



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «БТА»
Н.А.Крупнова
Приказ № _____
от «___» _____ 2023 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Новобурасский филиал

государственного автономного профессионального образовательного учреждения

Саратовской области «Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения – **3 года 10 мес.**

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального

образования- естественнонаучный

1. Пояснительная записка.

1.1. Нормативная база реализации.

Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413, 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,

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;

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 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональным стандартом "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).

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

- начало занятий 01 сентября ежегодно;

- объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ООП в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 6-дневной учебной недели – 36 часов в неделю;

- продолжительность учебной недели составляет 6 учебных дней;

- учебные занятия сгруппированы парами, продолжительность учебного часа 45 минут;

- с целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий контроль, оперативный контроль, итоговый контроль;

- при реализации ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика организована в мастерских образовательного учреждения, производственная проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;

- консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматривается из

расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год в дни промежуточной аттестации, формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) общая продолжительность каникул составляет 35 недель.

1.3. Общеобразовательный цикл.

В соответствии со спецификой ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

Учебное время, отведенное на изучение общеобразовательных дисциплин 2052 часа, распределено следующим образом:

1914 часа – на изучение общеобразовательных дисциплин.

138 часов -на изучение дополнительных дисциплин по выбору:

Общеобразовательный учебный цикл реализуется по естественнонаучному профилю. Определены учебные дисциплины общие обязательные «Русский язык», «Родной язык», «Литература», «Родная литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия»; по выбору из обязательных предметных областей: «Информатика», «Химия», "Биология" (профильные);«Физика», «Обществознание(вкл. экономку и право)», "География", "Экология"(базовые).

Дополнительные дисциплины по выбору : «Индивидуальный проект», «Основы здорового питания/Здоровый образ жизни».

-внеаудиторная работа под руководством преподавателя:

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.

Индивидуальный проект относится к учебно-исследовательской работе и является одной из форм обязательной внеаудиторной работы обучающегося, получающего среднее общее образование в пределах ООП. Индивидуальные проекты выполняются каждым обучающимся в течении года по профильным дисциплинам общеобразовательного цикла, под руководством преподавателя. Темы индивидуальных проектов определяются обучающимися в начале учебного года, в течении первых двух недель обучения.

1.4. Формирование вариативной части ООП ППКРС.

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 "Информационные технологии в профессиональной деятельности", "Организация обслуживания в ресторане, на формирование дополнительных профессиональных компетенций в рамках дополнительного профессионального модуля ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

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 коллежем при разработке рабочей программы, направленной на освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов Ворлдскиллс.

Вариативная часть составляет 612 часов.

Кроме того, общий объем образовательной программы увеличен на 792 часа. 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 (1404ч) 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 (572ч):

- 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 – 20ч.,
- Охрана труда – 2 ч.,
- Иностранного языка в профессиональной деятельности-64ч.,
- физическая культура – 2ч.,

Кроме того, в целях освоения общих компетенций вводятся общепрофессиональные дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»-118ч.; «Организация обслуживания в ресторане»-96ч.

2. На усиление и расширение профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности(796ч):

- на междисциплинарные курсы – 220часа;
- на учебную и производственную практику – 612часов.

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.

1.5. Порядок аттестации обучающихся.

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. Контрольные работы и зачеты проводятся 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.

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

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
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	36	2	2	1		11	52
II курс	29	5	6	1		11	52
III курс	25	6	8	2		11	52
IV курс	15	4	18	2	2	2	43
Всего	105	17	34	6	2	35	199

2. План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
				ВСЕГО	Самостоятельная учебная работа	Всего во взаимодействии с преподавателем	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
							По учебным дисциплинам и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем 17/0 нед	2 сем 19/4 нед	3 сем 12/5 нед	4 сем 17/6 нед	5 сем 11/5 нед	6 сем 14/9 нед	7 сем 12/4 нед	8 сем 3/18 нед
							Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
О. 00	Общеобразовательный цикл	13	9	2052	0	2052	1455	597	0		108	374	456	336	408	220	210	48	
	Общие дисциплины и дисциплины по выбору	11	7	1950		1950	1435	515			82	374	456	336	390	198	196		
ОУД. 01	Русский язык		6	104		104	104				26	16	20	12	17	11	28		
ОУД. 01.01	Родной язык	4		34		34	34							34					
ОУД .02	Литература	6		155		155	155					34	38	24	17	22	20		
ОУД .02.01	Родная литература	6		36		36	36										36		
ОУД. 03	Иностранный язык		6	180		180		180			12	34	38	24	34	22	28		
ОУД. 04	Математика		2,6	232		232	232				22	34	38	36	46	22	56		
ОУД .05	История	4		171		171	171					34	38	48	51				
ОУД .06	Физическая культура	1,2,3,4,5,6		180		180	8	172				34	38	24	34	22	28		
ОУД. 07	Основы безопасности жизнедеятельности	2		72		72	56	16				34	38						
ОУД	Информатика	3		108		108	28	80				34	38	36					

