

Утверждаю: Директор

Красноярского техникума промышленного сервиса

И.А. Магомедова

" 08 " 08 20 20 г



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

краевое государственное профессиональное образовательное учреждение  
"Красноярский техникум промышленного сервиса"  
программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)

*наименование образовательного учреждения (организации)*  
по профессии среднего профессионального образования

*наименование профессии*

43.01.09

Повар, кондитер

*код*  
Уровень образования

Основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

Квалификация:

Повар, кондитер

Форма обучения

Очная

Нормативный срок обучения

3 г 10 м

Год начала подготовки по УП

2020

Профиль среднего профессионального образования

Естественно-научный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569



2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Промежуточная аттестация	Практики				ГИА		Каникулы	Всего
			Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	Полго-товка	Проведение			
	Всего нел.	Всего нел.	Всего нел.	Всего нел.	Всего нел.	нел.	нел.	нел.	нел.	
I	35	1	2	3				11	52	
II	35	1	5					11	52	
III	23	1	6	11				11	52	
IV	8		5	26				2	43	
<b>Всего</b>	<b>101</b>	<b>3</b>	<b>18</b>	<b>40</b>			<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>	













#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования краевой государственной бюджетной профессиональной образовательной организации «Красноярский техникум промышленного сервиса» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации Просвещения № 1569 от 09.12.2016 г., зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.) 43.01.09 Повар, кондитер;

- письма Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», примерных программ общеобразовательных организаций, рекомендованных ФГАУ ФИРО протокол № 3 от 21.07.2015 г.;

- приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар», (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 29 сентября 2015 г., рег. № 39023);

- приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 «Кондитер», (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 21 сентября 2015 г., рег. № 38940).

##### 1. Организация образовательной деятельности.

1.1 Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком.

1.2. Объем недельной образовательной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу.

1.3. Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, практику, а также другие виды учебной деятельности.

1.4. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Продолжительность учебной недели – 6 дней.

1.5. По каждой дисциплине, междисциплинарному курсу преподавателями разрабатываются методические рекомендации для обучающихся по организации текущего контроля знаний и умений, в которых определяются: пятибалльная система, формы, периодичность, контрольно-диагностические материалы и другое методическое обеспечение текущего контроля знаний. Текущий контроль предусматривает систематическую проверку знаний и умений обучающихся по всем изучаемым дисциплинам и профессиональным модулям, он осуществляется на учебных занятиях, в период прохождения учебных и производственных практик, внеаудиторной самостоятельной работы. Для улучшения текущего контроля знаний и умений обучающихся в образовательном учреждении введены обязательные контрольные работы по дисциплинам и МДК.

1.6. Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

1.7. По каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю предусмотрена промежуточная аттестация. Форма промежуточной аттестации предусмотрена учебным планом. Экзамены проводятся за счет часов, отведенных на промежуточную аттестацию. Дифференцированные зачеты (зачеты) проводятся за счет часов, отведенных на дисциплину/междисциплинарный курс. По окончании профессионального модуля проводится квалификационный экзамен.

В рамках одного учебного года количество экзаменов не должно превышать 8, а дифференцированных зачетов (зачетов) – 10. В указанное количество не входят дифференцированный зачет и зачет по физической культуре.

1.8. Освоение образовательных программ среднего профессионального образования завершается итоговой аттестацией, которая является обязательной. Обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план проходят государственную итоговую аттестацию.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Темы выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы утверждаются за 6 месяцев до их защиты. Письменная экзаменационная работа выполняется обучающимися самостоятельно, под руководством преподавателя. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися самостоятельно во время государственной итоговой аттестации, в присутствии комиссии. Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

## 2. Общеобразовательный цикл.

2.1 В соответствии с ФГОС среднего общего образования общеобразовательный цикл включает в себя дисциплины:

- общие: русский язык, литература, иностранный язык, математика, история, физическая культура, ОБЖ, астрономия.
- учебные предметы (из обязательных предметных областей): информатика, физика, химия.
- дополнительные учебные предметы (по выбору обучающихся): родная литература/родной русский.

## 3. Профессиональный цикл.

### 3.1. Изучение профессиональных модулей

Профессиональный цикл состоит из пяти модулей:

- ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Каждый модуль завершается промежуточной аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Каждый профессиональный модуль состоит из:

- междисциплинарного курса, который заканчивается промежуточной аттестацией в форме экзамена;
- учебной и производственной практик, прохождение которых завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированных зачетов.

#### 4. Вариативная часть.

4.1. Вариативная часть в количестве 612 часов распределена на:

введение дополнительных дисциплин:

- Психология личности и профессиональное самоопределение (34 ч)
- Эффективное поведение на рынке труда (40 ч)
- Основы финансовой грамотности (34 ч)
- Тайм-менеджмент (36 ч)
- Кулинарные технологии восточной и европейской кухни (45 ч)
- Технология профессиональной сервировки в модных тенденциях сервиса (45 ч)
- Введение бухгалтерского учета («1 – С Предприятие») (64 ч)
- Менеджмент и маркетинг предприятий питания (80 ч)
- Детское питание (56 ч)
- Основы молекулярной кухни (60 ч)
- Вегетарианское питание (46 ч)
- Рисование и лепка (51 ч)

расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда (21 ч).

5. Консультации относятся к видам работы во взаимодействии с преподавателем и выделяются из часов предусмотренных на освоение дисциплины, междисциплинарного курса.


6. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

№ п/п	Наименование
<b>Кабинеты</b>	
1	Русский язык и литература
2	История, обществознание
3	Математика
4	Физика, астрономия
5	Информатика
6	Химия, биология, экология


7	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
8	Товароведение продовольственных товаров
9	Техническое оснащение и организация рабочего места
10	Безопасность жизнедеятельности
11	Иностранный язык
12	Технология кулинарного производства
13	Технология кондитерского производства
<b>Лаборатория</b>	
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	Учебный кондитерский цех
<b>Спортивный комплекс</b>	
1	Спортивный зал
2	Открытая спортивная площадка
3	Стрелковый тир
<b>Залы</b>	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актный зал

Рассмотрено на заседании методической комиссии

Согласовано:  
заместителем директора по УР

 /Козынкиной М.В.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г

Согласовано:  
заместителем директора по УПР

 /Крюковой И.А.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г