

Утверждаю:
И.о. директора ГАПОУ СО «Пугачевский
аграрно-технологический техникум»
М.М.Крошкин



Приказ № 105 от 27 июня 2023г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы среднего профессионального образования
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного автономного профессионального образовательного учреждения Саратовской области
«Пугачевский аграрно-технологический техникум»
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар.
Кондитер.

Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования с получением среднего общего образования
Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
<i>I</i>	2	3	4	5	6	7	8
I курс	36	2	2	1		11	52
II курс	29	6	5	1		11	52
III курс	24	5	10	2		11	52
IV курс	16	6	15	2	2	2	43
Всего	105 3780 час.	19 684 час.	32 1152 час.	6 216 час.	2 72 час.	35	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промеж уточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Зачет (с оценкой) и зачеты	Экзамен	ВСЕГО	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
						Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК, час. в т.ч.		Практики		Консультации	Промежуточная аттестация ¹	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 с	6 с	7 сем	8 сем
							Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	Учебная	Производственная			16,5/0 нед	19,5/4 нед	15,0/2 нед	17,0/6,5 нед	8,0/8,5 нед	12,5/9 нед	9,5/7 нед	7/14 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
	Объем образовательной программы	35	12	5904	102	3678	2465	1213	684	1152	144	72	594	702	540	612	288	450	342	252
ОД	Общеобразовательный цикл																			
	Блок ООД	9	4	2052		2052	1474	578			48	24	424	550	342	364	160	212		
ООД.01	Русский язык		6	128	-	128	128	-	-	-	12	6	26	22	16	18	20	26		
ООД.02	Литература	5		172	-	172	172	-	-	-			30	42	44	34	22			
ООД.03	История	4		212	-	212	212	-	-	-			44	40	44	84				
ООД.04	Обществознание	6		208	-	208	208		-	-			-	-	32	34	48	94		
ООД.05	География	2		72	-	72	56	16	-	-			30	42						
ООД.06	Иностранный язык	3		150	-	150	-	150	-	-			38	34	78					
ООД.07	Математика		6	258	-	258	258	-	-	-	12	6	40	54	28	36	46	54		
ООД.08	Информатика	6		120	-	120	-	120	-	-			68	52						
ООД.09	Физическая культура	1,2,3,4,5,6		180	-	180	8	172	-	-			34	38	20	26	24	38		
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	2		72	-	72	56	16	-	-			34	38						

ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности	8		48	4	44	34	10	-	-										48
П.00	Профессиональный учебный цикл	18	5	2664	44	784	532	252	684	1152	50	60	0	258	232	284	382	496	420	592
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4	1	258	10	104	74	30	72	72	12	6		114						
МДК.01.0 1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2		38	4	34	24	10						38						
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2		76	6	70	50	20						76						
<i>УП.01</i>	<i>Учебная практика</i>	2		72					72					72						
<i>ПП.01</i>	<i>Производственная практика</i>	2		72						72				72						
	Квалификационный экзамен		2								12	6								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	1	786	10	200	140	60	216	360	12	6	0	0	232	284	270	0	0	0
МДК.02.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3		42	2	40	30	10						42						
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4		168	8	160	110	50						118	50					
<i>УП.02</i>	<i>Учебная практика</i>	5		216					216					72	54	90				

ПП.02	Производственная практика	5		360						360						180	180			
	Квалификационный экзамен		5								12	6								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	1	458	10	160	110	50	108	180	12	6	0	0	0	0	112	346	0	0
МДК.03.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5		42	2	40	30	10									42			
МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6		128	8	120	80	40									34	94		
УП.03	Учебная практика	6		108					108								36	72		
ПП.03	Производственная практика	6		180						180								180		
	Квалификационный экзамен		6								12	6								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3	1	384	6	126	80	46	108	144	12	6	0	0	0	0	0	150	234	0
МДК.04.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			42	2	40	24	16										42		
МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7		90	4	86	56	30										36	54	
УП.04	Учебная практика	7		108					108									72	36	

ПП.04	Производственная практика	7		144						144									144		
	Квалификационный экзамен		7							12	6										
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3	1	778	8	194	128	66	180	396	12	6	0	0	0	0	0	0	186	592	
МДК.05.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			52	2	50	34	16											52		
МДК.05.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		150	6	144	94	50											62	88	
УП.05	Учебная практика	8		180					180										72	108	
ПП.05	Производственная практика	8		396						396										396	
	Квалификационный экзамен		8								12	6									
	ВСЕГО (теория + практики)	35	12	5616	102	3678	2465	1213	684	1152	144	72	594	846	612	846	594	774	594	756	
	Промежуточная аттестация			216									18	18	-	36	18	54	36	36	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)			72																72	
	ИТОГО	35	12	5904	102	3678	2383	1295	684	1152	120	96	612	864	612	864	612	864	612	864	
Общее количество консультаций не более 100 час. на группу												Дисциплин и МДК		594	702	540	612	288	450	342	252
Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работы в виде демонстрационного экзамена												Промежуточной аттестации		18	18	-	36	18	54	36	36
												Учебной практики		-	72	72	54	126	144	108	108
												Производственной практики		-	72	0	180	180	180	144	396
												Экзаменов		1	2	-	2	1	3	1	2
												Зачетов		-	8	3	5	4	6	4	5

Учебная и производственная практики

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя
УП.00	Учебная практика	2,3,4,5,6,7,8	19
ПП.00	Производственная практика	2,4,5,6,7,8	32
		Всего	51

