



Утверждено
 Директор ГАИОУ «КПГ»
 Епифанцева С.Н.
 24.06.2019г.

Учебный план по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер",
 2019-2020 уч.г. - 1 курс, 2020-2021 уч.г. - 2 курс, 2021-2022 уч.г. - 3 курс, 2022-2023 уч.г. - 4 курс

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки и, час.	по взаимовыгодности с преподавателем						Распределение обязательной учебной нагрузки (исключая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (ч. в сем.)							
				Всего занятий	в том числе лабораторных и практических	консультации		семинары		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						7	8	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
О.О.0	Общеобразовательный цикл	12/03/3	2118	2052	764	30	18	491	622	419	303	131	86	0	0		
О.УД	Общие учебные дисциплины																
ОУД.01	Русский язык	Э	152	136	32	10	6	30	28	40	38	0	0	0	0		
ОУД.02	Литература	ДЗ	212	212	34			52	50	54	36	20	0	0	0		
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ	186	186	186			40	30	50	30	36	0	0	0		
ОУД.04	Математика	Э	286	270	80	10	6	70	72	74	54	0	0	0	0		
ОУД.05	История	ДЗ	152	152	12			30	34	42	20	26	0	0	0		
ОУД.06	Физическая культура	ДЗ	171	171	171			52	54	29	36	0	0	0	0		
ОУД.07	ОБЖ	ДЗ	72	72	10			36	36	0	0	0	0	0	0		
О.УД	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей																
О.УД.08	Базовые дисциплины																
ОУД.08	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ	156	156	12			0	0	0	21	49	86	0	0		
ОУД.09	Физика	ДЗ	82	82	14			48	34	0	0	0	0	0	0		
ОУД.10	Экология	ДЗ	72	72	6			0	72	0	0	0	0	0	0		
ОУД.11	Астрономия	ДЗ	36	36	4			0	0	36	0	0	0	0	0		
О.УД.12	Профильные дисциплины																
ОУД.12	Информатика	ДЗ	153	135	135	0		61	74	0	0	0	0	0	0		
ОУД.13	Химия	Э	244	228	48	10	6	72	72	40	44	0	0	0	0		
ОУД.14	Биология	ДЗ	78	78	12			0	0	54	24	0	0	0	0		
ОУД.15	Введение в профессию*	ДЗ	66	66	8			0	66	0	0	0	0	0	0		
ОП.00	Обязательная часть учебного цикла и практики	28/х/10/х	3714	1944	681	90	42	121	206	193	489	481	742	576	792		
ОП.01	Общепрофессиональный цикл	12/дх/13	991	973	379	24	12	121	206	193	143	26	58	204	22		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э	90	72	19	12	6	36	36	0	0	0	0	0	0		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	108	108	18			49	59	0	0	0	0	0	0		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Э	156	156	36			0	0	0	0	0	0	156	0
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72					0	0	0	0	0	0	72	0
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72					0	0	0	0	0	0	72	0
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	Э(к)***	788	266	80	12	6	0	0	0	0	0	0	0	770
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	36	36	10			0	0	0	0	0	0	0	36
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	230	230	70			0	0	0	0	0	0	0	230
УП.05	Учебная практика	ДЗ	252					0	0	0	0	0	0	0	252
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	252					0	0	0	0	0	0	0	252
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72												
ИТОГО			5904	3996	1445	120	60	612	828	612	792	612	828	576	792
					дней и МДК			612	828	612	540	432	252	432	288
					УП			0	0	0	108	180	144	72	252
					ПП			0	0	0	144	0	432	72	252
					экзаменов			0	1	0	4	1	3	2	2
					дифф. зач.			1	9	3	8	5	5	5	4
					зачетов			0	0	0	0	0	0	0	0

5652

3996

756

900

ГИА: демонстрационный экзамен

** Э (к) комплексный по ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03

*** Э(к) комплексный по ПМ 04, ПМ 05

Введение в профессию* в т.ч. индивидуальный проект ауд.нагр.10 час, сам. работа 20 час

Утверждаю
Директор ГАПОУ «КГПТ»
С.Н.Епифанцева
«24» 06 2019 г.



Учебный план

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Краснокаменский горно-промышленный техникум»

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация
Повар 3,4: разряда
Кондитер 3,4 разряда

Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации образовательной программы

- устав образовательного учреждения.
- федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898), и федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, реализуемый в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования;
- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минобрнауки России от 17.11.2017 N 1138 О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968;
- приказ Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. № 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355";
- разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (направлены для практического использования Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12- 696);
- разъяснения по реализации федерального государственного образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10 апреля 2014 года

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

- начало занятий 01 сентября ежегодно;

- обязательная учебная нагрузка обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО
 - 36 часов в неделю;
 - продолжительность учебной недели - пятидневная;
 - продолжительность занятий - группировка парами;
 - формы и процедуры текущего контроля знаний: контрольные работы и задания, отчеты по практическим, лабораторным, творческим работам, технические диктанты, отчеты по урокам на производстве, тестирование и др., результаты которых используются для накопительных систем оценивания за семестр по отдельным дисциплинам и профессиональным модулям, где не предусматривается промежуточная аттестация;
 - консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования;
 - формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, письменные и устные;
 - учебная практика организована в учебно-производственных мастерских (учебный кулинарный и кондитерский цех), производственная практика проводится на предприятиях и в организациях соответствующего профиля деятельности на основе заключенных договоров с предприятиями-работодателями;
 - общая продолжительность каникул составляет 35 недель, в том числе на первом году обучения 11 недель (из них 2 недели в зимний период), на втором году обучения 11 недель (из них 2 недели в зимний период), на третьем году обучения 11 недель, на четвертом году обучения 2 недели в зимний период;
 - при проведении лабораторных и практических занятий по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебных занятий по иностранному языку, информатике и физической культуре, практическом обучении (учебной и производственной практик) учебная группа может делиться на подгруппы не менее 8 человек.
- На 2 курсе в летний период проводятся 5-дневные учебные полевые сборы.

1.3.Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной образовательной программы реализуется в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных

программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";

- приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- рекомендациями ФИРО 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 от 17 марта 2015 года.

- приказом Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2017 г. N 613 "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"

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях.

Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и в соответствии с профилем подготовки - по «Химии», по остальным дисциплинам - в форме дифференцированного зачета.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение - 57 недель, 2052 часа, распределяется на обязательную учебную нагрузку с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественнонаучный профиль).

1.4.Формирование вариативной части образовательной программы

Образовательная программа включает вариативную часть в объеме 612 часов.

С целью расширения и углубления подготовки по учебным дисциплинам, профессиональным модулям на овладение профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности, данные часы распределены следующим образом:

- на новые учебные дисциплины
общепрофессиональную учебную дисциплину «Информационные технологии в профессиональной деятельности» - 114 часов;
общепрофессиональную дисциплину «Блюда мировой кухни» - 36 часов;
общепрофессиональную дисциплину «Основы предпринимательской деятельности» - 72 часа;

общепрофессиональную учебную дисциплину «Организация обслуживания» - 72 часа;

- на дисциплины общепрофессионального учебного цикла ППКРС:
на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы калькуляции и учет» с целью формирования у обучающихся умения оперативно решать актуальные социально-профессиональные задачи – 38ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций -72 ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций – 72ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве -36ч.»;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - 36ч.;

на общепрофессиональную дисциплину «Охрана труда» - 36 часов;

на дисциплину «Физическая культура» общепрофессионального цикла – 28 часов;

1.5. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с разъяснениями ФИРО по организации промежуточной аттестации; по общеобразовательному циклу - примерным положением по итоговому контролю учебных достижений обучающихся при реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах образовательной программы СПО (одобрено научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО, протокол № 1 от 15 февраля 2012 г).

В соответствии с Порядком проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ «КГПТ» формами аттестации приняты зачет, дифференцированный зачет, экзамен и экзамен (квалификационный).

Условием допуска к экзамену (квалификационный) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Форма аттестации по учебной практике – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК – ДЗ (дифференцированный зачет и экзамен), по производственной практике – дифференцированный зачет.

Таблица 1. Экзамены по курсам

Курс	Форма промежуточной аттестации	Индекс	Название дисциплины, профессиональных модулей
1 курс	Экзамен	ОП 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
2 курс	Экзамен по общеобразовательным дисциплинам	ОУД.01	Русский язык
		ОУД.04	Математика
		ОУД 14	Химия
	Экзамен квалификационный	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
3 курс	Экзамен	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	Экзамен квалификационный	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

		ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4 курс	Экзамен	МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		ОП 11	Организация обслуживания
	Экзамен квалификационный	ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.6. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 года N 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 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). Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

1.7. Параметры практикоориентированности.

В учебном плане выделено 1445 часов на лабораторные и практические занятия по обязательной части циклов ООП.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
I	2	3	4	6	7	8	9
I курс	40			1		11	52
II курс	32	3	4	2		11	52
III курс	19	9	12	1		11	52
IV	20	9	9	1	2	2	43
Всего	111	21	25	5	2	35	199

5. Перечень специальных помещений 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Наименование специального помещения
	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
7	охраны труда
	Лаборатории:
9	Учебная кухня ресторана
10	Учебный кондитерский цех
	Залы:
11	Спортивный зал
12	Библиотека с читальным залом
13	Актовый зал