

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ
«Сармановский аграрный колледж»



З.З. Агелтдинов

«28» июля 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

государственного автономного профессионального образовательного учреждения

«Сармановский аграрный колледж»

уровень профессионального образования среднее профессиональное образование
образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Квалификация выпускника: Повар; Кондитер.

Форма обучения – очная

Срок обучения – 3 года 10 мес.

2021 год

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	40	1	0			11	52
II курс	36	2	3			11	52
III курс	23	8	10			11	52
IV курс	20	8	13		2	2	43
Всего	111	19	26		2	35	199

теоретическое обучение, учебная практика(распределительно.)=

Производственная практика - п
Производственная практика(преддипломная)-д
Промежуточная аттестация -а

Сессия заочного отделения - с
Защита выпускной квалификационной работы - п
Каникулы - к Самостоятельная работа - р

Самостоятельная работа - р

Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Сармановский аграрный колледж» разработан на основе:

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

- В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. N 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 23, ст. 2923; N 33, ст. 4386; N 37, ст. 4702; 2014, N 2, ст. 126; N 6, ст. 582; N 27, ст. 3776; 2015, N 26, ст. 3898; N 43, ст. 5976; 2016, N 2, ст. 325; N 8, ст. 1121; N 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. N 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 33, ст. 4377; 2014, N 38, ст. 5069; 2016, N 16, ст. 2230), а также в целях реализации пункта 3 комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015 - 2020 годы, утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 г.

- Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Рекомендации департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальностей СПО, для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования от 17.03.2015 №06-259.

Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

Приказа Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. N 115 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;

Письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) начального профессионального образования/среднего профессионального образования, одобренного научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГТУ «ФИРО» (протокол № 1 от «03» февраля 2011 г.).

- Письма Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 года № 1569 «Об утверждении ФГОС СПО по профессии

Приказ министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 года № 1569 «Об утверждении ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Начало учебного года 1 сентября. Продолжительность учебной недели – пяти или шестидневная, максимальный 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). Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП.

Нормативный срок освоения ОПОП по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 3 г. 10 мес.

Основная профессиональная образовательная программа по профессии СПО состоит из общеобразовательного, общепрофессионального и профессионального учебных циклов и разделов: физическая культура; учебная практика (производственное обучение), производственная практика, промежуточная аттестация, государственная (итоговая) аттестация. Нормативный срок освоения ОПОП при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение – 57 недель, промежуточная аттестация – 3 нед, каникулярное время - 22 недели. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение общеобразовательного цикла (2160 часа) распределяется следующим образом:

- на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла (1490 часа) в соответствии с Рекомендацией департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальностей СПО, для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования от 17. 03. 2015 №06-259.

- на изучение дисциплин национально-регионального компонента (180 часов) использовано учебное время, отведенное на дополнительные учебные дисциплины. Из них на родную литературу -114 часов. (На основании Письма Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 года).

Общепрофессиональный цикл состоит из дисциплин, профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий, включая итровые виды подготовки (за счет различных внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП СПО предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 54 часа.

При реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования предусматривается учебная и производственная практика. Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения мастерами производственного обучения и преподавателями специальных дисциплин расщедоточено и концентрировано

Производственная практика предусмотрена на втором курсе 108, на третьем курсе 360, на четвертом курсе 468 часов. Проводятся в организациях на основе договоров.

Текущий контроль по дисциплинам профессионального цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Процедура текущего контроля знаний предусматривает систематическую проверку качества знаний, умений и навыков обучающихся по всем изучаемым в данном семестре общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессиональных модулей по пятибалльной системе. Формой текущего контроля может быть:

- контрольная работа;
- собеседование;
- тестирование
- зачет;
- реферат;
- проверочная работа по производственному обучению;
- квалификационная проверочная работа по учебной практике.

Виды проведения проверок: письменная, устная, комбинированная. В конце каждого полугодия и учебного года по основным предметам общепрофессионального и общеобразовательного блока могут проводиться контрольные работы директотского уровня.

Промежтоточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Промежуточная аттестация проводится на каждом курсе обучения, на последнем курсе предусмотрено проведение итоговой аттестации: на первом курсе по общеобразовательным дисциплинам 1 неделя; на втором курсе по общеобразовательным дисциплинам, общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессиональных модулей 2 недели, на третьем курсе по общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессиональных модулей 2 недели, на четвертом курсе по общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессиональных модулей 2 недели. По профессиональным модулям ПМ.01. на 3 семестре, по ПМ.02 в 6 семестре, ПМ.03., в седьмом семестре, ПМ.04, в 7 семестре ПМ.05 в восьмом семестре проводятся экзамены квалификационные

Для проведения промежуточной аттестации за год в колледже создается комиссия. Состав комиссии утверждается приказом директора.

