

Утверждаю

Заведующий филиалом

_____ Д.А. Петровский

«01» сентября 2018г.

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	234
5.	История	172
6.	Физическая культура	172
7.	ОБЖ	72
8.	Информатика	108
9.	Физика	136
10.	Химия	174
11.	Обществознание (вкл. Экономику и право)	172
12.	Биология	72
13.	География	72
14.	Экология	72
15.	Астрономия	36
102 часа - на изучение дополнительной дисциплины		
16.	Основы рисования и лепка	30
17.	История Красноярского края	48
18.	Культура речи	24
	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 - 180 часов;

- на междисциплинарные курсы - 468 часов;

- на учебную и производственную практику - 720 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	35,3	3,6		2		11	52
3	17,7	8,5	13,3	1,4		11	52
4	9	19,5	9	1,6	2	2	43
Всего	102	31,7	22,3	6	2	35	199

План учебного процесса для ППКРС по профессии среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер группа № 8-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. занятий	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	0/17/5	3078	1026	2052	1026	612	828	272	340				
ОУД.00	Базовые дисциплины	0/17/3	2925	975	1950	975	612	726	272	340				
ОУД.01	Русский язык	дз,дз,кр,Э	171	57	114	57	28	34	34	18				
ОУД.02	Литература	дз,дз,кр,дз	258	86	172	86	12	68	34	58				
ОУД.03	Иностранный язык	кр,кр,кр,кр	258	86	172	86	42	66	34	30				
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	Дз,дз,Э	351	117	234	148	36	144		54				
ОУД.05	История	кр,кр,кр,кр	258	86	172	86	42	42	34	54				
ОУД.06	Физическая культура	дз,дз,дз	258	86	172	86	102	36	34					
ОУД.07	ОБЖ	кр,дз	108	36	72	36			34	38				
ОУД.08	Информатика	кр,кр	162	54	108	36	64	44						
ОУД.09	Физика	дз,дз	204	68	136	68	96	40						
ОУД.10	Химия	дз,Э	261	87	174	87	102	72						
ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)	кр,кр,кр,кр	258	86	172	86	42	66	34	30				
ОУД.12	Биология	кр,кр	108	36	72	36	46	26						
ОУД.13	География	дз,кр	108	36	72	36		50		22				
ОУД.14	Экология	кр,кр	108	36	72	36		38	34					

ОУД. 15	Астрономия	дз	54	18	36	18				36				
УД.00	Дополнительные дисциплины	0/0/2	153	51	102	51		102						
УД.01	Основы рисования и лепка	Э	45	15	30	15		30						
УД.02	История Красноярского края	Э	72	24	48	24		48						
УД.03	Культура речи	кр	36	12	24	12		24						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/9/0	756	252	504	250			272	182	34	16		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	кр,дз	90	30	60	28			34	26				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	кр,дз	90	30	60	28			34	26				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	кр,дз	90	30	60	28			34	26				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	кр,дз	90	30	60	34			34	26				
ОП.05	Основы калькуляции и учета	кр,дз	90	30	60	26			34	26				
ОП.06	Охрана труда	кр,дз	87	29	58	28			32	26				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	кр,дз	90	30	60	10			34	26				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	кр	54	18	36	28			36					
ОП.09	Физическая культура	дз,дз	75	25	50	40					34	16		
П.00	Профессиональный цикл	0/14/8	3618	558	3060	678			68	270	578	798	612	734
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0/2/2	585	103	482	134			68	270		144		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	кр,Э	132	44	88	64			34	54				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	кр,Э	177	59	118	70			34	84				

УП.01	Учебная практика	дз	132		132					132			
ПП.01	Производственная практика	дз	144		144							144	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/3/1	525	125	400	150					272	128	
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	дз,Э	150	50	100	60					68	32	
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		225	75	150	90					102	48	
УП.02	Учебная практика	дз	102		102						102		
ПП.02	Производственная практика	дз	48		48							48	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/3/1	558	104	454	124					238	216	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	дз,Э	156	52	104	62					68	36	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		156	52	104	62					68	36	
УП.03	Учебная практика	дз	102		102						102		
ПП.03	Производственная практика	дз	144		144							144	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0/2/2	444	66	378	80					68	310	

МДК 04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	кр,Э	99	33	66	40					34	32			
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	кр,Э	99	33	66	40					34	32			
УП.04	Учебная практика	дз	102		102							102			
ПП.04	Производственная практика	дз	144		144							144			
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0/5/2	1506	160	1346	190							612	734	
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	дз,Э	306	102	204	120							170	34	
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	дз,Э	174	58	116	70							34	82	
УП.05	Учебная практика	дз,дз	702		702								408	294	
ПП.05	Производственная практика	дз	324		324									324	
	Всего		7437	1923	5616	1903	612	828	612	792	612	814	612	734	
ПА	Промежуточная аттестация (в нед.)				6 нед			36		72		50		58	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация				2 нед									72	
	ВСЕГО				5904										
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	660	408	232	306	14
							учебной практики				132	204	102	306	396
							производственной практики						480		324

		ки								
		Экзаме нов		2		4		3	1	2
		дифф. зачетов	5	5	3	8	5	6	3	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