

Согласовано:

Работодатель: ИП «Т. А. Боджокова»

Т. А. Боджокова
Т. А. Боджокова

« 20 » _____ 2016 год



Утверждаю:
Директор ФГОУ РА «КАПТ»
А. К. Пчихачев



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих

43.01.09 Повар, кондитер

Государственного бюджетного профессионального учреждения
Республики Адыгея «Красногвардейский аграрно-промышленный техникум»

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения- 3 года и 10 месяцев
на базе основного общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 9 декабря 2016 г. N1569

МДК.5.1	МДК.5.2	УП.5.01	ПП.5.01	Семестр 1												Семестр 2												Семестр 3												Семестр 4												Семестр 5												Семестр 6												Семестр 7												Семестр 8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
				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				53				54				55				56				57				58				59				60				61				62				63				64				65				66				67				68				69				70				71				72				73				74				75				76				77				78				79				80				81				82				83				84				85				86				87				88				89				90				91				92				93				94				95				96				97				98				99				100				101				102				103				104				105				106				107				108				109				110				111				112				113				114				115				116				117				118				119				120				121				122				123				124				125				126				127				128				129				130				131				132				133				134				135				136				137				138				139				140				141				142				143				144				145				146				147				148				149				150				151				152				153				154				155				156				157				158				159				160				161				162				163				164				165				166				167				168				169				170				171				172				173				174				175				176				177				178				179				180				181				182				183				184				185				186				187				188				189				190				191				192				193				194				195				196				197				198				199				200				201				202				203				204				205				206				207				208				209				210				211				212				213				214				215				216				217				218				219				220				221				222				223				224				225				226				227				228				229				230				231				232				233				234				235				236				237				238				239				240				241				242				243				244				245				246				247				248				249				250				251				252				253				254				255				256				257				258				259				260				261				262				263				264				265				266				267				268				269				270				271				272				273				274				275				276				277				278				279				280				281				282				283				284				285				286				287				288				289				290				291				292				293				294				295				296				297				298				299				300				301				302				303				304				305				306				307				308				309				310				311				312				313				314				315				316				317				318				319				320				321				322				323				324				325				326				327				328				329				330				331				332				333				334				335				336				337				338				339				340				341				342				343				344				345				346				347				348				349				350				351				352				353				354				355				356				357				358				359				360				361				362				363				364				365				366				367				368				369				370				371				372				373				374				375				376				377				378				379				380				381				382				383				384				385				386				387				388				389				390				391				392				393				394				395				396				397				398				399				400				401				402				403				404				405				406				407				408				409				410				411				412				413				414				415				416				417				418				419				420				421				422				423				424				425				426				427				428				429				430				431				432				433				434				435				436				437				438				439				440				441				442				443				444				445				446				447				448				449				450				451				452				453				454				455				456				457				458				459				460				461				462				463				464				465				466				467				468				469				470				471				472				473				474				475				476				477				478				479				480				481				482				483				484				485				486				487				488				489				490				491				492				493				494				495				496				497				498				499				500				501				502				503				504				505				506				507				508				509				510				511				512				513				514				515				516				517				518				519				520				521				522				523				524				525				526				527				528				529				530				531				532				533				534				535				536				537				538				539				540				541				542				543				544				545				546				547				548				549				550				551				552				553				554				555				556				557				558				559				560				561				562				563				564				565				566				567				568				569				570				571				572				573				574				575				576				577				578				579				580				581				582				583				584				585				586				587				588				589				590				591				592				593				594				595				596				597				598				599				600				601				602				603				604				605				606				607				608				609				610				611				612				613				614				615				616				617				618				619				620				621				622				623				624				625				626				627				628				629				630				631				632				633				634				635				636				637				638				639				640				641				642				643				644				645				646				647				648				649				650				651				652				653				654				655				656				657				658				659				660				661				662				663				664				665				666				667				668				669				670				671				672				673				674				675				676				677				678				679				680				681				682				683				684				685				686				687				688				689				690				691				692				693				694				695				696				697				698				699				700				701				702				703				704				705				706				707				708				709				710				711				712				713				714				715				716				717				718				719				720				721				722				723				724				725				726				727				728				729				730				731				732				733				734				735				736				737				738				739				740				741				742				743				744				745				746				747				748				749				750				751				752				753				754				755				756				757				758				759				760				761				762				763				764				765				766				767				768				769				770				771				772				773				774				775				776				777				778				779				780				781				782				783				784				785				786				787				788				789				790				791				792				793				794				795				796				797				798				799				800				801				802				803				804				805				806				807				808				809				810				811				812				813				814				815				816				817				818				819				820				821				822				823				824				825				826				827				828				829				830				831				832				833				834				835				836				837				838				839				840				841				842				843				844				845				846				847				848				849				850				851				852				853				854				855				856				857				858				859				860				861				862				863				864				865				866				867				868				869				870				871				872				873				874				875				876				877				878				879				880				881				882				883				884				885				886				887				888				889				890				891				892				893				894				895				896				897				898				899				900				901				902				903				904				905				906				907				908				909				910				911				912				913				914				915				916				917				918				919				920				921				922				923				924				925				926				927				928				929				930				931				932				933				934				935				936				937				938				939				940				941				942				943				944				945				946				947				948				949				950				951				952				953				954				955				956				957				958				959				960				961				962				963				964				965				966				967				968				969				970				971				972				973				974				975				976				977				978				979				980				981				982				983				984				985				986				987				988				989				990				991				992				993				994				995				996				997				998				999				1000				1001				1002				1003				1004				1005				1006				1007				1008				1009				1010				1011				1012				1013				1014				1015				1016				1017				1018				1019				1020				1021				1022				1023				1024				1025				1026				1027				1028				1029				1030				1031				1032				1033				1034				1035				1036				1037				1038				1039				1040				1041				1042				1043				1044				1045				1046				1047				1048				1049				1050				1051				1052				1053				1054				1055				1056				1057				1058				1059				1060				1061				1062				1063				1064				1065				1066				1067				1068				1069				1070				1071				1072				1073				1074				1075				1076				1077				1078				1079				1080				1081				1082				1083				1084				1085				1086				1087				1088				1089				1090				1091				1092				1093				1094				1095				1096				1097				1098				1099				1100				1101				1102				1103				1104							

**3. Перечень кабинетов, лабораторий для подготовки по профессии СПО
43.01.09 Повар, кондитер**

№	Наименование
1	Кабинеты
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда 2. Технологии кулинарного производства «Кулинария» 3. Технологии кондитерского производства
2	Лаборатории
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Микробиологии, санитарии и гигиены 2. Товароведения продовольственных товаров 3. Технического оснащения и организации рабочего места
2.1.	Учебный кулинарный цех
2.2.	Учебный кондитерских цех
3	Общеобразовательный цикл
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Русский язык и литература 2. Иностранный язык 3. История 4. Обществознание (включая экономику и право) 5. Математика 6. Информатика и ИКТ 7. Физика 8. Химия 9. Биология и экология 10. География 11. Адыгейский язык
4	Спортивный комплекс
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Спортивный зал 2. Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
5	Залы
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет 2. Актный зал

4. Пояснительная записка.

4.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ.

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Адыгея «Майкопский политехнический техникум» разработан на основе и в соответствии с:

Федеральным Законом «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ;

Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от «09» декабря 2016г;

Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования;

Приказом Минобрнауки России от 31.01.2015 года № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05. 2012 года № 413»;

Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «О направлении 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»;

Письмом Минобрнауки России от 20.02.2017 года № 06-156 «О Методических рекомендациях по реализации федеральных государственных

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

Приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 года № 291 «Об утверждении Положения о практике, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказом Минобрнауки России от 29.06.2017 года № 613 «О внесении изменений в ФГОС СОО, утвержденный приказом МОиН РФ от 17.05.2012 года № 413»;

Письмом Минобрнауки России от 20.06.2017 года № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;

Законом Республики Адыгея от 28.12.2011 года № 61 «О языках народов Республики Адыгея».

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

Учебный год начинается 1 сентября. Срок получения СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в очной форме обучения составляет на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев. Присваиваемая квалификация – Повар, Кондитер.

Нормы учебной нагрузки обучающихся: продолжительность 1 часа учебных занятий составляет 45 мин.; Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебной нагрузки и практику. Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусмотрены за счет часов промежуточной аттестации, свободных от проведения экзаменов, а также во время самостоятельной работы. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные. - самостоятельная работа запланирована в объеме 107 часов, что составляет 2 % от объема учебных циклов

Каникулы проводятся 40 недель, из которых на 1 курсе – 15 недель, на втором – 12 недель, на третьем – 11 недель, на 4 курсе - 2 недели
В рамках реализации Закона Республики Адыгея «О языках народов Республики Адыгея «от 28.12.2011 №61, который направлен на создание условий для сохранения, равноправного и самобытного развития языков

народов Республики Адыгея, в учебный план введены дополнительные учебные дисциплины, предложенные ОО:

- ✓ ПОО.1 «Адыгейский язык» на первом курсе в объеме 100 часов, заканчивается дифференцированным зачетом;
- ✓ ПОО.2 «История Адыгеи» на втором курсе в объеме 80 часов, заканчивается дифференцированным зачетом.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, ответственного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

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

Практика студентов организуется в соответствии с учебными планами и договорами об организации практико-ориентированного обучения.

При реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ПШКРС) предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практики. Все виды практик проводятся в рамках профессиональных модулей и направлены на формирование у обучающихся видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО. Общий объем практики 46 недель:

Учебная практика – 22 недели. Из них на 1 курсе - 1 неделя, на 2 курсе – 3 недели, на 3 курсе – 8 недель, на 4 курсе - 10 недель. Производственная практика – 24 недели, из них на 2 курсе – 3 недели, на 3 курсе – 9 недель, на 4 курсе - 12 недель

4.3. Общеобразовательный цикл.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной программы СПО сформирован с учетом Разъяснений по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования. В связи с отсутствием ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер в перечне профессий письма Минобрнауки России №06-259, образовательная организация самостоятельно выбрала естественнонаучный профиль общеобразовательной подготовки с учетом значимости для получаемой профессии, который сформирован на основании вышеуказанного письма. Все дисциплины общеобразовательного цикла изучаются в пределах 1-4 семестров. Расчет продолжительности изучения общеобразовательного цикла

произведен исходя из 2052 часов на изучение общеобразовательных предметов и 108 часов на промежуточную аттестацию.

Профильные дисциплины: Информатика, Химия, Биология.

Дисциплины по выбору Адыгейский язык, История Адыгеи.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Дополнительные учебные дисциплины составляют 180 часов, которые входят в общеобразовательный цикл: Адыгейский язык, История Адыгеи.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Согласно статьи 28 Федерального закона «Об образовании Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ, согласно СанПиН 2.4.3.1186-03.2.4.3., Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (п.29) практики и учебные занятия по учебным дисциплинам: Иностранный язык, Адыгейский язык, Информатика, проводятся с группами обучающихся меньшей численности. Таким образом, учебная группа делится на 2 подгруппы, если ее численность составляет 25 человек.

Согласно Федерального закона «Об образовании Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273 ФЗ (п.28), СанПин 2.4.3. 1186-03 (п.2.6.2.) «Организация физического воспитания» уроки физической культуры проводятся с учетом возрастно-половых особенностей обучающихся и на основании медицинской группы здоровья (основной, подготовительной и специальной). На основании этого уроки физической культуры проводят отдельно для юношей и девушек, при численности подростков одного пола более 8 человек и согласно делению обучающихся три медицинские группы.

В период освоения общеобразовательных программ предусмотрено выполнение каждым обучающимся индивидуального проекта.

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) за счет часов промежуточной аттестации общеобразовательного цикла. Индивидуальный проект может выполняться по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых

учебных предметов (история, экономика, экология), курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного или двух лет в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного. Темы индивидуальных проектов выбираются обучающимся также самостоятельно, по согласованию с преподавателем учебной дисциплины. Обучающимся пишется заявление о выборе дисциплины и темы для индивидуального проекта. На группу составляется график выполнения обучающимися индивидуального проекта.

4.4. Формирование вариативной части ОПОП.

Вариативная часть образовательной программы использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций Повар, Кондитер и реализована в объеме 756 часов учебных занятий, что составляет 20% от общего объема учебных циклов.

За счет часов вариативной части в программу включены адаптационные дисциплины

ОП.11/А.1/А.2 Национальная кухня/Коммуникативный практикум/Социальная адаптация -30 часов

ОП.12.Основы предпринимательской деятельности - 38 часов

ОП.13.Экологические основы природопользования – 36 часов,

ОП.10. Рисование и лепка – 32 часа,

а также было увеличено количество часов по предметам общепрофессионального цикла

ОП.7. Иностранный язык на 40 часов

ОП.9. Физическая культура на 36 часов

По дисциплинам профессионального цикла:

МДК.1.1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов на 12 часов

МДК.1.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов на 38 часов

МДК.2.1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. на 16 часов.

МДК.2.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. на 106 часов.

МДК.3.1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на 14 часов.

МДК.3.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на 90 часов.

МДК.4.1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков на 12 часов.

МДК.4.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков на 70 часов.

МДК.5.1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. на 32 часа.

МДК.5.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. На 154 часа.

4.5. Порядок аттестации обучающихся.

Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Оценки по дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, профессиональным модулям выставляются в двухбалльной системе: «зачтено», «незачтено» или в четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

На 1 курсе проводится 8 диф.зачетов.

На 2 курсе проводится 4 экзамена и 13 диф.зачетов.

На 3 курсе проводится 2 экзамена и 12 диф.зачетов.

На 4 курсе проводится 2 экзамена и 9 диф. Зачетов.

Распределение часов по промежуточной аттестации: 108 часов – по общеобразовательным предметам и 108 часов по профессиональным дисциплинам.

1 курс – нет часов.

2 курс – 3 семестр (экзамен по Химии – 18 часов; экзамен по ПМ.01- 18 часов)

4 семестр (экзамен по Русскому языку – 18 часов; по Математике – 18 часов; консультации по индивидуальным проектам – 18 часов)

3 курс – 5 семестр (консультации по индивидуальным проектам – 36 часов)
 6 семестр (экзамен по ПМ.02 – 36 часов; экзамен по ПМ.03 – 18 часов)

4 курс – 7 семестр – нет часов

8 семестр – (экзамены по ПМ.04 – 12 часов, по ПМ.05 – 24 часа)

Экзамены по итогам освоения профессиональных модулей проводятся на 2 курсе – 1 экз., на третьем курсе - 2 экз, на 4 курсе - 2 экз.

Государственная итоговая аттестация – 2 недели

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, завершается присвоением квалификаций Повар, Кондитер

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования по профессии СПО «Повар, кондитер» и присвоении квалификации повар - кондитер.

МДК, УП, и ПП	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация
МДК 01.01;	1 курс Дифференцированный зачет.	
МДК 01.02; УП 01; ПП.01. МДК 02.01;	2 курс Комплексный дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет Аттестационный лист Практическая работа УП 01. Экзамен по ПМ.01;	
МДК 02.02 УП 02; ПП.02 МДК 03.01; МДК 03.02 УП 03. ПП.03	3 курс Комплексный дифференцированный зачет Комплексный дифференцированный зачет Аттестационный лист. Практическая работа. УП 02. УП 03. Экзамен по ПМ.02; ПМ.03.	

<p>МДК 04.01; МДК 05 01; МДК 4.2. УП 04; ПП.04 МДК 5.2. УП 05; ПП.05</p>	<p>4 курс Дифференцированный зачет. Комплексный дифференцированный зачет Комплексный дифференцированный зачет Аттестационный лист. Практическая работа. УП 04. УП 05. Экзамен по ПМ.04; ПМ.05.</p>	<p>Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена по профессии «Повар», по профессии «Кондитер»</p>
--	---	---