

Сотласовано
и. технолог
Молоканова Л. М.


Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской
области

Утверждаю

Директор

Рыков М.Ю.

15.06.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Урюпинский агропромышленный техникум"
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

код

Повар, кондитер

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Повар. Кондитер.

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2021

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 15698

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт				6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя				3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв				5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев				2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар				2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр				6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май				4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл				6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл - 2 авг				3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*</

Обозначения:



Обучение по циклам



Промежуточная аттестация



Каникулы



Учебная практика



Производственная практика



Государственная итоговая аттестация



Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика							
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Прове- дение	нед.	нед.					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				нед.	нед.			
I	36 1/2	16	20 1/2	1 1/2	1	1/2	3		3					11	52		
II	26 5/6	13	13 5/6	1/6		1/6	9	4	5	5		5		11	52		
III	26 1/2	12	14 1/2	1/2		1/2	4		4	10	5	5		11	52		
IV	21 1/2	13 1/2	8	1 1/2	1/2	1	7	3	4	9		9	2	2	43		
Всего	111 1/3	54 1/2	56 5/6	3 2/3	1 1/2	2 1/6	23	7	16	24	5	19	2	35	199		

[illegible]

1	1	2																					216	9	6	295	-45	94	6	194	144											225	24																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
2	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка и реализация изделий блюд, напитков, кондитерских изделий	7																					40	2	2	35	18	18											40																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
3	МДК.04.02	Проектирование, подготовка и реализация изделий и порций простых блюд, десертов, напитков	7																					68	6	4	12	24	26	6											34	34																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
4	МДК*																															38	6	4	52	26	26	6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
5	ИП.04.01.01	Учебная практика по ПМ.04	1	7	ИП	час	320		320	час	7	час		час		час		час		час		час		час		час		час		час		308	час	3	час		час		час																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													</

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[2]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3	Экз	Комплексный экзамен	6	[5]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
4	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, десертов, напитков
				[7]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
5	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	8	[8]	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

3. Пояснительная записка

1. Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), от 09.12.2016 г. № 15698 и федерального образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), приказа Минобрнауки РФ от 14 сентября 2016 г. № 1193 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации, касающиеся ФГОС СПО.

2. Учебный план направлен на обеспечение получения обучающимися среднего профессионального образования по программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) с одновременным получением среднего общего образования.

3. В общепрофессиональном и профессиональном циклах 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. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы. Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 36 академических часов в неделю.

4. Нормативный срок освоения образовательной программы составляет – 5904 часа, в том числе:

- общеобразовательный учебный цикл – 2052 часов; - общепрофессиональный учебный цикл – 672 часов; - профессиональный учебный цикл – 900 часов: - раздел «Физическая культура» - 42 часов; - разделы «Учебная и производственная практики» - 1764 часа/ 49 недель; - раздел «Промежуточная аттестация» - 2 2/3 недели; - раздел «Государственная итоговая аттестация» - 2 недели.

5. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется техникумом в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Учебная практика проводится в мастерских техникума: «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех» рассредоточено при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля, чередуясь с теоретическими занятиями. Количество часов на учебную практику – 954 часов. При проведении учебной практики группа делится на подгруппы, не менее 12 человек.

После прохождения учебной практики предусматривается прохождение обучающимися производственной практики, которая проводится концентрированно в организациях различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых техникумом с каждой организацией, куда направляются обучающиеся.

6. Консультации для обучающихся предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла, и не учитывается при расчете объемов обязательной учебной нагрузки. Количество консультаций по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, на подготовку к экзаменам, ГИА ежегодно корректируется в зависимости от численности обучающихся в учебной группе на начало учебного года. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем самостоятельно, исходя из задач, стоящих перед ним.

Продолжительность учебной недели 6 дней. Продолжительность учебного занятия составляет 45 минут. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет: на 1 и 2 курсах – одиннадцать недель, в том числе две недели в зимний период, на 3 курсе - две недели в зимний период.

3.1. Общеобразовательный цикл

В целях реализации ФГОС СОО в учебном плане сформирован общеобразовательный учебный цикл, состоящий из общеобразовательных учебных предметов, обеспечивающий достижение целей среднего общего образования.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с учетом естественнонаучного профиля получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа) распределено следующим образом:

- на изучение базовых учебных дисциплин общеобразовательного цикла 1441 час;
- на изучение профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла 431 час;
- на изучение дополнительных учебных дисциплин - 180 часов.

В процессе изучения общеобразовательных дисциплин предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности. Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, занимающегося по ФГОС СОО.

По дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается.

3.2. Формирование вариативной части

При формировании учебного плана был распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ППКРС, включая инвариантную и вариативную части.

Согласно ФГОС СПО образовательная организация имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС (не менее 20%) для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, а также с учетом примерной основной образовательной программы.

По результатам исследований потребностей работодателей была окончательно сформирована вариативная часть. Объем времени на вариативную часть учебных циклов составляет 768 часов, распределены на расширение профессиональных компетенций.

3.3. Промежуточная аттестация

Общее количество времени, отведенного на промежуточную аттестацию - 84 часа (2 2/3 недели).

Дифференцированные зачеты и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины или междисциплинарного курса, экзамены за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят дифференцированные зачеты по физической культуре.

Аттестация по ППКРС проводится рассредоточено, по окончании изучения учебных дисциплин, МДК и освоения учебной и производственной практик. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

Экзамены по учебным предметам общеобразовательного учебного цикла предусмотрены по русскому языку, математике, химии. Формой промежуточной аттестации проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

3.4. Государственная итоговая аттестация

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

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Объем времени, предусмотренный на государственную итоговую аттестацию, составляет 2 недели.

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс¹

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актальный зал
