

Департамент образования и науки Тюменской области

Утверждаю

Директор колледжа

Киселев Евгений Юрьевич

31.04.2025

методическим советом

Протокол № 7 от 05.03.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственное автономное профессиональное общеобразовательное учреждение Тюменской области "Голышмановский агропедагогический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

основное общее образование

уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2025

профиль получаемого профессионального образования

технологический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь			24 - 30	Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август						
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23		1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31			
	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			
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				
I																		=	=																																				
II																		::	=	=		0	0	0	0	8	8	8	8	8																									
III	0	0	8	8	8	8												::	=	=		0	0	0	0	0	8	8	8	8	8																								
IV	0	0	0	8	8	8												::	=	=							0	8	8	8	8	8	8	::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

::

Промежуточная аттестация

Каникулы

0

Учебная практика

8

Производственная практика (по профилю специальности)

X

Δ

Подготовка к государственной итоговой аттестации

III

*

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем												Всего	1 сем		
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	40	17	23	1		1												2	43		
II	29	16	13	2	1	1	4		4	6		6						11	52		
III	23	10	13	2	1	1	7	2	5	9	4	5						20	61		
IV	17	10	7	2	1	1	4	3	1	8	3	5	4		4	4	2	11	52		
Всего	109	53	56	7	3	4	15	5	10	23	7	16	4		4	4	2	44	208		

[illegible]

№	Вид контроля	Наименование контрольного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения контрольного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	Наименование
1	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	3	ПМ.01 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для Блюда, кулинарных изделий сложного ассортимента	
2	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	4	ПМ.02 Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, запуске сытного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, входе и форм обслуживания	
3	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	5	ПМ.03 Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, запуске сытного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, входе и форм обслуживания	
4	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	8	ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
5	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	6	ПМ.05 Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, входе и форм обслуживания	
6	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	8	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
7	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	4	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
8	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	8	ПМ.08 Выполнение работ по профессии 3.3011 Кондитер	
9					

Индекс	Содержание
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК.01	Выявлять проблемы лиц пожилого возраста, инвалидов, различных категорий семей и детей (в том числе детей-инвалидов), граждан, находящихся в трудной жизненной ситуации и/или в социально опасном положении, обуславливающие нуждаемость в социальном обслуживании, определять их потенциал в преодолении обстоятельств, ухудшающих или способных ухудшить условия их жизнедеятельности.
ПК.02	Определять последовательность действий по предоставлению социальных услуг лицам пожилого возраста, инвалидам, различным категориям семей и детей (в том числе детям-инвалидам), гражданам, находящимся в трудной жизненной ситуации и/или в социально опасном положении.
ПК.03	Предоставлять комплекс социальных услуг в соответствии с индивидуальной программой предоставления социальных услуг лицам пожилого возраста и инвалидам, различным категориям семей и детей (в том числе детям-инвалидам), гражданам, находящимся в трудной жизненной ситуации и/или в социально опасном положении, применяя различные методы и технологии социальной работы.
ПК.04	Осуществлять социальное сопровождение лиц пожилого возраста, инвалидов, различных категорий семей и детей (в том числе детей-инвалидов), граждан, находящихся в трудной жизненной ситуации и/или в социально опасном положении.
ПК.05	Проводить мероприятия по профилактике возникновения обстоятельств, ухудшающих или способных ухудшить условия жизнедеятельности лиц пожилого возраста, инвалидов, различных категорий семей и детей (в том числе детей-инвалидов), граждан, находящихся в трудной жизненной ситуации и/или в социально опасном положении.
ПК.06	Обеспечивать ведение документации в процессе предоставления социальных услуг лицам пожилого возраста, инвалидам, различным категориям семей и детей (в том числе детям-инвалидам), гражданам, находящимся в трудной жизненной ситуации и/или в социально опасном положении.
ПК.07	Проводить мероприятия по консультированию лиц пожилого возраста и инвалидов, различных категорий семей и детей (в том числе детей-инвалидов), граждан, находящихся в трудной жизненной ситуации и/или в социально опасном положении в области развития цифровой грамотности.

[illegible]

	№	Наименование
	1	Социально-экономических дисциплин
	2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	3	Иностранного языка
	4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
	5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	6	Экологических основ природопользования
	7	Технологии кулинарного и кондитерского производства
	8	Организации хранения и контроль запасов и сырья
	9	Организации обслуживания
	10	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	1	Химии
	2	Учебная кухня ресторана
	3	Учебный кондитерский цех
	1	Спортивный зал
	2	Тренажерный зал
	3	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	2	Актный зал

Пояснения		
1. Настоящий учебный план ГАПОУ ТО "Голышмановский агропедколледж" разработан на основе ФГОС по специальности среднего профессионального образования социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 1565 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"		
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 - 32 недели, 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 втором семестре.		
6. Оценка качества освоения программы подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны колледжем 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. 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 - 1232 часа. Практическая подготовка обучающихся осуществляется во время практик. Учебные практики: УП. 01 - 72 часа, УП.02 - 72 часа, УП.03 - 36 часов, УП.04 - 36 часов, УП.05 - 72 часа, УП.05 - 72 часа, УП.06 - 36 часов, УП.07 - 72 часа, УП.08 - 72 часа проводятся концентрированно в учебных мастерских колледжа в объеме 36 часов в неделю. Производственные практики: ПП.01 - 72 часа, ПП.02 - 144 часа, ПП.03 - 108 часов, ПП.04 -72 часа, ПП.05 - 108 часов, ПП.06 - 108 часов, ПП.07 - 72 часа, ПП.08 - 72 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 рамках практических занятий: в общеобразовательном цикле - 602 часа, в общем гуманитарном и социально-экономическом цикле - 352 часа, в общепрофессиональнм цикле - 348 часов. В результате освоения ППССЗ обучающийся получает квалификацию "специалист по поварскому и кондитерскому делу"		
11. На освоение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело отводится 5940 часов. Из них: общеобразовательный цикл - 1476 часов, общий гуманитарный и социально-экономический цикл - 452 часа, математический и общий естественнонаучный учебный цикл - 180 часов, общепрофессиональный цикл - 702 часа, порофессиональный цикл - 1364 часа. Общеобразовательный цикл включает 13 обязательных дисциплин. На их изучение отводится 22,9% времени общеобразовательного цикла. 2 дисциплины изучаются углубленно - математика и история 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 специальностью. Результатом работы является разработанный проект (информационный, творческий, прикладной, инновационный, конструкторский), который выносится на защиту. Экзамены проводятся по русскому языку, математике и истории.		
12. Формирование вариативной части в количестве 668 часов (11,3%) колледжем отведено с учетом содержания профессиональных стандартов 33.010 "Повар" и 33.011 "Кондитер". Распределение вариативной части представлено в учебном плане.		
13. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).		
Согласовано		
Заместитель директора по учебно-производственной работе		Петрушенко Ю.В.
Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам		Макарова И.Г.
Заведующий отделением		Шабанова С.Н.
Председатель цикловой методической комиссии		Усольцева Г.Н.

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