

«Утверждено»:

Директор ГБПОУ РО «САТТ»

Шаповалова Татьяна Анатольевна



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
«Семикаракорский агротехнологический техникум»

Согласовано:

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

Представитель
работодателей

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

по программе базовой подготовки на базе основного общего образования с получением среднего общего

квалификация Повар, кондитер

форма обучения очная

нормированный срок освоения ППКРС 3 г 10 м год начала подготовки по УП 2022

профиль получаемого профессионального образования Естественно-научный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09 декабря № 1569
2016 г.



1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС.

Нормативные документы:

- Устав ГБПОУ РО «Семикаракорский агротехнологический 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 установлении 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 образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);
- 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 от 05.08.2020 № 885/390 Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020г., регистрационный № 59778), с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 ноября 2020 г.
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн;
- 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. №597;
- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- 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 ГБПОУ РО «Семикаракорский агротехнологический 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 заключенных договоров;
- консультации предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные;

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 определен естественно-научный профиль.

1836 часов – на изучение общих дисциплин и дисциплин по выбору:

Русский язык	114
Литература	171
Иностранный язык	171
Математика	285
История	171
Физическая культура	171
Основы безопасности жизнедеятельности	70
Информатика	108
Физика	114
Химия	180
Обществознание (вкл. экономику и право)	171
Биология	72
География	38

216 часов – на изучение дополнительных дисциплин:

Экология	50
Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	58
Астрономия	36
Эффективное поведение на рынке труда (индивидуальный проект)	36
Деловое общение	36

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

Наименование дисциплины, МДК, ПМ на которые распределены часы вариативной части	ФГОС	Вариативная часть	Обоснование
Общепрофессиональный учебный цикл	248	178	
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	24	Для получения дополнительных умений и знаний

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	36	24	Для получения дополнительных умений и знаний По согласованию с работодателями
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	36	24	По согласованию с работодателями
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	32	28	Для получения дополнительных умений и знаний
ОП.05 Основы калькуляции и учета	32	30	По согласованию с работодателями
ОП.06. Охрана труда	36	24	Для получения дополнительных умений и знаний По согласованию с работодателями
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	24	Для получения дополнительных умений и знаний По согласованию с работодателями
Профессиональный учебный цикл	376	430	
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	104	74	Для получения дополнительных умений и знаний По согласованию с работодателями
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	160	78	Для получения дополнительных умений и знаний По согласованию с работодателями
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	128	74	Для получения дополнительных умений и знаний По согласованию с работодателями

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких МДК.04.02 Процессы приготовления, блюд, десертов, напитков подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	96	82	По согласованию с работодателями
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	96	122	По согласованию с работодателями
Всего:	504	608	

1.5. Порядок аттестации обучающихся

При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные (демонстрационные экзамены).

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

3. План учебного процесса для ППКРС по профессии среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Компоненты программы	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)								
			обязательная		I курс		II курс		III курс		IV курс		
			Всего занятий	Лабораторные и практические занятия	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	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
О.00	Общеобразовательный цикл	-/12/3	2052	972	550	604	406	436	20				36
	Общие дисциплины и дисциплины по выбору	-/8/3	1836	812	509	515	356	436	20				
ОУД.01.01	Русский язык	-, -, Э	114	114	26	30	22	36					
ОУД.01.02	Литература	-, -, ДЗ	171	75	42	44	26	59					
ОУД.02	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ	171	134	34	34	26	57	20				
ОУД.03	Математика	-, -, Э	285	145	64	66	60	95					
ОУД.04	История	-, -, ДЗ	171	20	42	42	45	42					

ОУД.05	Физическая культура	-,-,-ДЗ	171	161	51	35	32	53					
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	70	6	32	38							
ОУД.07	Информатика	-,-, Э	108	75	68	40							
ОУД.08	Физика	-,-,-ДЗ	114	28	66	48							
ОУД.09	Химия	-,-,-,Э	180	22	28	40	53	59					
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	-,-,-,ДЗ	171	17	30	52	39	50					
ОУД.11	Биология	-, ДЗ	72	11	26	46							
ОУД.12	География	-, ДЗ	38	4				38					
	Дополнительные дисциплины	-/4/-	216	160	51	79	50						36
УД.01	Экология	-, ДЗ	50	36			50						
УД.02	Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	-, ДЗ	58	48	15	43							
УД.03	Астрономия	ДЗ	36	24	36								
УД.04	Эффективное поведение на рынке труда (индивидуальный проект)	-,-,-,ДЗ	36	24			36						
УД.05	Деловое общение	-,-,-,-,-,-,ДЗ	36	28									36
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/8/-	498	404	20	160	62	36	78	22	60	60	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-, ДЗ	60	48	20	40							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ	60	48		60							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, ДЗ	60	48		60							

ОП 04	Экономические и правовые основы профессиональной Деятельности	-,-,-,-,-,ДЗ	60	48								60
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,-,ДЗ	62	52			62					
ОП.06	Охрана труда	-,-,-,-,-,ДЗ	60	48							60	
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,-,-, ДЗ	60	56				60				
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-, ДЗ	36	16				36				
ОП.09.	Физическая культура	-,-,-,-,-, ДЗ	40	40					18	22		
ПМ.00	Профессиональный цикл	-/5/10	3066	1096	32	110	144	284	514	806	516	660
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-,-,-,ДЭ	430	142	32	110	144	144				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-,Э	108	86	32	76						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		70	56		34	36					

УП.01	Учебная практика	-, -, -, ДЗ	108				108					
ПП.01	Производственная практика		144					144				
ЭД	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		12									
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-, -, -, -, ДЭ	704	216				140	408	156		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, Э	208	166				112	96			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		100	50				28	72			
УП.02	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	180						180			
ПП.02	Производственная практика		216						60	156		
ЭД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		12							12		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, ДЭ	646	258					106	540		

4.3. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программ, указанных разработчиком в программе, а при формировании КИМ по рабочей программе, и результатов, сформированных за счет времени, отводимого на вариативную часть.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Формой государственной аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится

- в виде демонстрационного экзамена.

Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий разрабатываются задания по демонстрационному экзамену .

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и достижение всех требований заявленных в программе как результаты освоения программы, разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Типовые задания предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках оценки успешности освоения программ профессионального образования по конкретной профессии.

Задания, разработанные образовательной организацией, утверждаются заместителями директора по учебной и производственной работе после предварительного положительного заключения работодателей.

4.4. Условия реализации образовательной программы

Условия реализации образовательной программы обеспечивают их соответствие назначению программы, характеристике профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, установленным требованиям к результатам освоения программы.

4.4.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса:

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартах .

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет более 25 процентов.

4.4.2. Требования к материально-техническим условиям

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ООП.

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других кабинетов

технологии кулинарного и кондитерского производства

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, санитарии и гигиены;

иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

основы товароведения продовольственных товаров, организация хранения и контроля

запасов

Мастерские:

учебный кулинарный цех.

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть

Интернет; актовый зал.

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии:

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся.

