

Департамент образования Ямало-Ненецкого автономного округа

Утверждаю

Директор ГБПОУ ЯНАО "Новоуренгойский  
многопрофильный колледж"  
Алексей Сергеевич Шелякин



13.02.2019

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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

2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*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 хлебулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.





УП.01.01	Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		2	РП	час	108		108	нед	3	час		нед	час	108	нед	3	час		нед	
УП*																					
ПП.01.01	Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		4	РП	час	144		144	нед	4	час		нед	час		нед	час		нед		
ПП*																					
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4				36				36											
	Всего часов по МДК					178		178													
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	4			677		677	196	85							48		48	33	15
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4			44		44	30	14							22		22	15	7
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных 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, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		5	РП	час	180		180	нед	5	час		нед	час		нед	час		нед		
УП*																					
ПП.02.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6	РП	час	216		216	нед	6	час		нед	час		нед	час		нед		
ПП*																					
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6																			
	Всего часов по МДК					281		281													
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	2			589		571	223	96											
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6				60		42	30	12											
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6				277		277	193	84											
МДК*																					
УП.03.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6	РП	час	108		108	нед	3	час		нед	час		нед	час		нед		
УП*																					
ПП.03.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6	РП	час	144		144	нед	4	час		нед	час		нед	час		нед		
ПП*																					
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6																			
	Всего часов по МДК					337		319													
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	4			538		502	124	54											
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		7			32		32	22	10											
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		7			146		146	102	44											
МДК*																					
УП.04.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		7	РП	час	108		108	нед	3	час		нед	час		нед	час		нед		

УП*																																							
ПП.04.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	7			РП	час	216			216	нед	6			час			нед			час				нед														
ПП*																																							
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	7																																					
								36							36																								
								178							178																								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1					864			828	270	162																											
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий						42			42	30	12																											
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий						390			390	240	150																											
МДК*																																							
УП.05.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента						108			108	нед	3			час			нед			час			нед			час		нед										
УП*																																							
ПП.05.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента						288			288	нед	8			час			нед			час			нед			час		нед										
ПП*																																							
ПМ.05.ЭК	Демонстрационный экзамен	8																																					
								36							36																								
								432							432																								
ПМ*																																							
Учебная и производственная практики							час	1620		1620	нед	45			час			нед			час		108	нед	3			час		нед									
Учебная практика							час	612		612	нед	17			час			нед			час		108	нед	3			час		нед									
Концентрированная							час	612		612	нед	17			час			нед			час		108	нед	3			час		нед									
Рассредоточенная							час				нед			час			нед			час			нед			час			нед										
Производственная практика							час	1008		1008	нед	28			час			нед			час			нед			час			нед									
Концентрированная							час	1008		1008	нед	28			час			нед			час			нед			час			нед									
Рассредоточенная							час				нед			час			нед			час			нед			час			нед										
Государственная итоговая аттестация							час	72		72	нед	2			час			нед			час			нед			час			нед									
Защита выпускной квалификационной работы							час				нед			час			нед			час			нед			час			нед										
Проведение государственных экзаменов							час	72		72	нед	2			час			нед			час			нед			час			нед									
КОНСУЛЬТАЦИИ по О													16																										
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП													8																										
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ		10	3	40			1	5904	30	24	5688	2150	1833	13		162	12	612			612	312	300			864		864	391	361	4		612		612	324	283	5	
Экзамены (без учета физ. культуры)																																							
Зачеты (без учета физ. культуры)																																							
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																																							
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																							
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																							
Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																							



час				нед					час				нед					час				нед					час				нед					72	36
-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	----	----

час			144	нед	4				час				нед					час				нед					час				нед					108	36
-----	--	--	-----	-----	---	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	----

36									36																													36
----	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

161			161	113	48				360			360	50	22				108			108																520	157
-----	--	--	-----	-----	----	--	--	--	-----	--	--	-----	----	----	--	--	--	-----	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	-----

22			22	15	7																																32	12
----	--	--	----	----	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	----

139			139	98	41				72			72	50	22																							128	109
-----	--	--	-----	----	----	--	--	--	----	--	--	----	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	-----

час				нед					час			180	нед	5				час				нед					час				нед					144	36
-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	----

час				нед					час			108	нед	3				час			108	нед	3				час				нед					216	
-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

									28			28	20	8				561			543	203	88			18										308	281
--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	--	----	----	---	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	----	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	-----

									28			28	20	8				32			14	10	4			18										32	28
--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	--	----	----	---	--	--	--	----	--	--	----	----	---	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	----

																		277			277	193	84													96	181
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	-----

час				нед					час				нед					час			108	нед	3				час				нед					72	36
-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	----	----

час				нед					час				нед					час			144	нед	4				час				нед					108	36
-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	----

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

																		28			28	20	8			510			474	104	46		36			420	118
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	--	----	----	---	--	--	-----	--	--	-----	-----	----	--	----	--	--	-----	-----

																		28			28	20	8			4			4	2	2					32	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	--	----	----	---	--	--	---	--	--	---	---	---	--	--	--	--	----	--

																					146					146			102	44						64	82
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	-----	----	--	--	--	--	--	----	----

час				нед					час				нед					час			108	нед	3				час				нед					108	
-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--



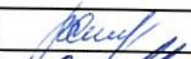

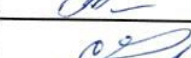




№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				2	Диф. зач
[4]	ОУД.10 География				



№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	товароведения продовольственных товаров;
4	технологии кулинарного и кондитерского производства;
5	иностранный язык;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7	технического оснащения и организации рабочего места.
	<b>Лаборатории:</b>
1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и
2	учебный кондитерский цех.
	<b>Залы:</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актовый зал

<b>Пояснения</b>
Настоящий учебный план ППКРС 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. n 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).
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.
Объем учебных недель составляет на:
1 курсе- 41 недели
2 курсе- 41 недели
3 курсе- 41 недели
4 курс - 41 недели
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 рассредоточено, так и концентрированно. На прохождение еженедельной производственной практики отводится 36 часов в неделю. Распределение практики по профессиональным модулям:
ПМ.01- учебная практика- 3 недели (108 ч.)- 2-ой семестр; производственная практика- 4 недели (144 ч.)-4-ый семестр.
ПМ.02- учебная практика- 5 недель (180 ч.)- 5-ый семестр; производственная практика- 3 недели (108 ч.)-5-ый семестр и 3 недели 6-ой
ПМ.03- учебная практика- 5 недель (180 ч.)- 6-ой семестр; производственная практика- 2 недели (72 ч.)-6-ой семестр и 3 недели 6-ой

ПМ.04- учебная практика- 2 недели (72 ч.)- 7-ой семестр; производственная практика- 4 недели (144 ч.)-7-ой семестр.		
ПМ.05- учебная практика- 5 недель (180 ч.)- 8-ой семестр; производственная практика- 6 недель (216 ч.)-6-ой семестр.		
Все производственные практики- по профилю получаемой специальности и на последней курсе (8-ой семестр)- 3 недели (108 ч.)- преддипломной практики. Всего за период обучения- 45 недель практики (1620 часов).		
Количество недель, отводимых на каникулы, составляет: 1 курс – 11 недель;		
2 курс – 11 недель;		
3 курс – 11 недель;		
4 курс - 2 недели.		
Общеобразовательный цикл:2052 часа.		
Срок освоение ППКРС 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 ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.		
1872 часов – на изучение общих дисциплин и профильных дисциплин.		
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 внеаудиторной работы.		
Порядок аттестации обучающихся:		
При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные.		
ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.		
Формирование вариативной части ППКРС:		
Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1176 часов распределен следующим образом:		
-на промежуточную аттестацию и подготовку к ГИА– 252 часа;		
-на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:		
-на общепрофессиональный цикл - 240 часов; В том числе, введение дисциплины-		
Основы рисования и лепки-32 ч.		
на учебную и производственную практику – 684 часов.		
<b>Согласовано</b>		
Зам директора по УР		О.В.Стрелецкая
Зам директора по УПР		Д.В.Сафронов
Старший мастер, председатель П(Ц)К социально-экономических дисциплин		Т.И.Смирнова
Председатель П(Ц)К математических и общих естественно- научных дисциплин		Л.А.Северьянова
Председатель П(Ц)К общих гуманитарных дисциплин		У.А.Максудова