

Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

директор колледжа

Преис Галина Владимировна



31.08.2017

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области

"Голышмановский агропедагогический колледж"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование профессии*

уровень образования основное общее образование

квалификация:

повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3г. 10м.

год начала подготовки по УП 2017

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

## Пояснительная записка

Настоящий учебный план ГАПОУ ТО "Гольшмановский агропедагогический колледж" разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569, регистрационный номер № 44898; письма Минобрнауки РФ от 19.12.2014 г. № 06-1225 « 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 ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»; письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259. При освоении программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих выпускнику присваиваются квалификации - повар, кондитер, Срок реализации данной программы на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев (5724 часа, без учёта каникул).

Обязательная часть по учебным циклам составляет 3562 часов, из которых 2052 часа отводятся на изучение общеобразовательных учебных дисциплин. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования на первом курсе составляет 35 ч., на втором курсе- 33 ч., на третьем-34 ч., на 4 курсе-36 ч. в неделю.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 35 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Учебные занятия организованы согласно графику учебного процесса по шестидневной учебной неделе. Начало учебного года 1 сентября.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Практика является обязательным разделом учебного плана. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся, предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика и производственная практика при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей изучаются концентрированно в несколько периодов.

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

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Промежуточная аттестация организуется следующим образом: дифференцированные зачёты, зачёты проводятся за счет учебного времени, выделенного на их изучение; экзамены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся в период сессии. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 8 в учебном году, а количество зачётов-10. В указанное количество не входят экзамены и зачёты по физической культуре и практикам.

Демонстрационный экзамен по профессиональному модулю проводится по завершению освоения всех элементов: междисциплинарных курсов и практик, как завершающая часть производственной практики в объёме 12 часов.

Консультации проводятся согласно расписанию, по формам проведения: индивидуальные и групповые; по подготовке к экзаменам и зачётам, выполнению самостоятельных и контрольных работ из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

государственная итоговая аттестация выпускников проводится по завершению всего срока теоретического и практического обучения, в форме защиты квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. На подготовку и проведение государственной итоговой аттестации отводится 2 недели.

Вариативная часть в объёме 1308 часов (22% от от общего объёма времени, отведенного на освоение образовательной программы) распределена следующим образом, на основе содержания требований работодателей, содержания профессионального стандарта по профессиям "Повар" и "Кондитер": 70 часов на общепрофессиональные дисциплины: ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места 70 часов; ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности - 74 часа; ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности - 94 часа; ОП.09 Физическая культура - 51 час; ОП.10 Основы энергосбережения - 50 часов, ОП.11 Основы предпринимательской деятельности - 34 часа; 935 часов отведено на профессиональные модули для углублённого освоения профессиональных компетенций: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 145 часов, из них 36 часов на производственную и 36 часов на учебную практики; ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 191 часов, из них 72 часа на учебную практику ; ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 174 часов, из них 72 часа на производственную и 36 часов на учебную практики; ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 131 час, из них 36 часов на учебную и 36 часов на производственную практики; ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 294 час из них 108 часов на учебную и 108 часов на производственную практики.

