

Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

Директор ГБОУ ЯНОО Новоренгойский
многопрофильный колледж"
Алексей Сергеевич Шелкин

0 1 0 9 2 0 2 0

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ямало-Ненецкого автономного округа "Новоренгойский

Многопрофильный 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

2020

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

УП.01.01	Учебная практика. Приготовление и подготовка к реализации полуфабриката для блюда, мучнирных изделий различного ассортимента	2	ПП	час	108	108	нет	3	час	108	нет	3	час	108	нет	3	час	108	нет	3
УП*																				
ПП.01.01	Производственная практика. Приготовление и подготовка к реализации полуфабриката для блюда, мучнирных изделий различного ассортимента	4	ПП	час	144	144	нет	4	час	144	нет	4	час	144	нет	4	час	144	нет	4
ПП*																				
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4			128	128														
Всего часов по МДК																				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, мучнирных изделий, закусок различного ассортимента	1	4		677	677	196	85		48		48	13	15						
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, мучнирных изделий, закусок	4			44	44	30	14		22		22	15	7						
МДК.02.02	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, мучнирных изделий, закусок	5			237	237	166	71		26		26	18	8						
МДК*																				
УП.02.01	Учебная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, мучнирных изделий, закусок различного ассортимента	5	ПП	час	180	180	нет	5	час	180	нет	5	час	180	нет	5	час	180	нет	5
УП*																				
ПП.02.01	Производственная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, мучнирных изделий, закусок различного ассортимента	6	ПП	час	216	216	нет	6	час	216	нет	6	час	216	нет	6	час	216	нет	6
ПП*																				
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	5			281	281														
Всего часов по МДК																				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, мучнирных изделий, закусок различного ассортимента	2	2		589	6	571	223	96		6									
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, мучнирных изделий, закусок	6			60	6	42	30	12		6									
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, мучнирных изделий, закусок	6			277	277	193	84												
МДК*																				
УП.03.01	Учебная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, мучнирных изделий, закусок различного ассортимента	6	ПП	час	108	108	нет	3	час	108	нет	3	час	108	нет	3	час	108	нет	3
УП*																				
ПП.03.01	Производственная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, мучнирных изделий, закусок различного ассортимента	7	ПП	час	144	144	нет	4	час	144	нет	4	час	144	нет	4	час	144	нет	4
ПП*																				
ПМ.03.ЭК	Демонстрационный экзамен				327	327														
Всего часов по МДК																				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, мучнирных изделий, закусок различного ассортимента	1	4		394	358	124	54		36										
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, мучнирных изделий, закусок, напитков	7			32	32	22	10												
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих напитков, десертов, напитков	7			146	146	102	44												
МДК*																				
УП.04.01	Учебная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, мучнирных изделий, закусок различного ассортимента	7	ПП	час	72	72	нет	2	час	72	нет	2	час	72	нет	2	час	72	нет	2

учК		HEAD		учК		HEAD		учК		HEAD		учК		HEAD		учК		HEAD		72	36
-----	--	------	--	-----	--	------	--	-----	--	------	--	-----	--	------	--	-----	--	------	--	----	----

учК		144	HEAD	4	учК		HEAD		учК		HEAD		учК		HEAD		учК		HEAD		108	36
-----	--	-----	------	---	-----	--	------	--	-----	--	------	--	-----	--	------	--	-----	--	------	--	-----	----

	161	161	113	48	360	360	50	22	108	108												520	157
	22		22	15	7																	32	12
	139		139	98	41	72		50	22													128	109

учК		HEAD		учК		180	HEAD	5	учК		HEAD		учК		HEAD		учК		HEAD		144	36
-----	--	------	--	-----	--	-----	------	---	-----	--	------	--	-----	--	------	--	-----	--	------	--	-----	----

учК		HEAD		учК		108	HEAD	3	учК		108	HEAD	3	учК		HEAD		учК		HEAD		216	
-----	--	------	--	-----	--	-----	------	---	-----	--	-----	------	---	-----	--	------	--	-----	--	------	--	-----	--

					28	28	20	8	564	6	543	203	88	6								338	281
					28		28	20	8	32	6	14	10	4	6							32	28
										277		193	84									96	181

учК		HEAD		учК		HEAD		108	HEAD	3	учК		HEAD		учК		HEAD		учК		HEAD		72	36
-----	--	------	--	-----	--	------	--	-----	------	---	-----	--	------	--	-----	--	------	--	-----	--	------	--	----	----

учК		HEAD		учК		HEAD		144	HEAD	4	учК		HEAD		учК		HEAD		учК		HEAD		108	36
-----	--	------	--	-----	--	------	--	-----	------	---	-----	--	------	--	-----	--	------	--	-----	--	------	--	-----	----



					28	28	20	8	366	330	104	46	36									276	118
					28		28	20	8	4	2	2										32	
									146	146	102	44										64	82

учК		HEAD		учК		HEAD		72	HEAD	2	учК		HEAD		учК		HEAD		учК		HEAD		72	
-----	--	------	--	-----	--	------	--	----	------	---	-----	--	------	--	-----	--	------	--	-----	--	------	--	----	--

№	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.
8	Лаборатории:
9	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
10	учебный кондитерский цех.
11	Спортивный комплекс
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актный зал

<p>Пояснения</p> <p>Настоящий учебный план ЛПТКС среднего профессионального образования ГБПОУ ЯНАО "Новоуренгойский многопрофильный колледж" разработан на основе: - Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 (Регистрационный № 44898 от 22 декабря 2016 г.); - Устава ГБПОУ ЯНАО "Новоуренгойский многопрофильный колледж"; - Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» и профиля профессионального образования, выбранного в соответствии с Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования (с изменениями от 25 ноября 2016г., приказ № 1477), утвержденным приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 и Примерным распределением профессий СПО и специальностей СПО по профилям профессионального образования. - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»; - Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. п 464»; - Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).</p>	<p>Организация учебного процесса и режим занятий: Срок начала занятий 1 сентября. Образовательный процесс строится с учетом возрастных и индивидуальных особенностей студентов, включает в себя теоретическое и производственное обучение, производственную практику.</p> <p>Объем учебных недель составляет: 1 курс- 41 недели 2 курс- 41 недели 3 курс- 41 недели 4 курс - 36 недель.</p> <p>Продолжительность учебной недели – шестидневный рабочий режим (согласно Уставу Колледжа). Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут (группируются парами). Обязательная учебная нагрузка при 6–ти дневной учебной неделе составляет:36 часов в неделю. Практика проводится как распределительно, так и концентрированно. Нахождение еженедельной производственной практики академический час устанавливается продолжительностью 45 минут (группируются парами). Обязательная учебная нагрузка при 6–ти дневной учебной неделе составляет:36 часов в неделю. Практика проводится как распределительно, так и концентрированно. Нахождение еженедельной производственной практики Промежуточная аттестация: часы, выделенные на промежуточную работу во взаимодействии с преподавателем. Часы промежуточной аттестации на 7 и 8 семестре 4-го курса распределены на подготовку к демоэкзамену (36 ч.- ПМ.01-04, 72 ч.- ПМю05).</p>
--	---

<p>Общеобразовательный цикл: Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах ППКС осуществляется в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259) Федеральный компонент среднего общего образования изучается одновременно с изучением общепрофессиональных дисциплин и профессиональных курсов (модулей) в течении 1-3 курсов. Для реализации общеобразовательного цикла отводится 60 недель (2160 часов) = 57 недель теоретическое обучение (2052 часа) + 3 недели промежуточная аттестация (108 часов) . Самостоятельная работа по дисциплинам общеобразовательного цикла не предусматривается. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности преподавателя на II курсе, выполнения индивидуального проекта заканчивается защитой проекта. 1.5. Формирование обязательной и вариативной части ППКС Обязательная часть ППКС направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО, и составляет не более 80 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Обязательная часть распределена с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и составила для данного учебного плана 66,59%. Вариативная часть ППКС составляет 33,41% от общего объема образовательной программы) распределена на общепрофессиональный и профессиональный циклы для освоения дополнительных компетенций для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и углубления профессиональных знаний. Распределение вариативной части ФГОС СПО выполнено на основании решения совместного с работодателем (ООО) 180 часов на изучение дополнительных дисциплин по выбору обучающимися: - Организация производства предприятий общественного питания - Деловой этикет - Основы финансовой грамотности По дополнительным дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя. На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы - по 2 часа на дисциплину, входящие в часы аттестационных недель.</p>	<p>Предусмотрены следующие виды практик: учебная практика, производственная практика. Производственная практика проводится концентрированно в организациях, направлении деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Учебная практика проводится образовательным учреждением чередуясь с теоретическими занятиями и концентрированно в рамках профессиональных модулей. Общий объем практик составляет 75 % от объема профессионального цикла. Распределение практики по профессиональным модулям: ПМ.01- Учебная практика - 3 недели (108 ч.), 2-ой семестр; производственная практика - 5 недель (180 ч.), 4-ый семестр. ПМ.02- Учебная практика - 5 недель (180 ч.), 5-ый семестр; производственная практика - 6 недель (216 ч.), 5-ый семестр и 3 недели 6-ой ПМ.03- Учебная практика - 3 недели (108 ч.), 6-ой семестр; производственная практика - 4 недели (144 ч.), 6-ой семестр. ПМ.04- учебная практика - 2 недели (72 ч.), 7-ой семестр; производственная практика - 3 недели (108 ч.), 7-ой семестр. ПМ.05- учебная практика - 4 недели (144 ч.), 7-ой семестр; производственная практика - 10 недель (360 ч.), 8-ой семестр. Все производственные практики - по профилю получаемой специальности Всего за период обучения- 45 недель практики (1620 часов). Количество недель, отводимых на канликулы, составляет: 1 курс – 11 недель; 2 курс – 11 недель; 3 курс – 11 недель; 4 курс - 2 недели. Общеобразовательный цикл: 2150 часа. Срок освоение ППКС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 32-36 часов в неделю) составляет 57 недель. В соответствии со спецификой ППКС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.</p>
---	---

Согласовано		
Зам директора по УР		О.В. Стрелцкая
Зам директора по УПР		Д.В. Сафронов
Старший мастер		Т.И. Смирнова
Председатель П(Ц)К технических дисциплин		Т.А. Смирнова
Председатель П(Ц)К математических и общих естественно-научных дисциплин		Л.А. Северьянова
Председатель П(Ц)К общих гуманитарных дисциплин		У.А. Максудова