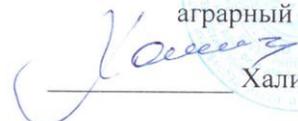


Утверждаю
И.о.директора ГАПОУ «Апастовский
аграрный колледж»


Халимов И.М.

« 14 » апреля 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы
Государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
«Апастовский аграрный колледж»

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 «Повар, кондитер»

Классификация: повар, кондитер
Форма обучения: очная
Срок обучения – 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и МДК	Практика			Самостоятельная работа	Консультация и промежуточная аттестация	ГИА	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная	Преддипломная					
I	37,6	2	-	-	-	1,4	-	41	11
II	30,4	4,7	4	-	0,1	1,8	-	41	11
III	19,6	6,5	11	-	1,7	2,2	-	41	11
IV	18,9	6,8	9	-	2,9	1,4	2	41	2
Всего	106,5	20	24	-	4,7	6,8	2	164	35

3.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	Кабинеты
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Истории
4	Обществознания
5	Физики
6	Химии
7	Экологии, биологии
8	ОБЖ
9	Математики
10	Информатики
11	Татарского языка и литературы
12	Технологии кулинарного производства
13	Технологии кондитерского производства
14	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
15	Приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд
16	Социально-экономических дисциплин
	Лаборатории
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Товароведения продовольственных товаров
3	Технического оснащения и организации рабочего места
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион
3	Стрелковый тир
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Апастовский аграрный колледж» разработан на основе:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

- Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 06.10.2020 № 60252);

- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763).

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.03.2017 № 06-174 (Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов

среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

- Закон Республики Татарстан «О языках народов РТ»;

- Письмо Министерства образования и науки РТ 1662/11 от 22.02.2011 года.

- Устав ГАПОУ «Апастовский аграрный колледж»

Начало учебного года для всех курсов с 1 сентября. Продолжительность учебной недели – пятидневная, общий объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий – 45 минут или группировка парами 1 час 30 мин. (по необходимости). Объем учебной нагрузки студента составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ООП.

Лабораторные работы и практические занятия могут проводиться с делением на подгруппы не менее 12 человек в подгруппе. (Например: иностранный язык, информатика).

Нормативный срок освоения ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования увеличивается на 2052 часа. Общий бюджет времени на освоение профессии составляет:

- 106,5 недель на аудиторное обучение по учебным дисциплинам и МДК;

- 4,7 недели на самостоятельное обучение;

- 20 недель на учебную практику;

- 24 недели на производственную практику;

- 6,8 недель на консультацию и промежуточную аттестацию;

- 2 недели на государственную итоговую аттестацию;

- 35 недель на каникулы.

Общеобразовательная подготовка ведется с 1 по 4 курс, с одновременным изучением общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Учебное время, отведенное на теоретическое

обучение (2052 часа) распределяется между учебными дисциплинами общеобразовательного цикла с учетом профиля профессионального образования на основе Рекомендации Минобрнауки России № 06-259 от 17.03.2015 г., информационно-методическое письмо ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину. По дисциплинам общеобразовательного цикла рекомендуемые формы промежуточной аттестации – З(зачет), ДЗ (дифференцированный зачет) или Э (экзамен).

Экзамены проводятся по русскому языку и литературе, иностранному языку, математике, информатике, химии, биологии. По русскому языку и литературе, математике – в письменной форме.

Основная образовательная программа по профессии СПО предусматривает изучение профессиональных учебных циклов и разделов: учебная практика, производственная практика, промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация (защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена).

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплин «Физическая культура» в объеме не менее 40 часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 76 часов, из которых на освоение основ военной службы- 48 часов. Для подгрупп девушек используется часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Текущий контроль по общепрофессиональным дисциплинам проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация для дисциплин является обязательной и проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Учебные дисциплины и профессиональные модули, в т.ч. введенные за счет часов вариативной части ООП, являются обязательными для аттестации элементами ООП, их освоение должно завершаться одной из возможных форм промежуточной аттестации.

На первом курсе предусмотрено обучение 41 неделя. 17 недель в первом семестре и 24 недели во втором семестре. В первом семестре проводится рассредоточенная учебная практика 0,7 недели по УП 01 – 24 часа, а на втором семестре рассредоточенная учебная практика 1,3 недели по УП 01-48 часов. На первом курсе предусмотрена консультация и промежуточная аттестация 1,4 недели (53 часа), которая проводится рассредоточено и концентрированно. Студенты сдают экзамены по дисциплинам: химия и биология.

