

Департамент образования и науки Тюменской области



Утверждаю

Директор колледжа

Преис Галина Владимировна

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 2022

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности

повар -- кондитер

Индекс	Наименование предмета, раздела, дисциплины, профессионального модуля, НДК, практики	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.																				Распределение по курсам и семестрам																Объем ОП	ЛК	Объем часов	Вс. часть																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
		Зачеты	Экмены	Дифференциальное зачетное	Курсовые проекты	Курсовые работы	Курсовые проекты	Другие	С групповыми формами										Индивидуальные										Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
									Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1				
2				
3				
4				

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	Актальный зал

Пояснения		
<p>1. Учебный план ГАПОУ ТО "Голышмановский агропедколледж" разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным 09.12.2016 года № 1569, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации от 12.12.2016 г. №44898; Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н, зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015 г., регистрационный № 39023; Профессиональным стандартом "Кондитер", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н, зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015 г., регистрационный № 38940; на основании распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 №Р-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования". При освоении программы подготовки специалистов среднего звена базового уровня, выпускнику присваивается квалификация Повар, кондитер, срок реализации данной программы на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Учебные занятия организованы согласно графику учебного процесса. Начало обучения 1 сентября. Занятия организованы парами, продолжительность 1 час 30 минут. Общий объем каникулярного времени составляет 23 недели, в том числе не менее двух недель в зимний период. В процессе изучения дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности с юношами, которые не служили в армии, проводятся учебные сборы.</p>		
<p>2. Объем образовательной программы составляет 5904 часа, из них: 1598 часов отводятся на изучение общеобразовательного цикла, 1020 часов отводится на изучение общепрофессионального цикла, 3214 отводится на изучение профессионального цикла, из них 2088 часов отводится на все виды практик.</p>		
<p>3. Вариативная часть программы 888 часов (21 % от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы) распределена следующим образом: общепрофессиональный цикл ОП 09. Физическая культура (ОФП/ Спортивные игры/ Легкая атлетика/ Фитнес) - 74 ч., ОП 10. Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковские системы и фондовые рынки) - 36 ч., ОП 11. АРТ-визаж (Рисование и лепка/Карвинг/ Современное оформление и дизайн блюд/Современное оформление и дизайн кондитерских изделий) - 52 ч., ОП 12. Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личной и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи /Технологии развития креативного мышления) - 36 ч., ОП 13. Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управление информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования) - 36 ч., ОП 14. Основы предпринимательской деятельности. Расширяя горизонты ProfilUM - 52 ч., ОП.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности - 36 ч., ОП.16 Психология и этика профессиональной деятельности - 58 ч., ОП 17. Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/ Основы цифрового управления) - 36 ч., ОП 18. Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня/Современные тренды в организации питания/Инновационное оборудование на предприятиях общественного питания/Современные тенденции развития кондитерского производства) - 36 ч.; Профессиональный цикл ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 256 ч., ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 60 ч., ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 40 ч., ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - 40 ч., ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 40 ч.</p>		
<p>4. Учебный план построен с учетом возможности выбора студентами индивидуальных образовательных траекторий по следующим учебным дисциплинам с учетом самостоятельной работы: ОП 09. Физическая культура (ОФП/ Спортивные игры/ Легкая атлетика/ Фитнес) - 74 ч., ОП 10. Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковские системы и фондовые рынки)- 36 ч.; ОП 11. АРТ-визаж (Рисование и лепка/Карвинг/ Современное оформление и дизайн блюд/Современное оформление и дизайн кондитерских изделий) - 52 ч., ОП 12. Технология мышления и коммуникативные практики(Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личной и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи /Технологии развития креативного мышления) - 36 ч., ОП 13. Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управление информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования) - 36 ч., ОП 17. Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/ Основы цифрового управления) - 36 ч., ОП 18. Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня/Современные тренды в организации питания/Инновационное оборудование на предприятиях общественного питания/Современные тенденции развития кондитерского производства) - 36 ч.</p>		
<p>5. Практическая подготовка является обязательным разделом учебного плана. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практической подготовки: учебная практика и производственная практика. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная практика и производственная практика при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей реализуются концентрированно в несколько периодов с учетом сезонности выполнения сельскохозяйственных работ в предприятиях аграрного профиля с возможностью перевода студентов на практико-ориентированное (дуальное) обучение. Производственная практика проводится в организациях, направлении деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.</p>		
<p>6. Промежуточная аттестация организуется следующим образом: дифференцированные зачеты, зачеты 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 зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и практикам. Консультации проводятся согласно расписанию, по формам проведения: индивидуальные и групповые; по подготовке к экзаменам и зачетам, выполнению самостоятельных и контрольных работ из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.</p>		
<p>7. Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по завершению всего срока теоретического и практического обучения, в порядке, предусмотренном Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211). На подготовку и проведение государственной итоговой аттестации отводится две недели.</p>		
Согласовано		

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