Департамент образования и науки Тюменской области

1етодическим советом Іротокол № 5 от 12.03.2024

эзнообразного ассортимента

эзнообразного ассортимента эиготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий



программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области "Голышмановский агропедагогический колледж" наименование образовательного учреждения (организации) по профессии среднего профессионального образования 3.01.09 Повар, кондитер наименование профессии основное общее образование Уровень образования, необходимый для приема на обучение повар ↔ кондитер валификация: 3r 10m 2024 Срок получения образования по ОП год начала подготовки по УП юрма обучения рофиль получаемого профессионального образования социально-экономический при реализации программы среднего общего образован № 1569 от 09.12.2016 риказ об утверждении ФГОС Виды деятельности риготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ссортимента эиготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок эзнообразного ассортимента эиготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок эзнообразного ассортимента риготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих спадких блюд, десертов, напитков

Департамент образования и науки Тюменской области

Утверждаю Директор колледжа Кибаров Евгений Юрьевич

Методическим советом Протокол № 5 от 12.03.2024

17.04.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области "Голышмановский агропедагогический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

		паличенование образовательного учреждения (организации)	
	по пј	рофессии 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 Зг 10м год начала подготовки по УП	2024
профиль получаемого проф	ессионального образован	ния социально-экономический	
		при реализации программы среднего общего образования	
Приказ об утверждении ФГО	С 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

1 Календарный учебный график

		Cer	нтябр	рь			Ок	тяб	рь			Іояб	рь			Дек	абрі	Ь			Янва	рь	Ι.	Τ,	Февр	аль			- 1	Март		T.	1	Апре	ль			М	ай			Ик	ОНЬ		_		Июл	Ь			Авг	густ	
Курс	1 - 7	8 - 14	1.4		1 4	٠ I	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя		10 - 16	17 - 23	24 - 30	1-7	8 - 14	15 - 21		29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	1		0-15	16 - 22	23 фев - 1 мар	4	0 - 15	16 - 27	23 - 29	30 Map - 5 and			20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24		1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	
	1	2	. 3	4	5	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	2	1 22	2 2	3 2	1 25	5 26	6 27	7 2	8 29	3	0 31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		A	К	К																								A A A A	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																		Α	К	К	У	У	/ У	' Г	1 Г	ΙП	ΙП	1											У	У	У	У	У	Α	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	у	у	/ y	′ П	Г	1 1	П	П	П	П	П							Α	К	К													у	у	У	у	П	П	П	П	П	у	у	A A A	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV	у	У	/ П	П	ıF	1 1	П	П	П									Α	К	К					٧	у	′ у	/ y	′ \	/ У	, y	/ y	A	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Γ	Γ	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Обозі	нач	ен	іия:			=	A K	П	роме		гочн	цикл іая а		таці	1Я										У Г	=				ктик венн		ракт	ика											Γ	-		•		ная і		овая	атт	естаци

2 Сводные данные по бюджету времени

									Прак	тики			ГИА				
Курс		Обучение по циклам		Промех	куточная атт	естация	(Произ	я практі водствен учение)			водствен рактика	ная	Прове- дение	Каникулы	Bcero	Студентов	Групп
	Bcero	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	• •			·	
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39 5/6	16 2/3	23 1/6	1 1/6	1/3	5/6								11	52		
II	27	16	11	2	1	1	8		8	4		4		11	52		
III	18 1/2	6	12 1/2	1 1/2	1	1/2	9	3	6	12	7	5	•	11	52		
IV	12 2/3	8	4 2/3	1 1/3	1	1/3	10	2	8	15	6	9	2	2	43		
Всего	98	46 2/3	51 1/3	6	3 1/3	2 2/3	27	5	22	31	13	18	2	35	199		