На втором курсе предусмотрено обучение 41 неделя. 17 недель в третьем семестре, 24 недели в четвертом семестре. В третьем семестре проводится рассредоточенная учебная практика 1,2 недели: УП 01 – 0,7 недель (24 часа), УП 02 – 0,5 недель (18 часов) и 4 недели концентрированной производственной практики проходит по ПП 01 – 144 часа. В четвертом семестре проводится рассредоточенная учебная практика 3,5 недели по УП 02 – 126 часов. Самостоятельная учебная работа на 2 курсе 0,1 неделя (4 часа). Предусмотрена консультация и промежуточная аттестация 1,8 недели (64 часа).

В 3 семестре студенты сдают экзамены по дисциплинам информатика, по профессиональному модулю ПМ01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента. В 4 семестре студенты сдают экзамены по дисциплинам русский язык и литература.

На третьем курсе на обучение отводится 41 неделя. 17 недель в пятом семестре и 24 недели в шестом семестре. В пятом семестре предусмотрено проведение рассредоточенной учебной практики по УП 02- 1 неделя (36 часов) и концентрированной производственной практики по ПП.02 – 6 недели (216 часов). В шестом семестре предусмотрено проведение рассредоточенной учебной практики по УП.03 – 4 недели (144 часа), по УП 04 – 1,5 недели (54 часа) и проведение концентрированной производственной практики по ПП .03 – 5 недель (180 часов). Самостоятельная учебная работа на 3 курсе 1,7 недели (62 часа). Предусмотрена консультация и промежуточная аттестация 2,2 недели (78 часов).

В 5 семестре студенты сдают экзамены по дисциплине Безопасность жизнедеятельности, по профессиональному модулю ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

В 6 семестре студенты сдают экзамены по дисциплине математика, по профессиональному модулю ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

На четвертом курсе на обучение отводится 41 неделя. 17 недель в седьмом семестре и 24 недели в восьмом семестре. В седьмом семестре предусмотрено проведение рассредоточенной учебной практики 2,6 недели (96 часов); по УП 04 – 1,8 недели (66 часов), по УП 05 – 0,8 недели (30 часов) и концентрированной производственной практики по ПМ .04 – 4 недели (144

часа). В восьмом семестре предусмотрено проведение рассредоточенной учебной практики по УП.05 – 4,2 недели (150 часов) и проведение концентрированной производственной практики по ПП.05 – 5 недель (180 часов). Самостоятельная учебная работа на 4 курсе – 2,9 недели (104 часа). Предусмотрена консультация и промежуточная аттестация – 1,4 недели (49 часов).

В 7 семестре студенты сдают экзамены по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

В 8 семестре студенты сдают экзамены по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Государственная итоговая аттестация – 2 недели.

Производственная практика оценивается по выполнению соответствующих видов работ предусмотренных в профессиональном модуле. Зачеты по учебной практике и производственной практике по каждому модулю студенты сдают как объединено, так и по отдельности. По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам профессиональной практики, включенным в учебный план по профессии Повар, кондитер, должны выставляться итоговые оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «зачтено»); экзамен (квалификационный) оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (если не учитывать дисциплину физическая культура).

Общий объем каникулярного времени за период обучения составляет 35 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период на каждом курсе.

Обязательная часть основной образовательной программы по циклам составляет не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть не менее 20 процентов (1368 часов) направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

На общепрофессиональный цикл 266 часов:

- Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 28 часов;
- Основы товароведения продовольственных товаров – 28 часов;
- Техническое оснащение и организация рабочего места – 28 часов;
- Экономические и правовые основы профессиональной деятельности – 28 часов;
- Основы калькуляции и учета – 52 часа;

- Охрана труда – 28 часов;
- Иностранный язык в профессиональной деятельности – 34 часа;
- Безопасность жизнедеятельности – 40 часов.

На профессиональные модули 1102 часа:

- МДК01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов – 32 часа;
- МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 62 часа;
- Учебная практика 01 – 24 часа;
- Производственная практика 01 – 72 часа;
- МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 54 часа;
- МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 168 часов;
- МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 28 часов;
- МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 54 часа;
- Учебная практика 03 – 72 часа;
- Производственная практика 03 – 72 часа;
- МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 46 часов;
- МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 106 часов;
- Учебная практика 04 – 48 часов;
- Производственная практика 04 – 72 часа;
- МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 60 часов;
- МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 132 часа.

