Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

Директор

Алексей Сергеевич Шелякин

13.02.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

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

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.01.09 — *код*

Повар, кондитер — *наименование специальности*

по программе базовой подготовки основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: Повар, кондитер

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ:** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2019

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучное

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	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	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	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III										0	0	0	0	0	8	8	8	=	=	8	8	8	::														::	::	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
IV						8	8	8			0	0	8	8	8	8	::	=	=						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	=
																									0	0	0	0	0	8	8	8	X	X	X	::	Δ	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 Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-□ товка	Прове-□ дение				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	Всего нед.	1 сем нед.	2 сем нед.	Всего нед.	1 сем нед.	2 сем нед.	Всего нед.	1 сем нед.	2 сем нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	38	1368	17	612	21	756				3		3									11	52	25	1
II	34	1224	17	612	17	612	3		3				4		4						11	52	25	1
III	22	792	9	324	13	468	1		1	10	5	5	8	3	5						11	52		
IV	12	432	7	252	5	180	2	1	1	7	2	5	10	7	3	3		3	5	2	2	43		
Всего	**106**	**3816**		**1800**		**2016**	**6**			**20**			**22**			**3**			**5**	**2**	**35**	**199**		

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | | | Курс 1 | | | | | | | | | |

| | | |

| | | |

Распределение по курсам и семестрам

| Курс 2 | | | | | | | | | | Курс 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Курс 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |

| | | |

№	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	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ОУД.08 Физика
				[4]	ОУД.10 География

3	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	6	[6]	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
				[6]	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4					

	№	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
2		учебный кондитерский цех.
		Залы:
1		Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2		Актовый зал

Пояснения

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 [illegible] (180 ч.)- 6-ой семестр; производственная [illegible] 2 недели ([illegible])-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 чспециальности и на последнеи 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.

Согласовано

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