Наименование циклов, разделов, Индекс дисциплин, профессиональных модулей МДК, практи	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающих в том числе в	No.	Курс 1 Семестр 2 23 1/6 мед 1 1 2 8 8 100 част	Сенестр 3 16 нед 1100 не ў 1 Б н 2 g в пом ча	Kypc 2 Cemectry 4	ределение по хурсам и семестрам Семестр 5 6 (10) нед е про 1 2 8 8 8 том числе П	Kypc 3 Cerect p 6 12 1/2 (11) recg po	Concept Kypc 4 Concept 8	O6PRH OU
1 2	3 4 5 6 7 8 5 в период обучения по циклам)	9 10 12 14 15 17 18 19 20	Barrier Barr	1	48 53 54 55 56 57 58 59 60 6	St. 1 62 67 68 69 70 71 72 73 74 75 36 69 36 38	Telegraph Tele	97 3 4 5 6 6 7 7 8 9 9 100 101 102 103 104 109 110 111 115 136 136 136 136 136 136 136 136 136 136	Signature Sign	06ял. Вар. часть часть 138 167 168 169
3 ОД ОБЩЕОВРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛІ 5 ОБД Баловке дисциплины 6 ОБД 01 Руский язык 7 ОБД 02 Литература 8 ОБД 03 Инстранный язык 9 ОБД 04 Информатика	2 1 8 1	928 906 408 482 16 72 68 36 32 108 106 52 54 72 70 70 70	36 612 602 338 449 20	8 532 518 220 294 4 4 50 48 24 24 72 70 70 70	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2				31.75	
10 Обд. 05 Физика 11 Обд. 06 История 12 Обд. 07 Биопогия 13 Одб. 08 Обществочниче 14 Одб. 09 География	1 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	72 70 88 12 138 136 90 46 72 72 72 40 28 4 72 70 42 28	2	2 60 58 44 14 72 72 72 40 28 4 72 70 36 34 72 70 42 28	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2					
15 ОБД 10 Физическая культура 16 ОБД 11 Основы безопасности жизнедеятельности 17 *	2	324 312 202 96 14	12 144 144 94 42 8	180 168 108 54 6	12					
21 ОПД.02 Химия 22 *										
 дуд, оз Унцивидуальный проект дуд, он эффективное поведение на рынке труд дуд, об биологические основы здоровыя неповека 	20 2	2 36 36 10 26 2 48 48 32 16 72 70 56 14	2 72 70 56 14	36 36 10 26 48 48 32 16 2						
35 ОПЦ Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	7 10 1	1 1158 142 994 480 514 82 80 50 30	22 2		366 360 206 154 42 42 24 18	6 204 196 94 102 40 38 26 12	8 116 34 80 18 62 2 2		70	722 436 82
Оп.02 Основа товъроверсния Оп.03 Основа товъроверсния Оп.03 Основа товърова Оп.03 Основа товърова Оп.04 Основа товърова Оп.04 Основа товърова деятельности Оп.05 Основа кальнулици и учета	4 4 3	104 102 52 50 72 70 52 18	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		42 42 22 20 50 50 26 24 72 70 52 18	54 52 26 26	2 2			96 104 36 36
41 ОП.06 Окрана труда 42 ОП.07 Виостранный язык в профессиональной деятельности 43 ОП.08 Воспязоность живиедеятельности 44 ОП.08 Воспязоность живиедеятельности	3 6	72 70 42 28 64 64 62 36 26 86 20 64 64 64 64 56 18 36 18 18 80 78 20 58	2 2		72 70 42 28 64 62 36 26 26 24 4 20	2	60 16 44 44 54 56 18 36 18 18 2	26 4 20 20 2		64 86