В состав комиссии для промежуточной аттестации входят: заместители директора, старший мастер, преподаватели, мастера производственного обучения.

Председателем аттестационной комиссии является директор колледжа.

Промежуточная аттестация проводится по графику, утвержденному директором колледжа.

Формами промежуточной аттестации в колледже являются:

- экзамен по отдельной дисциплине или междисциплинарному курсу;
- зачет по отдельной дисциплине;
- дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу или практике.

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

В соответствии с Законом Российской Федерации "Об образовании" итоговая аттестация выпускников государственных автономных учреждений среднего профессионального образования, реализующих программы среднего профессионального образования, является обязательной. Государственная (итоговая) аттестация выпускников проводится по окончании обучения, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям ФГОС и квалификационных характеристик.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту письменной экзаменационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики письменной экзаменационной работы содержанию одной или нескольких профессиональных модулей. Сроки проведения Государственной (итоговой) аттестации определяются на заседании цикловых методических комиссий и согласовываются с представителями работодателя. Итоговая аттестация выпускников осуществляется аттестационной комиссией, состав которой формируется ГАПОУ «Сармановский аграрный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Аттестационная комиссия формируется из представителей общественных организаций, педагогических работников и мастеров производственного обучения аттестуемой группы выпускников, а

также специалистов объединений, предприятий, организаций и учреждений заказчиков кадров рабочих и специалистов. Качество освоения обучающимися учебной программы оценивается в баллах, а также может применяться рейтинговая система оценки качества освоения обучающимися содержания избранной профессии.

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

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования по профессии Повар, кондитер и присвоении квалификации по профессии - Повар 3 разряда, Кондитер 3 разряда. При выполнении выпускной практической квалификационной работы повышенной сложности, наличии рекомендации о присвоении 4 разряда по месту прохождения практики и успешном прохождении Государственной итоговой аттестации присваивается квалификация по профессии Повар 4 разряда, Кондитер 4 разряда.

2. План учебного процесса

Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)																									
Учебная нагрузка обучающихся (час.)																									
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем																				
					Всего учебных занятий		По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс								II курс		III курс		IV курс			
					теоретического обучения	лаб. и практ. занятий				1 сем./три нед.	2 сем./трим.	3 сем./три нед.	4 сем./трим.	5 сем./трим.	6 сем./трим.	7 сем./трим.	8 сем./трим.	1 сем./три нед.	2 сем./трим.	3 сем./три нед.	4 сем./трим.	5 сем./трим.	6 сем./трим.	7 сем./трим.	8 сем./трим.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19							
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	4/12/5	2160	0	2160	1452	600	0	84	30	512	564	474	546	66	0	0	0							
	Общие дисциплины	4 / 10/ 3	1490	0	1490	1020	440	0	48	18	318	382	324	436	30	0	0	0							
ОУД.01	Русский язык	-, ДЗ, Э	162	0	162	144	0	0	12	6	36	60	66	0	0	0	0	0							
ОУД.02	Литература	-, ДЗ, -, ДЗ	230	0	230	224	0	0	6	0	34	48	58	90	0	0	0	0							
ОУД.03	Иностранный язык	-, ДЗ, -, ДЗ	230	0	230	2	222	0	6	0	34	48	58	90	0	0	0	0							
ОУД.04	Математика	-, ДЗ, -, Э	322	0	322	304	0	0	12	6	68	78	74	102	0	0	0	0							
ОУД.05	История	-, -, ДЗ	200	0	200	194	0	0	6	0	52	48	34	66	0	0	0	0							
ОУД.06	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ	194	0	194	4	190	0	0	0	44	38	34	48	30	0	0	0							
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	112	0	112	80	28	0	4	0	50	62	0	0	0	0	0	0							
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	40	0	40	38	0	0	2	0	0	0	0	40	0	0	0	0							
	По выбору из обязательных предметных областей	- / 2/ 2	670	0	670	462	160	0	36	18	194	182	150	110	36	0	0	0							
ОУД.09	Информатика	-, -, -, ДЗ	200	0	200	100	94	0	6	6	34	60	24	24	36	0	0	0							
ОУД.10	Химия	-, -, -, Э	212	0	212	154	40	0	12	6	68	38	44	62	0	0	0	0							
ОУД.11	Биология	-, -, Э	144	0	144	100	26	0	12	6	52	48	44	0	0	0	0	0							
ОУД.12	Родная литература	-, -, ДЗ	114	0	114	108	0	0	6	0	40	36	38	0	0	0	0	0							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	/8/3	672	20	642	344	274	0	16	18	110	118	30	54	136	54	52	118							
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-, Э	66	0	66	40	14	0	6	6	34	32	0	0	0	0	0	0							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, Э	84	0	84	52	20	0	6	6	34	50	0	0	0	0	0	0							