Обучающиеся имеют следующие права и обязанности:

- при формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения;
- в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении ОПП в части развития общих компетенций обучающиеся участвуют в развитии студенческого самоуправления работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;
- обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные ОПП;

- обучающимся должна быть представлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса;

Реализация ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

На государственную итоговую аттестацию отводиться 2 недели (72 часа). Проводиться в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются колледжем на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программе СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии 13 Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенции при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

После окончания полного курса обучения и успешного прохождения ГИА выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования и присвоении квалификации «Повар, кондитер» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

..Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.)							
		Зачеты	Дифференцированный зачет	Экзамены	Всего	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями						I курс		II курс		III курс		IV курс		
							Всего учебных занятий	в том числе		Учебная и производ. практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем 17 нед. (16,3 нед. т/о+ 0,7 нед. УП)	2 сем 24 нед. (22,7 нед. т/о + 1,3 нед. УП+ ПА)	3 сем 17 нед. (11, 8 нед. т/о +1, 2не д УП +4н ед ПП +П А)	4 сем 24 нед. (20,5 нед. т/о+ 3,5 нед. УП+ ПА)	5 сем 17 нед. (10 нед. т/о+1н ед. УП+ 6нед. ПП+ ПА)	6 сем 24 нед. (13, 5 нед. т/о +5, 5не д. УП +5 Нед ПП + ПА)	7 сем 17 нед. (10.3 нед. т/о+ 2,7 нед. УП+ 4 нед. ПП + ПА)	8 сем 24 нед. (12,9 нед. т/о+ 4,1 нед. УП+ 5нед ПП+ ПА+ 2нед ГИА)	
								Теоретического обучения	Лаб. и практич. занятия												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	4	6	5	2160	0	2052	874	1178		74	34	390	572	310	388	244	220	36		
	Базовые учебные дисциплины	4	5	2	1486	0	1417	565	852		53	16	216	262	202	354	196	220	36		
ОУД.01	Русский язык			4	156		144	84	60		8	4	40	44	30	42					
ОУД.02	Литература			4	236		224	114	110		8	4	50	66	40	80					
ОУД.03	Иностранный язык		6		238		234		234		4		38	38	38	54	30	40			
ОУД.04	Математика			6	318		304	164	140		6	8			62	82	80	94			
ОУД.05	История		7		176		171	141	30		5				62	34	44	36			

ОУД.06	Физическая культура	1,2, 3,4,	5		208		194	4	190		14		40	50	32	34	52			
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		112		108	38	70		4		48	64						
ОУД.08	Астрономия		6		42		38	20	18		4							42		
	По выбору из обязательных предметных областей	0	1	3	672	0	635	309	326		21	18	174	310	108	34	48			
ОУД.09	Информатика			3	204		194	74	120		4	6	46	50	108					
ОУД.10	Химия			2	208		194	98	96		8	6	80	128						
ОУД.11	Биология			2	180		169	89	80		5	6	48	132						
ОУД.12	Родная литература		5		82		78	48	30		4					34	48			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0	8	1	590	12	540	322	218		32	6	138	138	30	80	30	0	46	128
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2		64		60	42	18		4		34	30						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2		64		60	40	20		4		34	30						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		64		60	30	30		4		30	34						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		8		64		60	52	8		4									64
ОП.05	Основы калькуляции и учета		2		84		80	68	12		4		40	44						
ОП.06	Охрана труда		4		64		60	48	12		4				30	34				

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		70	6	60		60		4							26	44	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			5	76	6	60	42	18		4	6				46	30			
ОП.09	Физическая культура		8		40		40		40									20	20	
П.00	Профессиональный цикл	0	15	5	3082	158	1242	936	306	1584	58	40	84	154	272	396	338	644	530	664
ПМ.00	Профессиональные модули	0	15	5	3082	158	1242	936	306	1584	58	40	84	154	272	396	338	644	530	664
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0	3	1	452		190	142	48	240	14	8	84	154	241					
МДК01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2		64		60	42	18		4		30	34						
МДК01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3		134		130	100	30		4		30	72	32					
УП.01	Учебная практика		3		96					96			24	48	24					
ПП.01	Производственная практика		3		144					144					144					

