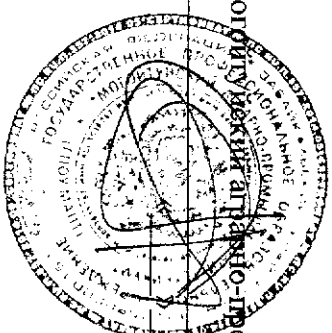


Директор ГПОУ «Могойтуйский аграрно-промышленный техникум»

Дугаржапов А.Б.

2024 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
ГПОУ «Могойтуйский аграрно-промышленный техникум»
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Квалификация повар, кондитер

Форма обучения очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес
на базе основного общего образования

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП.

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ПТООУ «Могойтуйский аграрно-промышленный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (в ред. Приказов Министерства Просвещения Российской Федерации № 464 от 03.07.2024 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования"). Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования, Региональной моделью реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Срок обучения составляет 2 года 10 месяцев с присвоением квалификации повар, кондитер.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий:

- продолжительность занятий 45 мин.
- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы;
- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю;
- общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- консультации для обучающихся очной формы получения образования составляют 4 часа на одною обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные);
- практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная и преддипломная;
- учебная практика и производственная практика (по профилю профессии) проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

1.3. Общеобразовательный цикл.

Реализация общеобразовательной подготовки, осуществляемой на первом курсе, позволяет приступить к освоению основной профессиональной образовательной программы по указанной специальности. Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин социально-гуманитарного цикла а также отдельных дисциплин общепрофессионального цикла.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину. Промежучетную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по русскому языку и математике в письменной форме, по одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла, которая выбирается обучающимся или образовательным учреждением -- в устной.

Для реализации общеобразовательной подготовки используются примерные программы по общеобразовательным дисциплинам, одобренные и рекомендованные для использования в образовательных учреждениях СПО.

1.4. Общепрофессионального цикла.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения должно предусматривать освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме не менее 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема "Безопасности жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными образовательными возможностями устанавливается особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

При формировании образовательной программы образовательная организация должна предусматривать включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся возможностям здоровья.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии предусмотренными настоящим ФГОС СПО.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36							26	10
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности в.ч.36ч.	ДЗ	36							26	10
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности в.ч.36ч.	ДЗ	36							26	10
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	40							40	
ОП.10	Рисование и дизайн в.ч.32ч.	ДЗ	32							10	22
ОП.11	Эффективность трудоустройства в.ч.36ч.	ДЗ	36							10	26
ОП.12	Русский язык и культура речи в.ч.36ч.	ДЗ	36							26	10
ПМ.01	Профессиональный цикл Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий различного ассортимента										
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов в.ч.4ч.	ДЗ	36		36						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	144		108	36					
УП.01	<i>Учебная практика</i>		108		36	72					
ПП.01	<i>Производственная практика</i>		72			72					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента										
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.32ч.	ДЗ	36		36						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.16ч.	ДЗ	180		76	42	26	36			
УП.02	<i>Учебная практика</i>		108			108					
ПП.02	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>		108			108					
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента										
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.40ч.	ДЗ	36					36			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.28ч.	ДЗ	180					180			
УП.03	<i>Учебная практика</i>		108					36		72	
ПП.03	<i>Производственная практика</i>		108					108			

