

Министерство образования и науки Российской Федерации
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Кунгурский колледж агротехнологий и управления"

Утверждаю
Директор
Птлицук Н.И.



21.08.2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Кунгурский колледж агротехнологий и управления"

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

Нормативный срок освоения ОПО

3г 10 м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

Социально - экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016 № 1569

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативная база реализации ОПОП 43.01.09 Повар, кондитер

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе среднего общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кунгурский колледж агротехнологий и управления» разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 2. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
 3. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
 4. Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
 5. Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);
 6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).
 7. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270»;
 8. Приказ Министерство просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. N 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки российской федерации от 17 мая 2012 г. n 413».
 9. Приказ Министерство просвещения Российской Федерации от 1 сентября 2022 г. N 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- При составлении учебного плана учитывались:
- Примерная основная образовательная программа Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных

образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям;

Устав образовательного учреждения.

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации шестидневный.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

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

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 1476 часов, при этом срок обучения увеличен на 1 год. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 2052 часов.

Из них обязательная часть 60 % вариативная часть – 40 %

Вариативная часть образовательной программы использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран технологический профиль.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей, дополнительных учебных предметов, курсов по выбору общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 13 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы: русский язык, литература, математика, иностранный язык, информатика, физика, химия, биология, история, обществознание, география, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: математика, информатика, химия.

В рамках освоения общеобразовательного цикла выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения.

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

Вариативная часть образовательной программы использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть образовательной программы в количестве **1206 часа** распределена:

Индекс	Наименование дисциплины	Количество часов	Обоснование
ОП	Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии	36	Изучение обучающихся условий изменений технологий в

	питания, санитарии и гигиены		профессиональной деятельности. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	<p>С целью углубления подготовки обучающего в дисциплину включен раздел «Контроль качества продукции и услуг в общественном питании» для ознакомления с основными понятиями в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, средства, методы; нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; способы обнаружения фальсификации, её последствия и меры предупреждения.</p> <p>Уметь работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; соблюдать требования нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;</p>
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	28	Углубленное изучение назначения, правил использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними, в том числе при выполнении заданий самостоятельной работы
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	14	Выполнение заданий самостоятельной работы с целью углубления подготовки обучающего
ОП.05	Основы калькуляции и учета	16	Углубленное изучение видов бухгалтерского учета, правил расчета с потребителем, ведение калькуляции и учета сырья, в том числе при выполнении заданий самостоятельной работы
ОП.06	Охрана труда	36	<p>Формирование общих компетенций ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>Знать законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда,</p>

			<p>распространяющиеся на деятельность организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	70	Формирование общей компетенции ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности	36	<p>Формирование общей компетенции ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>Введение в образовательную программу занятий по основам военной службы в учебных пунктах, для юношей. Согласно ФЗ от 28 марта 1998 г. N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе".П1.ст13.</p>
ОП.09	Физическая культура	32	Формирование общей компетенции ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОПД.10	Экологические основы природопользования	36	Формирование общей компетенции ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	58	Формирование общей компетенции ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Для студентов с ОВЗ и инвалидов реализуется дисциплина Адаптивные информационные и коммуникационные технологии, направленная на изучение универсальных информационных и коммуникационных технологий, ассистивных технологий, которые помогают компенсировать функциональные ограничения

			человека, альтернативных устройств ввода-вывода информации, вспомогательных устройств, вспомогательных и альтернативных программных средств.
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности/Основы интеллектуального труда	62	Формирование общей компетенции ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности Для студентов с ОВЗ и инвалидов реализуется дисциплина «Основы интеллектуального труда» направленная на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
ОП.13	Рисование и лепка	54	Изучение дисциплины «Рисование и лепка» направлена на развитие художественного, творческого мышления в будущей производственной деятельности ; формирование образного представления. ; осуществлять качественное обслуживание посетителей предприятий общественного питания, по выработке тортов и пирожных, полностью удовлетворить потребность современного рынка товаров.
Профессиональный цикл			
УП.01	Учебная практика	36	
ПП01.	Производственная практика	72	
ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	60	Выполнение заданий самостоятельной работы с целью углубления подготовки обучающего.с учетом требований профессиональных стандартов и международного движения WorldSkillsRussia.
УП.02	Учебная практика	36	Приобретение практического опыта приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом принципов здорового питания, с использованием инновационных (современных) технологий, использования современных способов подачи блюд и презентации, упаковки готовой продукции.
УП.03	Учебная практика	72	Приобретение практического опыта подготовки ингредиентов для сложных блюд и приготовления их для получения оригинального результата. Формирование умений готовить блюда региональной,

			национальной, мировой кухни в соответствии с рецептурами
ПП03.	Производственная практика	72	.
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	36	Выполнение заданий самостоятельной работы с целью углубления подготовки обучающего с учетом требований профессиональных стандартов и международного движения WorldSkillsRussia
УП.04	Учебная практика	72	Формирование умений приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом принципов здорового питания, с использованием инновационных (современных) технологий, использования современных способов подачи блюд и презентации, упаковки готовой продукции.
ПП.04	Производственная практика	72	Приобретение практического опыта приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом принципов здорового питания, с использованием инновационных (современных) технологий, использования современных способов подачи блюд и презентации, упаковки готовой продукции.
ПМ..05.	Приготовление ,оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	56	Выполнение заданий самостоятельной работы с целью углубления подготовки обучающего, консультирование обучающихся при подготовке к промежуточной аттестации, проведение промежуточной аттестации в форме экзамена. Формирование знаний о международных различиях в традициях, практиках, принципах диетического питания; широком ряде изделий, ингредиентов (включая диетологическую и аллергическую информацию о них), техниках и методах презентации миниатюр, порционных тортов, птифур; важности контроля порций в коммерческом секторе; технике и методах лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм, принципах ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм. Формирование знаний о видах, качестве и способах применения шоколада и шоколадных изделий, принципе производства ряда изделий на основе сахара (мармелад, зефир, нуга, грильяж с использованием разных видов сахара и сахарозаменителей в зависимости от диетических рекомендаций)
ПП.05	Производственная практика	108	Приобретение практического опыта приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом принципов здорового питания, с использованием инновационных (современных) технологий, использования современных

			способов подачи блюд и презентации, упаковки готовой продукции
		Всего часов	1206

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация

В учебные циклы включена 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.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

Экзамен

Экзамен по модулю

Дифференцированный зачет

В соответствии с требованиями 464 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 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 предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний. .

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика 20 недель (720 часов) и производственная практика 30 недель (1080 часа).

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена