

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области "Артинский агропромышленный техникум"



Утверждаю:
Директор ГБПОУ СО "Артинский
агропромышленный техникум"

В.И. Овчинников
В.И. Овчинников

" 5 " *сент* 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования -
программы подготовки квалифицированных
рабочих, служащих
государственного бюджетного образовательного учреждения
среднего профессионального образования Свердловской области
"Артинский агропромышленный техникум"
по профессии

43.01.09 "Повар, кондитер"

Квалификация:

- Повар;
- Кондитер.

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения

ОПОП ППКРС -3 года 10 мес.

на базе основного общего
образования

Профиль получаемого образования

- социально-экономический

п. Арти, 2019 г.

Пояснительная записка

к рабочему учебному плану по ОПОП СПО ППКРС (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Настоящий учебный план ОПОП СПО программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум» разработан на основании закона «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ, Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 года, зарегистрированным Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 года), Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учётом профиля получаемого профессионального образования. разъяснений ФИРО по формированию учебного плана ППКРС, письма Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015г. №60-259.

План разработан в соответствии с Уставом ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум».

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих в ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум» по профессии 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР» предусматривает получение квалификаций:

повар — кондитер.

Форма обучения - очная, при реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Реализация образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.

При обучении по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по образовательной программе составляет не более срока получения образования, установленного для очной формы обучения.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический .

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Вариативная часть образовательной программы (не менее 20 процентов) дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, указанной в пункте 1.12 ФГОС СПО, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и международными требованиями.

Объем времени (612 часов), отведенный на вариативную часть учебных циклов образовательной программы использован на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части, а также на введение новых дисциплин и модулей:

Вариативная часть:

Наименование дисциплины, ПМ	Расширение основного вида деятельности (увеличение часов)	Получение дополнительных компетенций
1. ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	32	
2. ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»	34	
3. ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	32	
4. ОП.05 Основы калькуляции и учета	36	
5. ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	64	
6. ОП.10 Деловая культура		34
7. ПМ.02 Организация хлебопечения в системе потребительской кооперации и частного предпринимательства		380
ИТОГО - 612	198	414

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно в соответствии с требованиями настоящего пункта, а также с учетом примерной основной образовательной программы (далее - ПООП).

Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает в себя изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный;
- общепрофессиональный;
- профессиональный
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего указанных в ОПОП;

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП по соответствующей профессии.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам

учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Занятия группируются парами уроков по 45 минут, общая продолжительность которых 90 минут.

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в рабочем учебном плане формируется в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования с учётом профиля получаемого профессионального образования.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с программой подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено **94 %** от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного ФГОС СПО.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 42 академических часа и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 38 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

Каждый профессиональный модуль состоит из междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме **1368 часов – 48%**).

Практика является обязательным разделом основной образовательной программы по профессии. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика по профилю специальности проводится на предприятиях общественного питания поселка Арти и

Артинского района, реализуется после завершения учебной программы для закрепления знаний, умений и навыков в рамках всех профессиональных модулей.

Содержание и формы отчетности по практикам определяются Положением о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы СПО Приказ № 291 от 18.04.2013, зарегистрированного в Минюсте РФ 14 июня 2013 года.

Учебная практика может проводиться в лабораториях образовательного учреждения и на базовых предприятиях, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности. Производственная практика проводится только на базовых предприятиях в соответствии с долговременным соглашением. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих может ежегодно обновляться с учётом запроса работодателей, особенностями развития региона, науки, техники и технологии в рамках, установленных стандартом и учебным планом.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачётов, дифференцированных зачётов и экзаменов, экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

Условием допуска к государственной итоговой аттестации является успешное освоение обучающимся всех учебных дисциплин, элементов программ профессионального модуля: МДК и практик

По окончании учёбы выпускник получает диплом государственного образца.

1. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I курс	1244 (35)	72 (2)	72 (2)	36	25	8		11	52
II курс	1012 (36)	144 (4)	252 (7)	28	34	6		11	52
III курс	942 (26)	180 (5)	144 (4)	48	22	24		11	52
IV курс	776 (21)	216 (6)	288 (8)	38	25	18	72	2	43
Всего	3974 (110)	612(17)	756 (21)	150	106	56	72	35	199

	ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины					492	28	464		132			20		216		72		64		108
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	ДЗ			54	4	50		10			2		50						
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	ДЗ			70	4	66		12			2		66						
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	ДЗ			68	4	64		12			2		64						
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ			ДЗ	38	2	36		8			2								32
	ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ			ДЗ	68	4	64		12			2						64		
	ОП.06	Охрана труда	ДЗ	ДЗ			38	2	36		10			2		36						
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ			ДЗ	38	2	36		30			2						36		
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ			ДЗ	38	2	36		30			2						36		
	ОП.09	Физическая культура	ДЗ			ДЗ	42	2	40					2								40
	ОП.10	Деловая культура	ДЗ			ДЗ	38	2	36		8			2								36
	П.00	Профессиональный цикл							2826													
		Промежуточная аттестация по модулям							216													
	ПМ.00	Профессиональные модули																				
	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э (кв)	Э (кв)			381	22	359		42			5	8	359						
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ (к)	ДЗ (к)			32	2	30		8			1		30						
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					205	20	185		34			4		185						
	УП.01	Учебная практика					72		72					72		72						
	ПП.01	Производственная практика					72		72					72		72						
	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э (кв)	Э (кв)			689	22	667		76			5	6					215	452	
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					32	2	30		16			1						30		
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ (к)			ДЗ (к)	261	20	241		60			4						113	128	
	УП.02	Учебная практика					144		144					144		72				72		
	ПП.02	Производственная практика					252		252					252		252				252		
	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э (кв)			Э (кв)	441	22	419		50			5	6					58	361	
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					32	2	30		6			1						30		
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					229	20	209		44			4						28	181	
	УП.03	Учебная практика					72		72					72						72		
	ПП.03	Производственная практика	ДЗ (к)			ДЗ (к)	108		108					108						108		
	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э (кв)			Э (кв)	473	22	351		38			5	6							351
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков					32	2	30		8			1								30
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков					297	20	177		30			4								177
	УП.04	Учебная практика				ДЗ	72		72					72						72		

	ПП.04	Производственная практика	ДЗ (к)				72	22	72		80		72						72	172	406					
	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э (кв)				Э (кв)																			
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ (к)				ДЗ (к)	32	2	30		15							30							
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						274	20	254		65											36	100	118	
	УП.01	Учебная практика						180		180					108								36	72	72	
	ПП.01	Производственная практика						216		216					216										216	
	ПМ.06	Организация хлебопечения в системе потребительской кооперации и частного предпринимательства	Э (кв)				Э (кв)	362	12	350		27									242	108				
	МДК.06.01	Технология и организация выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	ДЗ (к)				ДЗ (к)	218	12	206		27									206					
	УП.01	Учебная практика						72		72					72										36	36
	ПП.01	Производственная практика						72		72					72											72

		Часов УД и практик																			5342			579	809	607	801	578	688	552	728		
		Самостоятельная учебная работа																				150			14	22	2	26	20	28	12	26	
		Консультации (в рамках промежуточной аттестации)																				104			12	13	13	21	4	16	9	16	
		Экзамены (в промежуточной аттестации)																				56			0	8	0	6	6	18	6	12	
		ИТОГО						5492	150	5342				1368	104	56	605	852	622	854	608	750									579	782	
	ГИА	Государственная итоговая аттестация						72		72																							72

ИТОГО общий объем образовательной программы **5 724**

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на курс общеобразовательной подготовки		Форма проведения	всего	дисс. и МДК	579	665	535	477	398	544	444	332	
Государственная итоговая аттестация (2 недели)				УП	0	72	72	72	72	72	72	108	108
ГИА - демонстрационный экзамен с 15 июня				ПП	0	72	0	252	108	72	0	288	
				экс	0	1	0	1	1	3	1	2	
				ДЗ	4	4	1	6	1	3+1(ФК)	1	5+1(ФК)	
				зачт	1(ФК)	1(ФК)	1(ФК)	1(ФК)	1(ФК)				