



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
"Рыбно - Слободский агротехнический техникум"

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

Квалификации: повар - кондитер
(повар 3-4 разряда, кондитер 3-4 разряда)

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

На базе: основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

1. График учебного процесса

Курс	Сентябрь				29 IX	Октябрь			27 X	Ноябрь				Декабрь				29 XII	Январь			26 I	Февраль			23 II	Март				30 III	Апрель			27 IV	Май				Июнь				29 VI	Июль			27 VII	Август					
	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		4	11	18		25	5	12		19	26	2	9		16	23	6		13	20	4	11	18	25	1	8		15	22	6		13	20	3	10	17	24
	7	14	21	28	5 X	12	19	26	2 XI	9	16	23	30	7	14	21	28	4 I	11	18	25	1 II	8	15	22	1 III	8	15	22	29	5 IV	12	19	26	3 V	10	17	24	31	7	14	21	28	5 VII	12	19	26	2 VIII	9	16	23	31		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
I																																																						
II																																																						
III																																																						
IV																																																						

Обозначения:



Теоретическое обучение



Учебная практика



Производственная практика



Промежуточная аттестация



Итоговая государственная аттестация



Каникулы

2. 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 (по курсам)
1 курс	36	2	2	1		11	52
2 курс	29	5	5	2		11	52
3 курс	25	6	8	2		11	52
4 курс	15	4	18	2	2	2	43
Всего	105	17	33	7	2	35	199

4. Практика

№	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Семестр	Длительность в часах	Длительность в неделях
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрировано	2	72	2
		Производственная	Концентрировано	2	72	2
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрировано	3	72	2
				4	108	3
		Производственная	Концентрировано	3	72	2
				4	108	3
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрировано	5	72	2
		Производственная	Концентрировано	5	108	3
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрировано	7	72	2
		Производственная	Концентрировано	7	72	2
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрировано	6	144	4
		Производственная	Концентрировано	6	180	5
ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	Учебная	Концентрировано	8	72	2
		Производственная	Концентрировано	8	576	16
Всего					1800	50

5. Пояснения к рабочему учебному плану

1. Учебный план разработан в соответствии с 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, 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), Письма Министерства образования и науки РФ Департамента государственной политики в сфере общего образования от 3 марта 2016 г. № 08-334 («Русский язык» и «Литература» выделены в качестве самостоятельной предметной области); Приказом Минобрнауки России от 07.06.2017 N 506 "О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. N 1089"; Приказом Минобрнауки России 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. №413"; Закона Республики Татарстан «О языках народов Республики Татарстан» № 1560-ХII от 08.07.1992 г.; 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 с изменениями и дополнениями от 22.01.2014, 15.12.2014; 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 с изменениями и дополнениями от 18.08.2016; 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); Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968; письма Министерства образования и науки РФ от 24.04.2015 г. № 06-456 «Об изменениях в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».
2. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.
3. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу. Продолжительность занятий 1 час 30 минут или 45 минут. Продолжительность учебной недели – шестидневная.
4. Нормативный срок освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение – 57 недель, промежуточная аттестация – 3 нед, каникулярное время – 22 недели и составляет 3 года 10 мес.
5. Федеральный компонент среднего общего образования реализуется одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения образовательной программы. Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных дисциплин в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии "Повар, кондитер" проведено в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464), рекомендациями Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО 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 17.03.2015 №06-259, Приказом Минобрнауки России 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. №413", примерными программами общеобразовательных дисциплин, рекомендованных Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерных программ для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.
6. Общеобразовательный учебный цикл реализуется по естественнонаучному профилю. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение – 2052 часа – распределяется на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ППКРС. Учебный план профиля обучения содержит 12 учебных предметов и предусматривает изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области, определенной Стандартом среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 (Приказ Минобрнауки России 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. №413"), в том числе общими для включения во все учебные планы являются учебные предметы "Русский язык", "Литература", "Иностранный язык", "Математика", "История" (или "Россия в мире"), "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности", "Астрономия". Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа) распределяется следующим образом - на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла: ОУД.01 Русский язык увеличивается на 14 часов (всего 128 час.), ОУД.02 Литература увеличивается на 17 часов (всего 188 час.), ОУД.03 Иностранный язык увеличивается на 61 час (всего 232 час.), ОУД.04 Математика увеличивается на 76 часов (всего 304 час.), ОУД.05 История увеличивается на 49 часов (всего 220 час.), ОУД.06 Физическая культура увеличивается на 15 часов (всего 186 час.), ОУД.07 ОБЖ увеличивается на 10 часов (всего 82 час.), на изучение ОУД.08 Астрономия отводится 36 часов, ОУД.9 Информатика увеличивается на 78 часа (всего 186 час.), ОУД.10 Химия увеличивается на 45 часов (всего 216 час.), ОУД.11 Биология увеличивается на 88 часов (всего 160 час.), на изучение ОУД.12 Родная литература отведено 114 часов. Исключены из учебного плана учебные дисциплины: Физика, Обществознание, География и Экология. Выполнение обучающимися индивидуальных проектов предусмотрено по дисциплинам: ОУД.02 Литература, ОУД.03 Иностранный язык, ОУД.05 История, ОУД.08 Астрономия, ОУД.9 Информатика, ОУД.10 Химия, ОУД.11 Биология, ОУД.12 Родная литература. Индивидуальные проекты включены за счет увеличения часов по дисциплине и (или) за счет консультаций.