## 2. План учебного процесса

Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распред. по семестрам			Максимальная учебная нагрузка студента, ч	Самостоятельная учебная нагрузка студента, ч	Время по видам учебной работы					Распределение по курсам							
	Экзаменов	Дем. экзаменов	Диф. зачётов			Всего	в том числе				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
							Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
										17 нед.	23 нед.	14 нед.	16 нед.	8 нед.	10 нед.	9 нед.	5 нед.	
											13	14	15	16	17	18	19	20
2	3	4	5	6	7	8	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
<b>Объём образовательной программы по учебным циклам</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>28</b>	<b>4518</b>	<b>1026</b>	<b>3492</b>	<b>1651</b>	<b>1841</b>	<b>0</b>	<b>613</b>	<b>796</b>	<b>468</b>	<b>523</b>	<b>289</b>	<b>324</b>	<b>299</b>	<b>180</b>	
<b>00</b> <b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>17</b>	<b>3019</b>	<b>967</b>	<b>2052</b>	<b>935</b>	<b>1117</b>		<b>613</b>	<b>606</b>	<b>299</b>	<b>251</b>	<b>88</b>	<b>10</b>	<b>113</b>	<b>72</b>	
<b>Базовые учебные дисциплины</b>				<b>2230</b>	<b>709</b>	<b>1521</b>	<b>684</b>	<b>837</b>		<b>528</b>	<b>402</b>	<b>192</b>	<b>188</b>	<b>88</b>	<b>10</b>	<b>41</b>	<b>72</b>	
Д.01 Русский язык	2		1	112	34	114	35	79		34	46	34						
Д.02 Литература			2	175	58	171	52	119		63	46	34	28					
Д.03 Иностранный язык			2,4	256	85	171		171		34	44	45	48					
Д.04 Математика	2		1	342	114	228	114	114		208	20							
Д.05 История			3	256	85	171	153	18		68	66	37						
Д.06 Основы безопасности жизнедеятельности			2	108	36	72	36	36		30	42							
Д.07 Физика			2	108	36	72	32	40		39	33							
Д.08 Астрономия			2	54	18	36	20	16			36							
Д.09 Обществознание (вкл. экономику и право)			4	256	85	171	131	40				72	48	10	41			
Д.10 География			5	108	36	72	48	24				32	40					
Д.11 Экология			8	108	36	72	52	20									72	
Д.12 Физическая культура			1,2,3,4	257	86	171	11	160		52	69	42	8					
<b>Профильные учебные дисциплины</b>				<b>581</b>	<b>194</b>	<b>387</b>	<b>199</b>	<b>188</b>		<b>85</b>	<b>132</b>	<b>107</b>	<b>63</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
Д.12 Химия	2			275	92	183	89	94		46	44	30	63					
Д.13 Информатика			3	180	60	120	50	70		39	44	37						
Д.14 Биология			3*	126	42	84	60	24			44	40						
<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>				<b>194</b>	<b>64</b>	<b>144</b>	<b>52</b>	<b>92</b>		<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	
Д.15 Индивидуальный проект			2	108	36	72	20	52			72							
Д.16 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий			7	86	28	72	32	40								72		
<b>П.00</b> <b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>613</b>	<b>197</b>	<b>416</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>190</b>	<b>24</b>	<b>59</b>	<b>100</b>	<b>116</b>	<b>89</b>	<b>35</b>	
П.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2*				36	18			36							
П.02 Основы товароведения продовольственных товаров			2				36	18			36							
П.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	3						70	35			46	24						
П.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			7				74	35							30	44		
П.05 Основы калькуляции и учёта			2				36	16			36							
П.06 Охрана труда			2				36	24			36							
П.07	8						130	130						48	30	27	25	



04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	6*				115	57	58							115					
04.04	Учебная практика			6		144									144					
04.04	Производственная практика			7		168										168				
Э	Демонстрационный экзамен		7			12										12				
05.05	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>170</b>	<b>84</b>	<b>86</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>97</b>	<b>73</b>			
05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7*				36	18	18								36				
05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8*		7		134	66	68								61	73			
05.05	Учебная практика			8		324										108	216			
05.05	Производственная практика			8		348											348			
Э	Демонстрационный экзамен		8			12											12			
	<b>Всего часов по учебным циклам</b>					<b>3492</b>														
	<b>Учебная практика</b>					<b>900</b>														
	<b>Производственная практика</b>					<b>1080</b>														
00	<b>Промежуточная аттестация</b>					<b>180</b>														
00	<b>Государственная итоговая аттестация</b>					<b>72</b>														
	<b>Объём образовательной программы в академических часах</b>					<b>5724</b>														
00	<b>Время каникулярное</b>																			
Итого часов в год на одного обучающегося в группе.		Всего	Изучаемых дисциплин и МДК (часов)									613	796	468	523	289	324	299	180	
			Экзаменов										3		2		3			2
			Дифференцированных зачётов									2	6	5	4	2	4	4	4	3
			Демонстрационных экзаменов												1	1	1	1	1	1

Примечание: \* - комплексный экзамен

### Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

#### Кабинеты:

1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка в профессиональной деятельности
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Химии
5	Экологических основ природопользования
6	Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
7	Товароведения продовольственных товаров
8	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

#### Лаборатории:

1	Химии
2	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

#### Спортивный комплекс:

1	Спортивный зал
---	----------------

#### Залы:

1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал