



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ГБПОУ КНТ им.Б.И.Корнилова

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование специальности*

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

повар-кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2018

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 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







	№	Наименование
	1	Кабинеты : основы строительного черчения; основы материаловедения; безопасности жизнедеятельности и охраны труда; основы технологии отделочных строительных работ.
	2	Лаборатории: информационных технологий; материаловедения.
	3	Мастерские: для подготовки маляра; для подготовки монтажника каркасно-обшивочных конструкций; для подготовки облицовщика-плиточника; для подготовки облицовщика-мозаичника; для подготовки облицовщика синтетическими материалами; для подготовки штукатурка. Полигоны: участок краскозаготовки.
	4	Спортивный комплекс: спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	5	Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

Пояснения
<p>1.1 Нормативная база реализации ОПОП Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии Повар,кондитер разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии Повар,кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г., зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2018 г. ) , а также действующих нормативно-правовых актов: -Устава техникума -Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.11.2013) "Об образовании в Российской Федерации" -Приказа Министерства образования и науки РФ №464 от 14.06.2013 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (зарегистрирован Министерством юстиции №29200 от 30.07.2013) - Положения о практической подготовке обучающихся (утверждено приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05августа 2020 г. № 885/390)</p> <p>1.2 Организация учебного процесса и режим занятий: 1.2.1. Обучение по основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар,кондитер проходит по очной форме получения образования. 1.2. 2. Начало учебного года - 1 сентября, окончание – по учебному плану и графику учебного процесса 1.2.3. Максимальный объём учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной( во взаимодействии с преподавателем) и самостоятельной учебной нагрузки по освоению основной профессиональной образовательной программы. 1.2.4. Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю. 1.2.5. Продолжительность учебной недели – пятидневная, при проведении практики-шестидневная. 1.2.6. Текущий контроль знаний обучающихся по дисциплинам общепрофессионального и профессионального циклов проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину в форме непосредственной проверки знаний, выполнения практических работ, выполнения работ по заданию администрации, тестовых заданий, индивидуальных письменных и устных опросов и др. 1.2.7. Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии .2.8. Учебная практика проводится концентрированно, в учебно-производственных мастерских и полигонах техникума. 1.2.9. Производственная практика проводится концентрированно, по договорам на предприятиях, в организациях города и района, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. 1.2.10. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. 1.2.11. Консультации по основным темам учебных дисциплин, междисциплинарных курсов распределены в учебном плане по дисциплинам и МДК в соответствии с решением ПЦК. Форма проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяется преподавателем</p>
<p>1.3 Общеобразовательный цикл 1.3.1 Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы ППКРС в техникуме формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (социально-экономический профиль) от 25.02.2015 в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар,кондитер 1.3.2 Дисциплины общеобразовательного цикла по профессии 43.01.09 Повар,кондитер изучаются рассредоточено одновременно с освоением ОПОП ППКРС на первом и втором курсах. На физическую культуру отводится по 3 часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010г. №889). 1.3.3 Дисциплины ПОО.1 ,ПОО.2,ПОО.3, ПОО.4,ПОО.5,ПОО.6 являются дисциплинами по выбору,количество часов по дисциплинам ПОО.1 и ПОО.2,ПОО.3 и ПОО.4,ПОО.5 и ПОО.6 совпадает.В учебном плане часы указаны на строке той дисциплины,которая в данной группе выбрана для изучения. 1.3.4 В состав общих дисциплин входят БД.01,БД.11,БД.02,БД.03,БД.04,БД.05,ПД.01 ; В состав дисциплин по выбору из обязательных предметных областей входят ПД.02, ПД.03, ПД.04, БД.06, БД.08, БД.09, БД.07; в состав дополнительных дисциплин по выбору обучающихся входят ПОО.1, ПОО.6</p>

<p>1.4. Формирование вариативной части ППКРС 1.4.1 Объем времени, отведённый на вариативную часть ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 647 часов(20,85 %) в соответствии с п. 2.1. ФГОС дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. 1.4.2 Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы(31,21%)</p>		
<p><b>Согласовано</b></p>		
Заместитель директора по УМР		Е.А.Костина
Заместитель директора по УПР		А.А.Чернягин
Председатели ПЦК		