Физинскован кулитуры Обизинскован туракотнисть (Основы угравления личными финансками (Основы стракования /Основа- малогообложения / Евиковские системы и фонцоване съвыки) АРТ-визаж (Рисование и легиз/Карвине	7 r)	48 12 36 18 18						48	12 36 18 18	12 36
АРТ-визах (Риссавие и легол/Храине Современног офринение и дисайн Блад/Современног офринение и дисайн Блад/Современног офринение и дисайн комритерских карелий) Технология нашления и комуникальных граспия (Технология и с	7	48 12 36 18 18						48	12 36 18 18	12 36
профессиональном успешности / этика делового общения и культура речи /Технологии развития креативного мышления)	х х	48 12 36 18 18						48	12 36 18 18	12 36
Практирум по формированию цифровым вивистронций (Сокован темнологий вируственного вителистата виформицияй и дамнику Осисвы иформированией и дамнику Осисвы программерованией) Осисвы продпричениятельский Осисвы продпричениятельский	7	48 12 36 18 18						48	12 35 18 18	12 36
49 ОП.14 Основы предприямательской деятельности. Расширая горисины регітами описати проценти регітами описати опис	6 7	70 16 52 20 32 7 48 12 36 16 20 54 18 36 18 18	2					70 16 52 20 32 2 48 48 54 18 36 18 18	12 36 16 20	34 36 12 36 18 36
Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой сеолосностур Основы цифровой клемуникаций/ Основы цифрового угозавления Современие технологии в индустрии яклания (Молекуларика	7	46 10 36 18 18						46	10 36 18 18	6 40
Современные технологии в индустрии глагания (Молокулярная кулок/Современные треща в боррудование за продтриятиях софорудование за продтриятиях профессивую развития кондиперского техновооства).	8	36 34 18 16	2						36 34 38 16 2	36
Пац Профессиональный цекл Приготовление и падготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кульнарных изделий разнообразного экскоптинента Организация приготовления, подготовк	, 3 2	1198 24 1056 696 142 228	6		246 24 216 144 30 4 246 24 216 144 30 4	12 6 660 222 126 42 54 12 6 252	6 496 336 90 22 24	714 306 208 26 72 12 326	38 22 16 556 138 96 6 36 6	242 256
60 МДК.01.01 к реализации и храневия куливарных полуфабрикатов Процессы причтовлення, подготовки к полуфабрикатов Процессы причтовлення, подготовки к полуфабрикатов В МДК.01.02 реализации кулинарных полуфабрикатов	3 3	42 42 24 18 198 24 174 120 12 42			42 42 24 18 198 24 174 120 12 4	12				158 40
64 УП.01.01 Учебная практика 65 УП* 66 ПП.01.01 Производственная практика 68 ПП*	4 Pfi 42	ос 144 144 нед 4	час мед	140C M02	час нед		час иед			36 108
70 ПМ.01.9К Экзамен по модулю 71 Всего часов по МДК	1	6 240 216	6		6	6				6

