

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
5.1. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы (академических часов)					Практическая подготовка, учебная практика	Промежуточная аттестация	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам								
			объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем		1 сем.			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					всего учебных занятий	По учебным дисциплинам и МДК				2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.		
						Теоретические занятия				Лаб. и практических занятий	консультации	Промежуточная аттестация	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
	Итого:		5904	202	3368	1849	1447	2070	138	126	612	864	612	864	612	864	612	864
ОД.00	Общеобразовательный цикл		1476	0	1416	786	630	0	36	24	452	512	216	210	86	0	0	0
ОД.01	Русский язык	-,Э	72		54	36	18		12	6	36	36						
ОД.02	Литература	-,ДЗ	108		108	94	14				58	50						
ОД.03	История	ДЗ	136		136	120	16				30	30	36	40				
ОД.04	Обществознание	ДЗ	72		72	72	0				36	36						
ОД.05	География	ДЗ	72		72	30	42				36	36						
ОД.06	Иностранный язык	ДЗ	144		144	64	80				20	18	28	32	46			
ОД.07	Математика	Э	232		214	132	82		12	6	40	64	60	68				
ОД.08	Информатика	Э	144		132	44	88		6	6	24	24	24	32	40			
ОД.09	Физическая культура	З,ДЗ	72		72	8	64				36	36						
ОД.010	ОБЗР	ДЗ	68		68	20	48				34	34						
ОД.11	Физика	ДЗ	108		108	64	44				30	40	38					
ОД.12	Химия	Э	144		132	66	66		6	6	36	40	30	38				
ОД.13	Биология	ДЗ	72		72	36	36				36	36						
	Индивидуальный проект	защита проекта	32		32	0	32					32						

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-з/7дз/-э	990	90	876	436	440	0	12	12	30	72	238	152	178	40	230	50
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э	68	10	46	36	10		6	6			36	32				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	64	8	56	32	24						64					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	106	12	82	52	30		6	6			42	64				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	62	8	54	38	16								62			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	60	4	56	32	24				30	30						
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	60	6	54	36	18										60	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	90	10	80	10	70									20	40	30
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	72	4	68	36	32						36	36				
ОП.09	Физическая культура	3, 3, 3, 3, ДЗ	120		120	10	110						20	20	20	20	20	20
ОП.10	Информационно - коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности	ДЗ	42	6	36	6	30					42						
ОП.11	Основы финансовой грамотности	ДЗ	50	4	46	28	18										50	
ОП.12	Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	ДЗ	56	6	50	30	20								56			
ОП.13	Организация обслуживания в ресторане	ДЗ	40	4	36	24	12						40					
ОП.14	Адаптация выпускника на рынке труда	ДЗ	60	4	56	42	14										60	
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	40	4	36	24	12								40			
П.00	Профессиональный цикл		3366	112	1076	627	377	2070	90	90	130	280	158	502	348	824	382	814
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Эк	410	14	144	98	46	216	18	18	130	280	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э ком	60	4	44	34	10		6	6	60							
МДК 01.02.	Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов		122	10	100	64	36		6	6	70	52						

УП.01	Учебная практика	ДЗ	108					108				108						
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	108					108				108						
ПМ 01	Экзамен по модулю	Э	12						6	6		12						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк	1124	38	294	177	117	756	18	18	0	0	0	0	0	0	382	742
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э ком	144	8	124	57	67		6	6							70	74
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		212	30	170	120	50		6	6							96	116
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
УП.02.01	Учебная практика		432					432									216	216
ПП.02	Производственная практика		324					324										324
ПМ02	Экзамен по модулю	-, -, -, ДЗ, -	12		0			0	6	6								12
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк	556	12	184	118	66	324	18	18	0	0	0	0	190	366	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Эком	68	2	54	44	10		6	6					32	36		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		152	10	130	74	56		6	6					86	66		
УП.03.01	Учебная практика	-, -, -, ДЗ, -	144					144							72	72		
ПП.03.02	Производственная практика	-, -, -, ДЗ, -	180					180									180	
ПМ 03	Экзамен по модулю	-, -, -, ДЗ, -	12						6	6						12		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Эм	392	18	122	86	36	216	18	18	0	0	0	392	0	0	0	0

науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС.

5.1.2 Нормативные документы:

- Устав бюджетного профессионального образовательного учреждения КГБПОУ «Красноярский аграрный техникум»
- 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68;
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.

;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. № 632 «Об установления соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г.№1199 (с изменениями и дополнениями);

-Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №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 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 г. № 732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2 012 г. № 413

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н.

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 5-дневной учебной недели 36 часов в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

- продолжительность учебной недели составляет 5 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 и лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;

-общая продолжительность каникул составляет 11 недель в год, в последний год обучения -2 недели.

5.1.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной образовательной программы СПО сформирован в соответствии с рекомендациями Министерства образования и науки РФ по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требования федеральных ГОСУДАРСТВЕННЫХ образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования,

Срок освоение 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.

1476 часов - на изучение общеобразовательных дисциплин.

Учебным планом предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя. Учебная дисциплина "Индивидуальный проект", включенная в общеобразовательный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций, личностных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности.

Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (72 час), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 120 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

Учебная дисциплина «ОБЗР» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 70 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

5.1.4 Распределение часов на консультации:

Общее количество часов на консультации отведено в объеме 138 часов. Формы и тематика проведения консультаций групповые. Консультации распределены следующим образом:

Русский язык	12 часов
Математика	12 часов
Информатика	6 часов
Химия	6 часов
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	6 часов
Техническое оснащение и организация рабочего места	6 часов
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	6 часов
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	6 часов
<i>Экзамен по модулю</i>	6 часов
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6 часов
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6 часов
<i>Экзамен по модулю</i>	6 часов
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6 часов
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6 часов
<i>Экзамен по модулю</i>	6 часов
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6 часов
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6 часов
<i>Экзамен по модулю</i>	6 часов
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6 часов

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6 часов
Экзамен по модулю	6 часов

5.1.5 Количество часов самостоятельной работы обучающихся

ФГОС устанавливает минимальные требования к соотношению учебных занятий, практик и самостоятельной работы обучающихся. В образовательной программе данное соотношение изменено в сторону увеличения объема учебных занятий и практик.

Объем внеаудиторной работы во взаимодействии с преподавателем составляет не более 20% образовательной нагрузки. Самостоятельная работа в структуре общеобразовательного цикла не предусматривается.

Самостоятельная работа обучающихся для циклов, дисциплин, профессиональных модулей в целом и входящих в их состав междисциплинарных курсов определена в количестве 4% (198 час). Самостоятельная работа предусмотрена только при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессионального цикла и входит в общую учебную нагрузку во взаимодействии с преподавателем.

Распределение самостоятельной работы

Основы микробиологии, физиологии, питания санитарии и гигиены	10 часов
Основы товароведения продовольственных товаров	8 часов
Техническое оснащение и организация рабочего места	8 часов
Экономические и правовые основы производственной деятельности	8 часов
Основы калькуляции и учета	4 часа
Охрана труда	6 часов
Иностранный язык в профессиональной деятельности	10 часов
История России	4 часа
Безопасность жизнедеятельности	4 часа
ИКТ в профессиональной деятельности	6 часов
Основы финансовой грамотности	4 часа
Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	6 часов
Организация обслуживания в ресторане	4 часа
Адаптация выпускника на рынке труда	4 часа
Основы предпринимательской деятельности	4 часа
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	4 часа

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	10 часов
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	8 часов
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	30 часов
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2 часа
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	10 часов
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	8 часов
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	10 часов
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	10 часов
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	20 часов

5.1.6 Формирование вариативной части ППКР

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов.

5.1.7 Расчет вариативной части

5904 - 1476 (общеобразовательный цикл) - 324(ОП цикл по ФГОС) - 1440 (УП и ПП1 из примерной программы) - 108 (ПА из примерной программы) - 72 (ГИА по примерной программе) - 540 (ПМ по ФГОС) = 1944 (33% от общего объема).

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1944 часов распределен следующим образом:

- на промежуточную аттестацию - 132 часа;
- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:
- на общепрофессиональный цикл - 384 часов:
 - на увеличение объема часов учебных дисциплин: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - 36 часов, Техническое оснащение и организация рабочего места - 50 часов, Основы калькуляции - 36 часов, Иностранный язык в профессиональной деятельности - 44 часа, Охрана труда - 36 часов, Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий - 50 часов, Организация обслуживания в 155

ресторане - 36 часов, Адаптация выпускника на рынке труда- 24 часа, Основы предпринимательской деятельности - 36 часов. Введена дисциплина «Информационно- коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности - 36 часов.

- *на увеличение объема профессиональных модулей (междисциплинарных курсов) - 456 часов:*
- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 70 часов
- ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 130 часов,
- ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 80 часов
- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - 72 часа
- ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 104 часов.
- *на учебную и производственную практику - 972 часа:*
- УП 01 - 72 часа, ПП 01 - 72 часа, УП 02 - 180 часов, ПП 02 - 180, ПП 03 - 108 часов, УП 04 -72 часа, ПП 04 - 72 часа, УП.05- 108 часов, ПП.05- 108 часов

5.2. Календарный учебный график для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
I	2	3	4	5	6	7	8	9
I	35	3	3	0	1	0	11	52
II	31	6	3	0	1	0	11	52
III	20	8	13	0	1	0	11	52
IV	19	12	9	0	1	2	2	43
Всего	105	29	28	0	4	2	35	199

2. Примерный график учебного процесса

Курсы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь									
	2 7	10 14	16 21	23 28	30 5	7 12	14 19	21 26	28 2	4 9	11 16	18 23	25 30	2 7	9 14	16 21	23 28	30 4	6 11	13 18	20 25	27 1					
I																		=	=								
II							УП05	УП05											=	=							
III						УП03	УП03			УП05	УП05								=	=			У				
IV		УП2	УП2	УП2	УП2	УП2	УП2												=	=			УП03				
	Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август								
3 8	17 10 15	24 1	3 8	17 10 15	24 29	31 5	7 12	14 19	21 26	28 3	5 10	12 17	19 24	26 31	2 7	9 14	16 21	23 28	30 5	7 12	14 19	21 26	28 2	4 9	11 16	18 23	25 30
	УП0	УП1	УП01	ПП01	ПП01	ПП01														=	=						
	УП.04	УП4	УП04	ПП04	ПП04	ПП04	УП05	УП05																			
		УП3	УП03	ПП3	ПП3	ПП3	ПП3	УП5	УП5	ПП5	ПП5	ПП5	ПП5	ПП5	ПП5	ПП5	ПП5										
	УП2	УП2	УП2	П2 У	ПП2	УП2		ПП2	ПП2	ПП2	ПП2	ПП2	ПП2	ПП2	ПП2			Ш	Ш								

3. Обозначения:

Теоретическое обучение Промежуточная аттестация Каникулы Учебная практика Государственная итоговая аттестация Производственная практика

УП
ПП