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, -, ДЗ	108	8	100	70	30	0	0	0	0	42	36	30	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	48	0	48	36	12	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	54	0	54	42	12	0	0	0	0	0	0	0	54	0	0	0	0
ОП.06	Охрана труда	Э	64	8	46	36	10	0	4	6	0	0	0	0	0	0	0	0	64
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, ДЗ	48	0	48	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	18	30	0	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	54	0	54	36	18	0	0	0	0	0	0	0	0	54	0	0	0
ОП.09	Физическая культура	-, -, ДЗ	74	0	74	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	16	24	16	18
ОП.10	Основы финансовой грамотности	ДЗ	36		36	24	12												36
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ДЗ	36	4	32	6	26											36	
П.00	Профессиональный цикл	- / 15 / 9	3072	222	1130	824	306	1620	46	54	0	174	108	264	410	810	596	710	
ПМ.00	Профессиональные модули	- / 8 / 3	3072	222	1130	824	306	1620	46	54	0	174	108	264	410	810	596	710	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	- / 3 / 1	426	24	174	126	48	216	6	6	0	174	108	144	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	50	0	50	32	18	0	0	0	0	50	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-, -, ДЗ	148	24	124	94	30	0	0	0	0	88	36	24	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика		108	0	0	0	0	108	0	0	0	36	36	36	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-, -, ДЗ	108	0	0	0	0	108	0	0	0	36	36	72	0	0	0	0	0
	Квалификационный экзамен	Э	12	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	12	0	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- / 3 / 2	894	112	328	250	78	432	10	12	0	0	0	120	410	364	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	86	0	76	60	16	0	4	6	0	0	0	46	40	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, ДЗ	364	112	252	190	62	0	0	0	0	0	0	74	154	136	0	0	0
УП.02	Учебная практика		180	0	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	108	72	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-, ДЗ	252	0	0	0	0	252	0	0	0	0	0	0	108	144	0	0	0
	Квалификационный экзамен	Э	12	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	12	0	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- / 3 / 2	498	22	166	112	54	288	10	12	0	0	0	0	0	282	216	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	66	0	56	46	10	0	4	6	0	0	0	0	0	66	0	0	0

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	- , ДЗ	132	22	110	66	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	60	0
УП.03	Учебная практика	- , ДЗ	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	72	36	0
ПП.03	Производственная практика	- , ДЗ	180	0	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0	0	72	108	0
	Квалификационный экзамен	Э	12	0	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	0	12	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	- / 3 / 2	376	22	116	80	36	216	10	12	0	0	0	0	0	0	164	212	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	Э	46	0	36	28	8	0	4	6	0	0	0	0	0	0	46	0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	- , ДЗ	102	22	80	52	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	46	56	0
УП.04	Учебная практика	- , ДЗ	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	36	72	0
ПП.04	Производственная практика	- , ДЗ	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	36	72	0
	Квалификационный экзамен	Э	12	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	0	0	12	0
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	- / 3 / 2	878	42	346	256	90	468	10	12	0	0	0	0	0	0	168	710	0
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	82	0	72	62	10	0	4	6	0	0	0	0	0	0	0	82	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- , ДЗ	316	42	274	194	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	86	230
УП.05	Учебная практика	ДЗ	180	0	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	180	0
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	288	0	0	0	0	288	0	0	0	0	0	0	0	0	0	288	0
	Квалификационный экзамен	Э	12	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	12
	Промежуточная аттестация		216	0	0	0	0	0	48	168	0	36	36	48	10	32	34	20	0
	Самостоятельная работа		242																0
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена		72																0
	Всего	4/35/17	5904	242	3968	2620												2 нед.	

ого

дисциплин и МДК	1180	1620	146	102	622	856	612	864	612	612	864	624	816
учебной практики	612	820	540	756	396	432	336	348					
производств. практики		36	36	36	72	108	252	180					
экзаменов	0	2	2	3	1	3	3	2					
дифф. зачетов	0	6	1	9	3	4	7	5					

Государственная (итоговая) аттестация:
В виде демонстрационного экзамена

Бс

зачетов

1

1

1

1

0

0

0

0