



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым "Прудовский аграрный техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

уровень образования среднее общее образование

квалификация:

Повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

1г 10м

год начала подготовки по УП

2017

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

☐ Обучение по циклам

А Промежуточная аттестация

К Каникулы

у Учебная практика

П Производственная практика

1

Г Государственная итоговая аттестация

* Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика							
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Проведение				
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.					
I	21 1/6	11	10 1/6	1	1/6	5/6	11	5 5/6	5 1/6	7 5/6		7 5/6		11	52	25	1
II	14 1/2	9 1/2	5	2	1	1	9 1/6	6 1/2	2 2/3	14 1/3		14 1/3	1	2	43		
Всего	35 2/3	1140	1683	3			20 1/6			22 1/6			1	13	95		

[illegible]

Курс 2											Максимальная учебная нагрузка				
Семестр 4															
5 (17) нед															
ле	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе				Индивид. проект	ЦМК	Обяз. часть	Вар. часть
							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб.	Семинар. занятия	Промежут. аттестация				
				36			35,5								
	12		827	10		817	97	32	40		36		77,3%	22,7%	
	12		100	3		97	65	32					2255	661	
													323	171	
													36	38	
													36	38	
	6												36	43	
			24	2		22	22						36	16	
													32	4	
													36		
	6												35	32	
			36	1		35	35						36		
			40			40	8	32					40		
			727	7		720	32		40		36		1932	490	
													260	110	
													32	20	
													72	24	
			час				нед						72	30	
			час				нед						72	36	
													12		
													568	-14	
													32	20	
													128	20	
			час				нед						144	24	
			час				нед						252	-78	
													12		
			156			156				12			320	114	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля		Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
														Курс 1														Семестр 3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие формы контроля	Максимальная	Самост. (с.р. + и.п.)	Консультации	Обязательная					Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
									Всего	в том числе									11 (5 5/6) нед					10 1/6 (13) нед					9 1/2 (6 1/2) нед																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
										Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия						Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			2		52	4		48	42	6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 2													ЦМК	Максимальная учебная нагрузка		
Семестр 4														Обяз. часть	Вар. часть	
5 (17) нед																
ле	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе								Индивид. проект
								Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация				
														32	20	
														96	4	
				час				нед						72	54	
				час			144	нед	4					108	36	
				12			12	12						12		
				114			114					12		252	124	
														32	20	
														64	20	
1/2				час				нед						72	54	
				час			102	нед	2	5/6				72	30	
				12			12	12						12		
				457	7		450	32		40		12		532	156	
														32		
				79	7		72	32		40				128	42	
				час			96	нед	2	2/3				144	60	
				час			270	нед	7	1/2				216	54	
				12			12	12						12		
6 1/2				час			612	нед	17							
6 1/2				час			96	нед	2 2/3							
6 1/2				час			96	нед	2 2/3							
				час				нед								
				час			516	нед	14 1/3							
				час			516	нед	14 1/3							
				час				нед								
				36			36							36		
				час			36	нед	1						36	
				час				нед								
	12			863	10		853	97	32	40		36		2291	661	
3																

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

[illegible]

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 2													Максимальная учебная нагрузка		
Семестр 4															
5 (17) нед															
в том числе															
Семинар. занятия	Проект. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пражнения	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Проект. аттестация	Индивид. проект	ЦМК	Обяз. часть	Вар. часть
8															

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	▼	☒
				[1]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	☒
				[2]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

1	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
2	Кабинет товароведения продовольственных товаров
3	Кабинет технологии кулинарного производства
4	Кабинет технологии кондитерского производства
5	Кабинет иностранного языка
6	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
7	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории:	
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
2	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:	
1	Спортивный зал
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Прудовский аграрный техникум" разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464; Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональным стандартом "Кондитер", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер(зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ 31.03.2017 г. № рег.170331).		
2. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.		
3. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.		
4. Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.		
5. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей. 661 часов были распределены следующим образом: • на общепрофессиональные дисциплины – 171 час • на увеличение объема времени междисциплинарных курсов – 190 часов • на учебную и производственную практику – 300 часов		
6. Перечень, содержание, объем и порядок реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда.		
7. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 40 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья		
8. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.		
9. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик.		
10. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.		
Согласовано		
Педагогическим советом от 16 марта 2017 г. протокол № 5		