Nō	Вид контроля		Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Экз	контроля Комплексный экзамен	6	[0]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
2	Экз	Комплексный экзамен	3	[2]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
3	Экз	Комплексный экзамен	4		МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

					МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
				[6]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
		Комплексный			
4	. 7 K3	экзамен	6		
				[8]	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[8]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
5	-JN3	Комплексный экзамен	8		
6					
_					
ı					

1			
7			
-			
8			
9			
_			
10			
1,0			

1	1		
ļ			
ı	,,		
	11		
L			
ı			
1	12		
ı	Ī		
ı			
ı			
ı			
ı			
ŀ			
	13		
	13		
	1.4		
	14		

15	
16	
17	
18	

19	
20	

Индекс	Содержание
OK 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.
OK 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
OK 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
OK 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
OK 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.
OK 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
OK 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.

ОБД	Базовые дисциплины						
ОБД.01	Русский язык						
ОБД.02	Литература						
ОБД.03	Иностранный язык						
ОБД.04	Информатика						
ОБД.05	Физика						
ОБД.06	История						
ОБД.07	Биология						
ОДБ.08	Обществознание						
ОДБ.09	География						
ОБД.10	Физическая культура						
ОБД.11	Основы безопасности жизнедеятельности						
опд	Профильные дисциплины						
ОПД.01	Математика						
ОПД.02	Химия						
011Д.02							
дуд	Дополнительные учебные						
	дисциплины						
ДУД.01	Россия - моя История						
ДУД.02	Введение в профессию						
дуд.03	Индивидуальный проект						
ДУД.04	Эффективное поведение на рынке труда						
ДУД.05	Биологические основы здоровья человека						
опц	Общепрофессиональный цикл						
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены						
	Основы товароведения продовольственных						
ОП.02	товаров						
ОП.03	Техническое оснащение и организация						
511.05	рабочего места						
ОП.04	Экономические и правовые основы						
	профессиональной деятельности						
ОП.05	Основы калькуляции и учета						
ОП.06	Охрана труда						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной						
00.00	деятельности -						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности						
ОП.09	Физическая культура						
	Финансовая грамотность (Основы управления						
ОП.10	личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковские						
	системы и фондовые рынки)						
	АРТ-визаж (Рисование и лепка/Карвинг/						
ОП.11	Современное оформление и дизайн						
01	блюд/Современное оформление и дизайн						
	кондитерских изделий) Технология мышления и коммуникативные						
	практики(Технологии межличностного						
	взаимодействия и общения/ Технологии						
ОП.12	личной и профессиональной успешности /						
	Этика делового общения и культура речи /Технологии развития креативного						
	мышления)						
	Практикум по формированию цифровых						
	компетенций(Основы технологий						
ОП.13	искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управление информацией и данными/						
	Основы алгоритмического мышления и						
	программирования)						
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности.						
	Расширяя горизонты ProfilUM Информационные технологии в						
ОП.15	профессиональной деятельности						
OII 16	Психология и этика профессиональной						
ОП.16	деятельности						
	Основы цифровой экономики (Основы						
ОП.17	цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых						
	коммуникаций/ Основы цифровых						
	управления)						
	Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня/Современные						
	тренды в организации						
ОП.18	питания/Инновационное оборудование на						
	предприятиях общественного						
	питания/Современные тенденции развития						
	кондитерского производства)						
пц	Профессиональный цикл	 					
	Приготовление и подготовка к						
ПМ.01	реализации полуфабрикатов для						
	блюд, кулинарных изделий						
	разнообразного ассортимента						
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных						
	полуфабрикатов						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к						
	реализации кулинарных полуфабрикатов						
УП.01.01	Учебная практика						
ΠΠ.01.01	Производственная практика						
•	•						

	-						
	Приготовление, оформление и						
	подготовка к реализации горячих						
ПМ.02	блюд, кулинарных изделий,						
	закусок разнообразного						
	ассортимента Организация приготовления, подготовки к						
МДК.02.01	реализации и презентации горячих блюд,						
до2.101	кулинарных изделий, закусок						
	Процессы приготовления, подготовки к						
МДК.02.02	реализации и презентации горячих блюд,						
	кулинарных изделий, закусок						
УП.02.01	Учебная практика						
ПП.02.01	Производственная практика						
	Приготовление, оформление и						
	подготовка к реализации холодных						
ПМ.03	блюд, кулинарных изделий,						
	закусок разнообразного						
	ассортимента						
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к						
ндк.03.01	реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок						
	Процессы приготовления, подготовки к						
мдк.03.02	реализации и презентации холодных блюд,						
	кулинарных изделий, закусок						
УП.03.01	Учебная практика						
ПП.03.01	Производственная практика						
	Приготовление, оформление и						
	подготовка к реализации холодных						
ПМ.04	и горячих сладких блюд, десертов,						
	напитков разнообразного						
	ассортимента						
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к						
МДК.04.01	реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков						
	Процессы приготовления, подготовки к						
МДК.04.02	реализации горячих и холодных сладких						
	блюд, десертов, напитков						
УП.04.01	Учебная практика						
ПП.04.01	Производственная практика						
	Приготовление, оформление и						
	подготовка к реализации						
ПМ.05	хлебобулочных, мучных						
	кондитерских изделий						
	разнообразного ассортимента Организация приготовления, подготовки к						
МДК.05.01	организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных						
414.05.01	кондитерских изделий						
	Процессы приготовления, подготовки к						
МДК.05.02	реализации хлебобулочных, мучных						
	кондитерских изделий						
УП.05.01	Учебная практика						
ПП.05.01	Производственная практика						
	Государственная итоговая						
	аттестация						
	Демонстрационный экзамен						
	1			 		 	

Νō	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и игигиены;
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

- 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 образовавния и учебных пунктах"
- 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
- 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.
- 4. Продолжительность рабочей недели шестидневная, учебные занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут
- 5.В период обучения с юношами, не служившими в армии, проводятся учебные сборы во 2 семестре
- 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
- 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
- 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.
- 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.
- 10. Самостоятельная работа обучающихся по ООП составляет 94 часа (1,6%), в том числе по выполнению индивидуального проекта.
- 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".

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 зключает 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.								
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.								
14. Государственная итоговая аттестация проводится в форме д	цемонстрационного	э экзамена						
Согласовано								
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