7. Объем времени, отведенный на **вариативную часть образовательной программы - 612 часов**, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), направлен на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Вариативная часть использована на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла (ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - на 66 часов, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров - на 70 часов, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места - на 70 часов, ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности - на 58 часов, ОП.05 Основы калькуляции и учета - на 20 часов, ОП.06 Охрана труда - на 2 часа, ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности - на 64 часа, ОП.09 Физическая культура - на 2 часа), профессиональных модулей - 46 часов, а также на введение новых общепрофессиональных учебных дисциплин ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности - 118 часов, ОП.11 Организация обслуживания в ресторане - 60 часов, ОП.12 Этика и психология профессиональной деятельности - 36 часов.

Индекс/Наименование дисциплины/Модуля	Дополнительные знания, умения, компетенции	Количество часов
ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Уметь: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; применять компьютерные и телекоммуникационные средства. Знать: основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности.	118
ОП.11 Организация обслуживания в ресторане	Уметь: использовать знания организации ресторанных услуг при определении концепции профиля ресторана; составлять план работ, оценивать финансовые вложения, определять содержание и основные разделы бизнес-плана открытия ресторана; уметь применить на практике знания в области менеджмента ресторанного сервиса, маркетинговой и имиджевой политики развития ресторанного бизнеса. Знать: классификацию ресторанов и их характеристики; факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана; особенности формирования и оформления меню ресторана; организацию технологического процесса в ресторане; методы организации труда персонала; типы и формы ресторанного обслуживания; особенности профессиональной этики работника ресторана; содержание, понятия, функции и показатели корпоративной культуры ресторана; направления организации маркетинговых исследований услуг ресторана; тенденции развития и отличительные особенности российского ресторанного бизнеса.	60
ОП.12 Этика и психология профессиональной деятельности	Уметь: применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; применять рекомендации современной психологической науки по повышению эффективности межличностного и группового взаимодействия; осуществлять самодиагностику личностных свойств и качеств; соблюдать этические нормы поведения. Знать: психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности; психологию труда и профессиональной деятельности; основные понятия психологии, психологических процессов и состояний, психологические свойства человека; психологию делового общения; этику и этикет профессиональной деятельности; основы профессиональной этики.	36

8. При реализации ППКРС «дополнительная» учебная нагрузка в объеме 792 часа распределяется на ГИА - 36 часов, на промежуточную аттестацию - 36 часов, на учебные циклы - 720 часов. 720 часов распределены следующим образом: введен новый профессиональный модуль ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни:

Индекс/Наименование дисциплины/Модуля	Дополнительные знания, умения, компетенции	Количество часов
ПМ.06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	ПК.6.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК.6.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для кулинарной и кондитерской продукции; ПК.6.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни; ПК.6.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и кулинарной продукции; ПК.6.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента и кулинарной продукции. Уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья,	720
МДК.06.01 Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		72

Учебная практика УП.06	замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности. Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки	72
Производственная практика ПП.06	хранения кулинарной, мучных кондитерских изделий региональной кухни; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации кулинарной и кондитерской продукции; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	576

9. Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.
10. 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.
11. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (186 часов), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 42 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.
12. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70% от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» на изучение основ медицинских знаний.
13. 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. Промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по ППКРС по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (зачеты по дисциплине "Физическая культура" не входят). Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки, реализуется рассредоточенно, за исключением 3 семестра. Формы промежуточной аттестации указаны в Плане учебного процесса (раздел 3) учебного плана.
14. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 17 недель (612 часов), объем производственной практики составляет 33 недели (1188 часов), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 17 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей концентрировано по семестрам - таблица 4. Производственная практика в объеме 33 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей концентрировано по семестрам - таблица 4.
15. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. На защиту ВКР отводится по ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер - 2 недели (72 часа).
16. После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования с получением среднего общего образования и присвоении квалификации по профессии «Повар, кондитер» повар 3-4 разряда, кондитер 3-4 разряда (согласно Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94).

6. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
	Кабинеты
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Математики
4	Физики
5	Химии, биологии, экологии
6	Социально-экономических дисциплин
7	Информатики, Информационных технологий в профессиональной деятельности
8	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
9	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
10	Товароведения продовольственных товаров
11	Технологии кулинарного и кондитерского производства
12	Технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Место для стрельбы
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Актный зал

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
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких
блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал