

Министерство образования и науки Астраханской области

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 9 от 26.04.2018г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области высшего образования
"Астраханский государственный архитектурно-строительный университет"
профессиональное училище АГАСУ

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

поварие профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар → кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3 года 10 месяцев

год начала подготовки по УП

2018

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016 г.

№ 1569

Виды деятельности
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Согласовано:

Первый проректор

И.Ю.Петрова

Начальник УМО СПО

С.Н.Коннова

Директор ПУ АГАСУ

О.А.Коваленко

Заместитель директора по УР

В.В.Мельникова

	Индекс	Наименование циклов, разделов, □ дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Объём ОП	Самост. (с.р.+и.п.)
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)									
3	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4		10					2160	20
4	ОУД	Общие учебные дисциплины	3		5					1303	20
5	ОУД.01	Русский язык	4							134	
6	ОУД.02	Литература	4							210	4
7	ОУД.03	Иностранный язык			5					171	4
8	ОУД.04	Математика	4							296	
9	ОУД.05	История			4					171	4
10	ОУД.06	Физическая культура			4					185	
11	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2					76	4
12	ОУД.08	Астрономия			2					60	4
13	*										
14											
15											
16	ОУД	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	1		2					701	
17	ОУД.09	Информатика			3					168	
18	ОУД.10	Естествознание	4							443	
19	ОУД.11	Родная литература			4					90	
20	*										
21											
22	УД	Дополнительные учебные дисциплины			3					156	
23	УД.01	Основы проектной деятельности / Технология			134					156	
24	*										
25											
26											
27	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5		32					3492	22
28											
29	ОП	Общепрофессиональный цикл			11					526	8
30	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			12					48	2
31	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			2					48	
32	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2					48	2
33	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			8					60	
34	ОП.05	Основы калькуляции и учета			3					66	2
35	ОП.06	Охрана труда			7					60	
36	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			5					60	
37	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			6					60	
38	ОП.09	Физическая культура			6					40	

39	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности			2						36	2
40	*											
42	ПЦ	Профессиональный цикл	5		21						2966	14
44	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		5						466	
46	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			12						106	
47	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2						72	
48	МДК*											
50	УП.01.01	Учебная практика			3		РП	V	час		108	
51	УП*											
53	ПП.01.01	Производственная практика			4		РП		час		144	
54	ПП*											
56	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4								36	
57		Всего часов по МДК									178	
59	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4						622	2
61	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5						80	2
62	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5						128	
63	МДК*											
65	УП.02.01	Учебная практика			6		РП	V	час		144	
66	УП*											
68	ПП.02.01	Производственная практика			6		РП		час		252	
69	ПП*											
71	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6								18	
72		Всего часов по МДК									208	
74	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4						592	6
76	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5						80	2
77	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6						170	4
78	МДК*											
80	УП.03.01	Учебная практика			6		РП	V	час		144	
81	УП*											
83	ПП.03.01	Производственная практика			6		РП		час		180	

#	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП									
#	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ									
#		9		42					5724	42
#	Экзамены (без учета физ. культуры)									
#	Зачеты (без учета физ. культуры)									
#	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)									
#	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)									
#	Курсовые работы (без учета физ. культуры)									
#	Контрольные работы (без учета физ. культуры)									

Учебная нагрузка обучающихся, ч.

Консультации	Обязательная					Промежуточные аттестации	Проект (входит в с.р.)
	Всего	в том числе					
		Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия		
14	15	17	18	19	20	25	26

	2032	1339	685	8		108	20
	1211	702	509			72	20
	116	92	24			18	
	188	155	33			18	4
	167		167				4
	260	220	40			36	
	167	125	42				4
	185	8	177				
	72	56	16				4
	56	46	10				4

	665	549	108	8		36	
	168	100	68				
	407	359	40	8		36	
	90	90					

	156	88	68				
	156	88	68				

	3326	1195	239	236		144	
	518	315	177	26			
	46	34	10	2			
	48	32		16			
	46	34	4	8			
	60	52	8				
	64	52	12				
	60	50	10				
	60		60				
	60	42	18				
	40	2	38				

	34	17	17				
--	----	----	----	--	--	--	--

	2808	880	62	210		144	
--	------	-----	----	-----	--	-----	--

	430	130	18	30		36	
--	-----	-----	----	----	--	----	--

	106	88	18				
--	-----	----	----	--	--	--	--

	72	42		30			
--	----	----	--	----	--	--	--

	108	нед		3			
--	-----	-----	--	---	--	--	--

	144	нед		4			
--	-----	-----	--	---	--	--	--

					36		
	178						

	602	146	16	44		18	
--	-----	-----	----	----	--	----	--

	78	62	16				
--	----	----	----	--	--	--	--

	128	84		44			
--	-----	----	--	----	--	--	--

	144	нед		4			
--	-----	-----	--	---	--	--	--

	252	нед		7			
--	-----	-----	--	---	--	--	--

					18		
	206						

	568	190	10	44		18	
--	-----	-----	----	----	--	----	--

	78	68	10				
--	----	----	----	--	--	--	--

	166	122		44			
--	-----	-----	--	----	--	--	--

	144	нед		4			
--	-----	-----	--	---	--	--	--

	180	нед		5			
--	-----	-----	--	---	--	--	--

						18	
	244						

	428	138	8	30		36	
--	-----	-----	---	----	--	----	--

	112	104	8				
--	-----	-----	---	--	--	--	--

	64	34		30			
--	----	----	--	----	--	--	--

	108	нед		3			
--	-----	-----	--	---	--	--	--

	144	нед		4			
--	-----	-----	--	---	--	--	--

						36	
	176						

	780	276	10	62		36	
--	-----	-----	----	----	--	----	--

	220	210	10				
--	-----	-----	----	--	--	--	--

	128	66		62			
--	-----	----	--	----	--	--	--

	216	нед		6			
--	-----	-----	--	---	--	--	--

	216	нед		6			
--	-----	-----	--	---	--	--	--

						36	
	348						

	1656	нед		46			
--	------	-----	--	----	--	--	--

	720	нед		20			
--	-----	-----	--	----	--	--	--

		нед					
--	--	-----	--	--	--	--	--

	720	нед		20			
--	-----	-----	--	----	--	--	--

	936	нед		26			
--	-----	-----	--	----	--	--	--

	936	нед		26			
--	-----	-----	--	----	--	--	--

		нед					
--	--	-----	--	--	--	--	--

	72	нед		2			
--	----	-----	--	---	--	--	--

	72	нед		2			
--	----	-----	--	---	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--

	5430	2534	924	244		252	20

№	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:
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
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

Пояснения
<p>1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе: Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. №1569; Порядка 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 (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200); Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №291, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный №28785); Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. №968 (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 01 ноября 2013 г., регистрационный №30306); Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. №96-134 (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 12 апреля 2010 г., регистрационный №16866); Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный №24480); Рекомендации 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 г., регистрационный №06-259); Устава ГАОУ АО ВО "АГАСУ", утвержденном Распоряжением Министерства образования и науки Астраханской области от 12 августа 2019 г. №179; Локальных актов ГАОУ АО ВО "АГАСУ" и с учетом существующих профессиональных стандартов : Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. №610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный №39023), Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940), Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. №914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный №40270).</p>
<p>1.2. Организация учебного процесса и режим занятий. Учебный план ППКРС СПО по профессии вводится в действие с 01 сентября 2019г. и предусматривает обучение лиц на базе основного общего образования. Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев. Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин (далее УД), профессиональных модулей (далее ПМ), входящих в них междисциплинарных курсов (далее МДК), учебной и производственной практики, время государственной итоговой аттестации и каникул. Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с рабочими программами УД и ПМ и расписанием учебных занятий. Рабочие программы УД и ПМ разрабатываются училищем с учетом требований рынка труда (по согласованию с работодателем) на основе ФГОС СПО по профессии. Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Во всех учебных циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации, лекции, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельная работа обучающихся. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Объем недельной образовательной нагрузки обучающегося не превышает 36 часов в неделю, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. На втором курсе с юношами проводятся недельные учебные сборы на базе воинских частей, определенных комиссариатами. Учебным планом предусмотрено освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме не менее 40 академических часов. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.</p>
<p>1.3. Общеобразовательный цикл. Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. Руководствуясь Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 г., регистрационный №06-259) определен естественнонаучный профиль обучения. Объем образовательной программы, отведенный на освоение общеобразовательного цикла, составляет 2160 часов. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов, экзаменов. В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППКРС для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета. Экзамены предусмотрены по учебным дисциплинам "Русский язык", "Литература", "Математика", "Естествознание". Введена дополнительная учебная дисциплина "Основы проектной деятельности / Технология" в объеме 156 часов. В рамках изучения обязательной части учебного плана предусмотрено выполнение индивидуального проекта на 1 курсе в объеме 4 часа на дисциплину.</p>
<p>1.4. Формирование вариативной части ППКРС. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы ФГОС СПО в количестве не менее 20% от общего объема времени (1188 часов) использован следующим образом: на общепрофессиональный цикл - 202 часа; на профессиональный цикл - 986 часов.</p>

<p>1.5. Формы проведения промежуточной аттестации. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10 (без учета по физической культуре). Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой УД, МДК и ПМ указаны в рабочих программах и фондах оценочных средств. Все формы промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения. В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяется на экзаменах и дифференцированных зачетах отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», на зачетах – «зачтено», «не зачтено». Аттестация по итогам ПП проводится с учетом характеристики руководителя практики от организации, предприятия, учреждения и дневника практики обучающегося. Экзамены по УД и ПМ проводятся в конце семестра в форме сессии. Оценка подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения УД, МДК и оценка освоения компетенций обучающихся.</p>		
<p>1.6. Порядок аттестации обучающихся. Итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.</p>		
<p>Согласовано</p>		
И.о.первого проректора ГАОУ АО ВО "Астраханский государственный архитектурно-строительный университет"		И.Ю.Петрова
Директор профессионального училища ГАОУ АО ВО "Астраханский государственный архитектурно-строительный университет"		О.А.Коваленко