеющих основное общее образование, сроком обучения 1 год 10 месяцев.

Организация учебного процесса и режим занятий

Обучение начинается 1 сентября и заканчивается 30 июня. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 45 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет на первом курсе 30 часов в неделю.

Продолжительность учебной недели – пятидневная.

Продолжительность занятий – 45 минут, при необходимости уроки группируются парами.

Порядок проведения учебной и производственной практики.

Организация учебной (производственное обучение) и производственной практик осуществляется на основании учебного плана, рабочих программ и положения о производственной (профессиональной) практики. Учебная практика (производственное обучение) проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций и направляется к мастеру производственного обучения для отработки заданий.

Производственная практика: проводится на предприятиях Сухобузимского, Казачинского, Большемуртинского районов, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся 6

недель. Результатом прохождения практики является сдачей отчетности, дневников и производственных характеристик.

Организация консультаций.

Консультации предусмотрены в объеме 18 часов на учебную группу на последний учебный год перед итоговой аттестацией. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Порядок аттестации обучающихся

Формы проведения промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация в форме контрольной работы или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины.

Перечень дисциплин, выносимых на дифференцированные зачеты		
курс	дисциплина	Форма проведения
I	Экономика отрасли и предприятия	Устный
I	Товароведение пищевых продуктов	Устный
I	Основы физиологии питания санитарии и гигиены	Устный
I	Основы калькуляции и учета	Устный
I	Организация производства предприятий общественного питания	Устный
I	Кулинария	Устный
I	Оборудование предприятий общественного питания	Устный
I	Учебная практика	Практический
I	Производственная практика	Практический
Дифференцированные зачеты		
всего	9	

Формы проведения итоговой аттестации

По окончании освоения программы профессиональной подготовки проводится итоговая аттестация (ИА) на которую отводится 1 неделя. Форма итоговой аттестации - квалификационный устный экзамен.

Порядок и проведение ИА определяется в соответствии с нормативными документами органов управления образования и локальными актами (положениями) образовательного учреждения.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам	в том числе учебная практика	Производственная практика	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	6	7	8
1 курс	34	7	-	-	11	52
2 курс	21	10	9	1	2	43
Всего	55	17	9	1	13	95

3. План учебного процесса 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» группа № И-8

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся (час.)			Распределение обязательной учебной нагрузки по семестрам (час. в семестр)					
								1 курс		2 курс			
					Всего занятий	Уроков	Лабораторных и практических работ	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		17	6	1
1.	**Общеобразовательная подготовка**	**0/6/0**	**404**		**404**	**354**	**50**	**256**	**80**	**34**	**34**	**0**	**0**
1.1.	Этика и психология общения	Дз	34		**34**	30	4	34					
1.2.	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации	Дз	34		**34**	32	2	34					
1.3.	Охрана труда	Дз	52		**52**	48	4	52					
1.4.	Охрана окружающей среды	_,_,дз	50		**50**	44	6	50					
1.5.	Адаптированная физическая культура	дз	154		**154**	124	30	52	34	34	34		
1.6.	Основы нравственности	_,дз	80		**80**	76	4	34	46				
2.	**Общепрофессиональный цикл**	**0/3/0**	394		**394**	**236**	**158**	**68**	**190**	**68**	**68**	**0**	**0**
2.1.	Экономика отрасли и предприятия	Дз	70		**70**	66	4		70				
2.2.	Товароведение пищевых продуктов	_,_,_,дз	162		**162**	99	63	34	60	34	34		
2.3.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	_,_,_,дз	162		**162**	71	91	34	60	34	34		
3.	**Профессиональный цикл**	**0/9/1**	1632		**1632**	**1402**	**230**	**186**	**450**	**408**	**318**	**270**	**0**
3.1.	Организация производства предприятий общественного питания	_,_,_,дз	162		**162**	132	30	34	60	34	34		
3.2.	Кулинария	_,_,_,дз	418		**418**	275	143	88	92	102	136		
3.3.	Оборудование предприятий общественного питания	_,_,_,дз	186		**186**	147	39	34	60	34	58		

3.4.	Основы калькуляции и учета	дз	92		**92**	74	18		58	34			
УП	**Учебная практика**	дз,дз,дз,дз	**504**		**504**	504		**30**	**180**	**204**	**90**		
ПП	**Производственная практика**	дз	**270**		**270**	270						**270**	
ИА	**Итоговая аттестация (квалификационный комплексный экзамен)**	**ЭК**	**12**		**30**								**30**
	Всего		**2430**		**2430**	**1992**	**438**	**510**	**720**	**510**	**420**	**270**	**30**
											720		

	дисциплин	480	540	306	330	
Консультации 4 часа на 1 чел в учебный год	Всего учебной практики	30	180	204	90	
Итоговая аттестация:	производственной практики	0	0	0	0	
Выпускной квалификационный экзамен	Экзаменов				1	
	дифф. зачетов	6	2	2	8	

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

№ п/п	Наименование
1.	Кабинеты: «Экономика отрасли и предприятия», «Товароведение пищевых продуктов», «Кулинария», «Основы физиологии питания санитарии и гигиены», «Основы калькуляции и учета»
2.	Лаборатория: «Учебная практика»
3.	Залы: Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет