

Утверждаю

Заведующий филиалом

_____ Д.А. Петровский

«28» июня 2019г.

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) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 августа 2016 года, 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС. Нормативные документы:

- Устав краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярского аграрного техникума», утвержденного приказом Министерства образования Красноярского края от 22 декабря 2014 года № 453-03/2
- 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;
- 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 определён естественнонаучный профиль.

2052 часа - на изучение общих дисциплин и дисциплин по выбору:

№ п/п	Наименование дисциплины	Количество часов
1.	Русский язык	114
2.	Литература	172
3.	Иностранный язык	172
4.	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	228
5.	История	172
6.	Физическая культура	172
7.	ОБЖ	72
8.	Информатика	108
9.	Физика	108
10.	Химия	172
11.	Обществознание (вкл. экономику и право)	172
12.	Биология	72
13.	География	72
14.	Экология	72
15.	Астрономия	66
108 часов - на изучение дополнительной дисциплины		
16.	Основы японской кухни	108
	Итого:	2052

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 1368 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 - 236 часов;

- на междисциплинарные курсы - 400 часов;

- на учебную и производственную практику - 732 часов

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	40			1		11	52
2	35	4		2		11	52
3	18	8,5	13,5	1		11	52
4	8,5	19,5	9	2	2	2	43
Всего	101,5	32	22,5	6	2	35	199

План учебного процесса для ППКРС по профессии среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер группа № 9-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	0/19/3	3114	1062	2052	1062	476	574	474	424	104			
ОУД.00	Базовые дисциплины	0/17/3	2952	1008	1944	1008	476	574	440	350	104			
ОУД.01	Русский язык	кр,Э	171	57	114	57	40	74						
ОУД.02	Литература	Кр,дз,кр,дз	258	86	172	86	40	34	40	58				
ОУД.03	Иностранный язык	кр,кр,кр,кр,дз	258	86	172	86	30	50	34	34	24			
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	кр,дз,кр,Э	342	114	228	86	42	64	68	54				
ОУД.05	История	кр,кр,кр,кр,кр	258	86	172	86	26	50	34	38	24			
ОУД.06	Физическая культура	дз,дз,дз,дз,дз	258	86	172	154	40	32	34	34	32			
ОУД.07	ОБЖ	кр,дз	108	36	72	36			34	38				
ОУД.08	Информатика	кр,кр,дз	162	54	108	86	34	48	26					
ОУД.09	Физика	кр,кр,кр,кр	162	54	108	86	34	16	34	24				
ОУД.10	Химия	кр,кр,кр,Э	258	86	172	86	38	34	68	32				
ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)	кр,кр,кр,кр,кр	258	86	172	86	30	46	34	38	24			
ОУД.12	Биология	кр,дз	108	36	72	36	26	46						
ОУД.13	География	кр,дз	108	36	72	36	38	34						
ОУД.14	Экология	дз	108	36	72	36	26	46						
ОУД.15	Астрономия	__,дз	99	33	66	33	32		34					
УД.00	Дополнительные дисциплины	0/2/0	153	51	102	51		102						

УД.01	Основы японской кухни	дз,дз	162	54	108	54			34	74				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/9/0	756	252	504	250	136	194	68	162				
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	кр,дз	114	38	76	28	34	42						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	кр,дз	108	36	72	28	34	38						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	кр,дз	108	36	72	28	34	38						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	кр,дз	87	29	58	34			34	24				
ОП.05	Основы калькуляции и учета	кр,дз	144	48	96	26			34	62				
ОП.06	Охрана труда	кр,дз	99	33	66	28	34	32						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз	66	22	44	10		44						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	дз	54	18	36	28				36				
ОП.09	Физическая культура	дз	60	20	40	40				40				
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	477	65	412	80		60	70	138		144		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	кр,Э	99	33	66	40		30	36					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	кр,Э	96	32	64	40		30	34					
УП.01	Учебная практика	дз								138				
ПП.01	Производственная практика	дз	144		144							144		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/5/2	564	136	428	110				68	202	158		

	подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента														
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	306	102	204								204		
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	153	51	102								102		
УП.05	Учебная практика	дз,дз	702		702								306	396	
ПП.05	Производственная практика	дз	324		324									324	
	Всего		7482	1812	5616		612	828	612	792	612	828	612	720	
ПА	Промежуточная аттестация (в нед.)				6 нед			36		72		36		72	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация				2 нед									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	828	612	654	408	240	306	
							учебной практики				138	204	102	306	396
							производственной практики						486		324
							Экзаменов		2	2	2		6	2	
							дифф. зачетов		10	2	8	4	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