

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"АСТРАХАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АРХИТЕКТУРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ АГАСУ

наименование образовательного учреждения (организации)

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 8 от "28" 04 2022г.

УТВЕРЖДАЮ
 Ректор _____ Золина Т.В.
 " 28 " 04 20 22 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
 по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 _____ Повар, кондитер
код наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования: основное общее образование

квалификация: повар ↔ кондитер

форма обучения: очная срок получения СПО по ППКРС: 3 года 10 месяцев год начала подготовки по УП: 2022

профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС: № 1569 от 09.12.2016 г.

Виды деятельности	СОГЛАСОВАНО	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Первый проректор _____	Богдалова Е.В.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Начальник УМО СПО _____	Гельван А.П.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Директор профессионального училища АГАСУ _____	Коваленко О.А.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Зам.директора по УР/УПР _____	Мельникова В.В.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Председатель ПЦК _____	Морозова С.Г.

№	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 полдучаемой 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", утвержденного 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 обучающего 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 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) определен естественнонаучный профиль обучения. Объем образовательной программы, отведенный на освоение общеобразовательного цикла, составляет 2216 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. Предметы, изучаемые углубленно: Математика, Информатика, Химия. В рамках изучения обязательной части учебного плана предусмотрено выполнение индивидуального проекта на 1 курсе в объеме 40 часов и 6 часов на защиту проекта.</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 (1312 часов) использован следующим образом: на общепрофессиональный цикл - 256 часа; на профессиональный цикл - 1056 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 УП, 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. 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. Государственная 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>