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Наименование
Кабинеты по общеобразовательным дисциплинам:	
1	Русского языка и литературы
2	Истории и обществознания
3	Иностранного языка
4	Математики
5	Физики
6	Химии и биологии
7	Информатики
Кабинеты по профессиональному циклу:	
8	Кабинет основ микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
9	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
10	Кабинет товароведения продовольственных товаров
11	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
12	Технологии кулинарного производства и кондитерского производства
13	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории:	
14	Микробиологии, санитарии и гигиены
15	Товароведения продовольственных товаров
16	Технического оснащения и организации рабочего места
Учебный кулинарный и кондитерский цех	
Спортивный комплекс:	
17	Спортивный зал
18	Стрелковый тир
Залы	
19	Библиотека, читальный зал
20	Актный зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 мая 2022г. №355 ФГОС СПО по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства.
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022г. №796 «О внесении в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 (ред. от 15.12.2014г) «Об утверждении Порядка и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291с изменениями от 18.08.2016г. «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413, (с изменениями от 29.06.2017г. и 10.11.2017г.) с учетом рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259), Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» и статьи № 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями).
- Приказ Министерства просвещения России №390 от 02 июня 2022г. «Об утверждении образцов и описании диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему».
- Приказ Министерства просвещения России №от 14.10.2022г. № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413, (с изменениями от 29.06.2017г. и 10.11.2017г.) с учетом рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259), Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями от 18.08.2016г.), Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 (с изменениями от 15.12.2014г.); Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный № 39023);

-Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессиональным стандартом "Пекарь", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

Организация учебного процесса и режим занятий:

1. Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - в соответствии с календарным учебным графиком.
2. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.
3. Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплин общепрофессионального цикла, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов учебного плана. Организация самостоятельной работы обучающихся относится к свободе образовательной организации, а ее конкретизация фиксируется в локальном акте образовательной

организации.

4. Общеобразовательный учебный цикл реализуется по естественнонаучному профилю. Определены учебные дисциплины общие обязательные «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «География»; «Информатика», «Химия», «Физика», «Биология» «Обществознание». Учебная дисциплина "Индивидуальный учебный 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. Занятия по учебной дисциплине "Индивидуальный учебный проект" проводятся в учебных кабинетах и лабораториях общеобразовательных дисциплин и дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла.

5. 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 и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей, а также на введение общепрофессиональных учебных дисциплин "Этика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции", "Организация обслуживания в ресторане", "Этика и психология профессиональной деятельности".

Распределение обязательной и вариативной части программы

ООП СПО по ППКРС распределяет обязательную часть - не более 80% по профессии объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным во ФГОС. Не менее 20% - предусмотрено для формирования вариативной части, распределяемой лицеем при разработке рабочей программы, направленной на освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда.

Вариативная часть составляет 720 часов.

Кроме того, общий объем образовательной программы увеличен на 792 часов. В соответствии с «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50-ти наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям» (январь 2017 г.) - «ФГОС не содержит требований, что в рамках обозначенного объема образовательной программы могут предусматриваться исключительно общеобразовательные предметы, данный объем может предусматривать изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, так общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС. При этом в соответствии с пунктом 23 Порядка организации периода изучения учебных предметов, дисциплин, модулей, обеспечивающих получение

среднего общего образования в пределах образовательной программы СПО, в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется образовательной организацией самостоятельно».

Таким образом, суммарный объем часов (1440ч) при формировании вариативной и обязательной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер распределен следующим образом:

1. На усиление программ общепрофессиональных дисциплин (576 ч):

- Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены-66 ч.,
- Основы товароведения продовольственных товаров-70 ч.,
- Техническое оснащение и организация рабочего места-70 ч.,
- Экономических и правовых основ профессиональной деятельности-64 ч.,
- Основы калькуляции и учета - 24ч.,
- Охрана труда - 2 ч.,
- Иностранного языка в профессиональной деятельности-64ч.,
- физическая культура - 2ч.,

Кроме того, в целях освоения общих компетенций вводятся общепрофессиональные дисциплины «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции»-118ч.; «Организация обслуживания в ресторане»-48 ч., «Этика и психология профессиональной деятельности»-48 ч.

2. На усиление и расширение профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности (792ч):

- на междисциплинарные курсы - 180 часа;
- на учебную и производственную практику - 612 часов.

3. ГИА – 36 ч.

6. Перечень, содержание, объем и порядок реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда.

7. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (171 час), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 42 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

8. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

9. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение

экзаменов, консультаций. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю может являться экзамен по модулю. Формы промежуточной аттестации указаны в Плане учебного процесса учебного плана. За каждый реализуемый семестр процедура промежуточной аттестации может не предусматриваться для всех дисциплин и междисциплинарных курсов, практик, профессиональных модулей, установленных в учебном плане образовательной программы.

10. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 19 недель (684 часов), объем производственной практики составляет 34 недели (1224 часа), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 19 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 3 семестр - ПМ.02 - 3 недели, 4 семестр – ПМ. 02 – 3 нед., 5 семестр - ПМ 03 - 1 недели, 6 семестр - ПМ 03 - 2 недель, ПМ 04 – 2 недели, 7 семестр - ПМ 04 - 1 недели, ПМ.05 – 2 недели, 8 семестр - ПМ.05 – 3 недели. Производственная практика в объеме 39 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 4 семестр - ПМ.02 - 5 недель, 5 семестр ПМ.02 – 5 недель, 6 семестр - ПМ 03 - 5 недель, 7 семестр - ПМ 04 - 4 недели, 8 семестр - ПМ 05 - 11 недель.

11. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.