

Департамент образования и науки Тюменской области



Методическим советом
Протокол № 5 от 12.03.2024

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

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

2024

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
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Экз	Комплексный экзамен	6	[6] МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[6] МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
2	Экз	Комплексный экзамен	3	[3] МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[3] МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
3	Экз	Комплексный экзамен	4	[4] МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4] МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

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

Пояснения
<p>1. Настоящий учебный план ГАПОУ ТО "Голышмановский агропедколледж" разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования социально-экономического профиля 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года; ФГОС среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17 мая 2012 года; приказа Минпросвещения России от 17 мая 2022 года № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий, специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»; приказа Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"; приказа Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся", приказа Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"; приказа Министерства обороны РФ от 24.02.2010 № 96/134 "Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан РФ начальным знаниям в области обороны и их подготовке по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах"</p>
<p>2. График учебного процесса предусматривает начало учебного года 1 сентября и окончание 30 июня. Общая продолжительность каникул на весь период обучения 3 года 10 месяцев 35 недель, из них 8 в зимний период</p>
<p>3. Суммарный объем учебной нагрузки обучающегося составляет не более 36 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы: во взаимодействии и без взаимодействия с педагогом.</p>
<p>4. Продолжительность рабочей недели - шестидневная, учебные занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут</p>
<p>5. В период обучения с юношами, не служившими в армии, проводятся учебные сборы во 2 семестре</p>
<p>6. Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся</p>
<p>7. Текущий контроль знаний проводится в форме устного опроса (индивидуальный, фронтальный, групповой), тестирования, контрольной, самостоятельной, проверочной работы, выполнения лабораторно-практических работ, защиты рефератов (творческих проектов) в объеме обязательной учебной нагрузки, предусмотренной программой подготовки квалифицированного рабочего, служащего. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения, т.е. в течение сентября, октября каждого года обучения</p>
<p>8. Все дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы, включенные в учебный план, имеют промежуточную аттестацию. В ходе и по завершении учебных дисциплин, междисциплинарных курсов проводятся экзамены, дифференцированные зачеты, другие формы контроля с учетом профиля получаемого образования. По завершении изучения профессиональных модулей проводятся экзамены квалификационные, направленные на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной, производственной практики. Для дисциплин и междисциплинарных курсов, изучаемых в течение нескольких семестров возможно проведение промежуточной аттестации в каждом семестре.</p>
<p>9. Дифференцированные зачеты, контрольные работы, экзамены проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину или междисциплинарный курс. Количество экзаменов в каждом учебном году не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10, не включая физическую культуру.</p>
<p>10. Самостоятельная работа обучающихся по ООП составляет 94 часа (1,6%), в том числе по выполнению индивидуального проекта.</p>
<p>11. Практическая подготовка обучающихся осуществляется при реализации учебных дисциплин (модулей) и во время практик. Практическая подготовка при реализации учебных предметов дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, лабораторных работ, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью - 1808 часов. Учебные практики: УП. 01.01 - 72 часа, УП 02.01 - 252 часа, УП.03.01 - 180 часов, УП.04.01 - 144 часа, УП.05.01 - 324 часа проводятся концентрированно в учебных мастерских колледжа в объеме 36 часов в неделю. Производственные практики: ПП 01.01 - 144 часа, ПП.02.01 - 252 часа, ПП.03.01 - 180 часов, ПП.04.01 - 144 часа, ПП.05.01 - 324 часа проводятся концентрированно в объеме 36 часов в неделю в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Цели и задачи, программы и формы отчетности определены колледжем по каждому виду практики. В результате освоения ППКРС обучающийся получает квалификацию "Повар - кондитер".</p>

<p>12. На освоение программы подготовки квалифицированного рабочего, служащего среднего звена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер отводится 5904 часа, из них: общеобразовательный цикл - 1476 часов, общепрофессиональный цикл - 1028 часов, профессиональный цикл - 3328 часов. Общеобразовательный цикл включает 13 обязательных дисциплин. 2 дисциплины изучаются углубленно - математика, физика, в соответствии с профилем профессии. Предусмотрено выполнение Индивидуального проекта, как особой формы образовательной деятельности обучающихся. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме, связанной с будущей профессией. Результатом работы является разработанный проект (информационный, творческий, прикладной, инновационный, конструкторский), который выносится на защиту. Экзамены проводятся по русскому языку, математике и физике.</p>		
<p>13. Формирование вариативной части в количестве 888 часов (20,39%) колледжем проведено с учетом содержания профессионального стандарта 33.010 "Кондитер", 33.011 "Повар" . Распределение вариативной части представлено в учебном плане.</p>		
<p>14. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена</p>		
<p>Согласовано</p>		
Заместитель директора по учебно-производственной работе		Петрушенко Ю.В.
Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам		Макарова И.Г.
Заведующий учебной частью		Усольцева Л.В.
Председатель методической комиссии		Ячменёва Н.Н.

Код	Наименование ЦК
-----	-----------------