КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"

Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat@krasiat.ru
Дата: 2026.11.02 15:35:31 +07'00'

Утверждаю:
Заведующий Сухобузимским филиалом
_____ Р.С. Третьякова
«31» августа 2026 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, 2024г.

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.

## 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.

## Формы проведения итоговой аттестации

По окончании освоения программы профессиональной подготовки проводится итоговая аттестация (ИА) на которую отводится 1 неделя.
Форма итоговой аттестации - квалификационный практический 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 группы И-11 по профессии 12391 "Изготовитель пищевых полуфабрикатов"**
**2026-2028 учебный период , для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Экзамен | Зачет | Дифференцированный зачет | Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся (час.) | | Распределение обязательной учебной нагрузки по семестрам (час. в семестр) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | Всего занятий | Лабораторных и практических работ | 1 курс | | 2 курс | | | |
| | | | | | | | 1 сем. | 2 сем. | 1 сем. | 2 сем. | | |
| | | | | | | | 17 нед. | 24 нед. | 17 нед. | 24 нед. | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| **А.00** | **Адаптационный цикл** | | | | **364** | **112** | **222** | **102** | **20** | **20** | **0** | **0** |
| АОД.01 | История родного края (Красноярского края) | | | 2 | **34** | 17 | 34 | | | | | |
| АОД.02 | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний | | | 2 | **40** | 10 | 20 | 20 | | | | |
| АОД.03 | Коммуникативный практикум | | | 2 | **46** | 0 | | 46 | | | | |
| АОД.04 | Родная литература | | 2 | | **58** | 29 | 58 | | | | | |
| АОД.05 | Физическая культура | | 1,2,3 | 4 | **80** | 20 | 40 | | 20 | 20 | | |
| АОД.06 | Психология личности и профессионального самоопределения | | 1 | | **34** | 18 | 34 | | | | | |
| АОД.06 | Основы безопасности жизнедеятельности | | 2 | | **36** | 0 | | 36 | | | | |
| АОД.07 | Основы финансовой грамотности | | 1 | | **36** | 18 | 36 | | | | | |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | | | | **350** | **90** | **98** | **252** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| ОП.01 | Организация производства предприятий общественного питания | | | 2 | **70** | 4 | | 70 | | | | |
| ОП.02 | Оборудование предприятий общественного питания | | | 2 | **70** | 14 | | 70 | | | | |
| ОП.03 | Основы товароведения | | | 2 | **70** | 14 | 30 | 40 | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ОП.04 | Основы физиологии , санитарии и гигиены | | | 2 | **70** | 20 | 34 | 36 | | | | |
| ОП.05 | Охрана труда и техника безопасности | | 2 | | **70** | 18 | 34 | 36 | | | | |
| **ПМ.** | **Профессиональный цикл** | | | | **1416** | **990** | **190** | **366** | **490** | **370** | **0** | **0** |
| **ПМ.01** | Призводство пищевых полуфабрикатов | | | | **1416** | **990** | **190** | **366** | **490** | **370** | **0** | **0** |
| МДК.01.01 | Основы технологии приготовления пищевых полуфабрикатов из овощей и зелени | 1 | | | **92** | 18 | 92 | | | | | |
| УП.01.01 | Учебная практика. Приготовления пищевых полуфабрикатов из овощей и зелени | 1 | | | **30** | 36 | 30 | | | | | |
| МДК 01.02. | Основы технологии приготовления мучных изделий | | 2 | | **192** | 20 | 34 | 34 | 68 | 56 | | |
| УП.01.02 | Учебная практика. Приготовление приготовления мучных изделий | | 2 | | **216** | 252 | | 72 | 72 | 72 | | |
| МДК.01.03. | Основы приготовления холодных блюд и закусок | 2 | | | **74** | 28 | | 74 | | | | |
| УП.01.03. | Учебная практика. Приготовление холодных блюд и закусок | 2 | | | **72** | 72 | | 72 | | | | |
| МДК. 01.04 | Основы приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы | 4 | | | **524** | 114 | 34 | 78 | 170 | 242 | | |
| УП.01.04 | Учебная практика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы | 4 | | | **216** | 450 | | 36 | 180 | | | |
| ПП. 01 | Производственная практика | | | | | | | | | 270 | | |
| ПА. | Промежуточная аттестация | 4 | | | | | | | | | 30 | |
| ИА | Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) | 4 | | | | | | | | | | 30 |
| | **Всего** | | | | | | **510** | **720** | **510** | **660** | **30** | **30** |
| | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | 510 | 720 | 510 | 660 | 30 | 30 |
| Предусмотрена консультация в количестве 6 академических часов за счет отведенных на их учение дисциплины в конце ПМ. (курса, дисциплины) | | | | | Всего учебной практики | | 30 | 180 | 252 | 72 | | |
| Итоговая аттестация: | | | | | Производственная практика | | | | | 270 | | |
| Выпускной квалификационный экзамен | | | | | Экзаменов | | 4 | | | | | |
| | | | | | дифф. зачетов | | 2 | 8 | | | | |

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

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