.08																			
ОУД.09	Физика	2		108		108	97	11				52	56						
ОУД.10	Астрономия	3		36		36	36							36					
ОУД.11	Химия		4	181		181	157	24			12	34	38	24	85				
ОУД.12	Обществознание (включая экономику и право)	4	5	171		171	171			10					72	99			
ОУД.13	Биология	2		72		72	62	10				34	38						
ОУД.14	География	3		74		74	52	22					38	36					
ОУД.15	Экология	3		36		36	36							36					
	Дополнительные дисциплины	2	2	102		102	20	82			26				18	22	14	48	
УД.01/ УД.02	Индивидуальный проект	4	5	40		40	10	30			10				18	22			
УД.03/ УД.04	Специальное рисование и лепка/деловой этикет	6	7	62		62	10	52			16						14	48	
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	11	2	896	136	760	302	458	0		24	184	102	30	58	17	97	230	42
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	1		102	20	82	58	24				82							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2		106	20	86	54	32				54	32						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2		102	20	82	42	40				48	34						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6	7	100	20	80	52	28			12						28	52	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	7		52	10	42	18	24									18	24	
ОП.06	Охрана труда	2		42	6	36	26	10					36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6,7	8	100	0	100		100			12						28	48	24
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	3		36	6	30	4	26						30					

ОП.09	Физическая культура	7,8		42	0	42		42									24	18	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6		118	20	98	14	84						58	17	23			
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	7		96	14	82	34	48									82		
П.00	Профессиональный учебный цикл	12	6	832	128	704	318	386	1836		84	0	240	234	328	310	478	246	704
ПМ.00	Профессиональные модули	12	6	832	128	704	318	386	1836		84	0	240	234	328	310	478	246	704
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	1 (2сем)	114	18	96	42	54	144		12		240						
МДК.0 1.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2		38	6	32	14	18					32						
МДК.0 1.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2		76	12	64	28	36					64						
УП.01	Учебная практика	2*							72				72						
ПП.01	Производственная практика	2*							72				72						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	1 (4 сем)	196	30	166	70	96	396		12			234	328				
МДК.0 2.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3		36	6	30	14	16					30						

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2	1 (6 сем)	182	28	154	68	86	324		12						478		
МДК.0 5.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		42	6	36	20	16									36		
МДК.0 5.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		140	22	118	48	70									118		
УП.05	Учебная практика	6*							144								144		
ПП.05	Производственная практика	6*							180								180		
ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	1	1 (8 сем)	66	10	56	32	24	648		24								704
МДК.0 6.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	8		66	10	56	32	24											56
УП.06	Учебная практика	8*							72										72
ПП.06	Производственная практика	8*							576										576
	Промежуточная аттестация											36		36	36	36	36	36	36
ГИА	ГИА Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)																		72
	Самостоятельная работа										54	30	12	34	29	43	52	10	
	Всего	36	18	3780	264	3516	2075	1441	1836		216	558	798	600	794	547	785	524	746

<p>Консультации 4 часа на одного студента в год. Не входят в общее количество часов. Проводятся индивидуально, в группах, за рамками обязательной учебной нагрузки. Планировать в недели ПА</p> <p>Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работы в виде демонстрационного экзамена</p>	Всего	Дисциплин и МДК								14	17	14	13	11	13	9	3	
		Учебной практики								72	180		72	144	72	72		
		Производственной практики									72		216	108	180	72	576	
		Экзаменов									2		3	3	4	3	3	
		Зачетов								1	8	5	4	2	8	5	1	

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	Кабинеты
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3.	Товароведения продовольственных товаров
4.	Технологии кулинарного и кондитерского производства
5.	Иностранного языка
6.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7.	Технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории
8.	Товароведения продовольственных товаров
9.	Технического оснащения и организации рабочего места
	Мастерские
10.	Учебная кухня ресторана(с зонами для приготовления холодных горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
11.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
12.	Спортивный зал
13.	Место для стрельбы
	Залы
14.	Библиотека
15.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал

