

Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

Директор

Алексей Сергеевич Шелякин

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

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

наименование образовательного учреждения (организации)



13.01.02 - 2019

по специальности среднего профессионального образования

Повар, кондитер

43.01.09

код наименования специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПССЗ

квалификация:

Повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по СПССЗ:

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	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								
1	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								
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				
I																																																												
II																																																												
III																																																												
IV																																																												
Итого	106																																																											

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- Промежуточная аттестация
- Канкулы
- Учебная практика
- Производственная практика (по профилю специальности)
- Производственная практика (преддипломная)
- Подготовка к государственной итоговой аттестации
- Государственная итоговая аттестация
- Недели отсутствия

2 Сводные данные по бюджету времени






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

УП.01.01	Учебная практика. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	2	РП	час	108	108	ндд	3	час		108	ндд	3	час		ндд	
УП*																	
ПП.01.01	Производственная практика. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	4	РП	час	144	144	ндд	4	час		ндд			час		ндд	
ПП*																	
МПК.01.ЭК	Экзамен по модулю	4			36	178		36									
МПК.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	1	4		677	677	196	85						48	48	13	15
МПК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			44	44	30	14						22	22	15	7
МПК.02.02	Процесс приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5			237	237	166	71						26	26	18	8
МПК*																	
УП.02.01	Учебная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	5	РП	час	180	180	ндд	5	час		ндд			час		ндд	
УП*																	
ПП.02.01	Производственная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	6	РП	час	216	216	ндд	6	час		ндд			час		ндд	
ПП*																	
МПК.02.ЭК	Экзамен по модулю	6			281	281											
МПК.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	3	2		589	571	223	96						18			
МПК.03.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, закусок	6			60	42	30	12						18			
МПК.03.02	Процесс приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6			227	227	193	84									
МПК*																	
УП.03.01	Учебная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	6	РП	час	108	108	ндд	3	час		ндд			час		ндд	
УП*																	
ПП.03.01	Производственная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	6	РП	час	144	144	ндд	4	час		ндд			час		ндд	
ПП*																	
МПК.03.ЭК	Экзамен по модулю	6			337	319											
МПК.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента	1	4		538	502	124	54						36			
МПК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	7			32	32	22	10									
МПК.04.02	Процесс приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	7			146	146	102	44									
МПК*																	
УП.04.01	Учебная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	7	РП	час	108	108	ндд	3	час		ндд			час		ндд	

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	ЭКЗ	Комплексный экзамен	6	<p>[6] МДК.03.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>[6] МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	<p>[4] ОУД.08 Физика</p> <p>[4] ОУД.10 География</p>

№	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 ПЛКРС 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 (ГОП-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 и науки Российской Федерации в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на
базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и подлежаемой 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 подлежаемой 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 распределенно, так и концентрировано. На прохождение еженедельной производственной практики
уделяется 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- 3 недели (108 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 канликулы, составляет: 1 курс - 11 недель;		
2 курс - 11 недель;		
3 курс - 11 недель;		
4 курс - 2 недели.		
Общеобразовательный цикл: 2052 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.		
1872 часов - на изучение общих дисциплин и профильных дисциплин.		
180 часов - на изучение дополнительных дисциплин по выбору обучающихся:		
- Организация производства предприятий общественного питания		
- Деловой этикет		
- Основы финансовой грамотности		
По дополнительным дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуальных проектов каждым обучающимся под руководством преподавателя. На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы внеаудиторной работы.		
Порядок аттестации обучающихся:		
При освоении ППКС 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 ППКС:		
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. Стрелцкая
Зам директора по УТР		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