

Департамент образования Ямало-Ненецкого автономного округа

Утверждаю

Директор ГБПОУ ЯНАО "Новоуренгойский
многопрофильный колледж"

Алексей Сергеевич Шелякин

01.09.2020

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 2020

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 хлебобулочных, 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																				
	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	2	2				589	6	6	571	223	96										
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6					60	6	6	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		7		РП	час	144		144	нед	4	час		нед	час		нед	час		нед		
ПП*																						
ПМ.03.ЭК	Демонстрационный экзамен																					
	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				394		358	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	72		72	нед	2	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																											
ПП*																												
ПМ.04.ЭК	Демонстрационный экзамен																											
	Всего часов по МДК																											
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента																											
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий																											
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий																											
МДК*																												
УП.05.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента																											
УП*																												
ПП.05.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента																											
ПП*																												
ПМ.05.ЭК	Демонстрационный экзамен																											
	Всего часов по МДК																											
ПМ*																												
Учебная и производственная практики																												
Учебная практика																												
Концентрированная																												
Рассредоточенная																												
Производственная практика																												
Концентрированная																												
Рассредоточенная																												
Государственная итоговая аттестация																												
Защита выпускной квалификационной работы																												
Проведение государственных экзаменов																												
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																												
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																												
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ																												
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			108	нед	3	час			нед			72	36
-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	-----	--	--	-----	--	--	----	----

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

																					246	246	70	32												582	510	106	44						72	592	236	
																					42	42	30	12																							32	10
																					60	60	40	20												150	150	106	44						128	82		

час			нед			час			нед			час			нед			144	нед	4	час			нед			144
-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	-----	--	--	-----	--	--	-----

час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			360	нед	10	216	144
-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	-----	----	-----	-----

												72															72															72		
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	--

час				144	нед	4	час				288	нед	8	час				360	нед	10	час				324	нед	9	час				360	нед	10															
час				нед				час				180	нед	5	час				108	нед	3	час				216	нед	6	час				нед																
час				нед				час				180	нед	5	час				108	нед	3	час				216	нед	6	час				нед																
час				нед				час				нед				час				нед				час				нед				час				нед													
час				144	нед	4	час				108	нед	3	час				252	нед	7	час				108	нед	3	час				360	нед	10															
час				144	нед	4	час				108	нед	3	час				252	нед	7	час				108	нед	3	час				360	нед	10															
час				нед				час				нед				час				нед				час				нед				час				нед													
час				нед				час				нед				час				нед				час				нед				час				72	нед	2											
час				нед				час				нед				час				нед				час				нед				час				72	нед	2											
час				нед				час				нед				час				нед				час				нед				час				72	нед												

16																6																															
8																6																															

828 18 24 756 329 279 4 18 12												612 612 133 191												864 12 12 828 287 181 12												612 576 174 78 36 684 612 106 74 72												4518 1170	
4																								3												1													
1																																				1													
5												5												4												6												3	


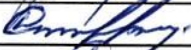
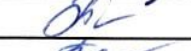



№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[6]	МДК.03.02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

	№	Наименование
		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 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).</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. Объем учебных недель составляет на: 1 курсе- 41 недели 2 курсе- 41 недели 3 курсе- 41 недели 4 курс - 36 недель. 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 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 Промежуточная аттестация: часы, выделенные на промежуточную аттестацию на 1-3 курсах распределены на проведение самого экзамена (6 ч.), на проведение консультаций и на самостоятельную 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>

Общеобразовательный цикл: Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах ППКРС 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 обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности на II курсе, выполнения индивидуального проекта заканчивается защитой проекта. 1.5. Формирование обязательной и вариативной части ППКРС Обязательная часть ППКРС 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 ППКРС (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 работодателями (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.

Предусмотрены следующие виды практик: учебная практика, производственная практика. Производственная практика проводится концентрированно в организациях, направление 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 каникулы, составляет: 1 курс – 11 недель; 2 курс – 11 недель; 3 курс – 11 недель; 4 курс - 2 недели. Общеобразовательный цикл:2150 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.

Согласовано		
Зам директора по УР		О.В.Стрелецкая
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