

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГОУ СПО ЛНР

«Новопсковский аграрный колледж»



С. А. Жучинский

2022г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
**ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«НОВОПСКОВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:

«Повар, кондитер»

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

на базе: среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –
естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1 курс	26	9	3	0	12	50
2 курс	11	8	16	1	2	38
Всего	37	17	19	1	14	88

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка студентов (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестре)			
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		2 курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
							17	23	17	23
						нед.	нед.	нед.	нед.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	12 ДЗ	607	99	508	254	236	72	128	72
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ/-/-	86	14	72	26	72	0	0	0
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ/-/-	86	14	72	26	72	0	0	0
ОП.03.	Техническое оснащение организации рабочего места	ДЗ/-/-	86	14	72	26	72	0	0	0
ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-/ДЗ/-	43	7	36	12	0	36	0	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-/ДЗ/-	43	7	36	24	0	36	0	0
ОП.06	Охрана труда	-/-/ДЗ/-	43	7	36	10	0	0	36	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/ДЗ/-	43	7	36	34	0	0	36	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-/-/ДЗ/-	43	7	36	26	0	0	36	0
ОП.09	Физическая культура	ДЗ/-/ДЗ/-	48	8	40	40	20	0	20	0
ОП.10.	Рисование и лепка	-/-/-/ДЗ	43	7	36	18	0	0	0	36
ОП.11	Информационные технологии в приготовлении блюд	-/-/-/ДЗ	43	7	36	12	0	0	0	36
П.00	Профессиональный цикл	5Э, 15ДЗ, 5КЭ	2507	171	2507	172	376	529	484	490
ПМ.00	Профессиональные модули	15ДЗ, 5Э	1034	171	2336	172	304	330	197	0
ПМ.01.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э, 3ДЗ, КЭ	345	28	317	24	212	105	0	0

МДК.01.01.	Организация приготовления,подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	ДЗ/-/-	48	8	40	4	40	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э/-/-	120	20	100	20	100	0	0	0
УП.01.	<i>Учебная практика</i>	ДЗ/-/-	72	0	72	0	72	0	0	0
ПП.01.	<i>Производственная практика</i>	-/ДЗ/-	105	0	105	0	0	105	0	0
ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э, ЗДЗ, КЭ	566	53	513	32	164	244	105	0
МДК.02.01.	Организация приготовления,подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ/-/-	70	12	58	12	58	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/Э/-	247	41	206	20	106	100	0	0
УП.02.	<i>Учебная практика</i>	-/ДЗ/-	144	0	144	0	0	144	0	0
ПП.02.	<i>Производственная практика</i>	-/-/ДЗ/-	105	0	105	0	0	0	105	0
ПМ. 03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э, 2ДЗ	340	30	310	32	0	226	84	0
МДК.03.01.	Организация приготовления,подготовки к реализации и презентации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок	-/ДЗ/-	38	6	32	4	0	32	0	0
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок	-/Э/-	146	24	122	28	0	122	0	0
УП.03.	<i>Учебная практика</i>	-/ДЗ/-	72	0	72	0	0	72	0	0
ПП.03.	<i>Производственная практика</i>	-/-/ДЗ/-	84	0	84	0	0	0	84	0
ПМ. 04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э, ЗДЗ, КЭ	278	21	257	38	0	180	77	0
МДК.04.01.	Организация приготовления,подготовки к реализации холодных и горячих сладкихблюд, десертов, напитков	-/ДЗ/-	45	7	38	8	0	38	0	0

МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-/Э/-/	84	14	70	30	0	70	0	0	
УП.04.	<i>Учебная практика</i>	-/ДЗ/-/	72	0	72	0	0	72	0	0	
ПП.04.	<i>Производственная практика</i>	-/-/ДЗ/-	77	0	77	0	0	0	77	0	
ПМ. 05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э, ЗДЗ, КЭ	978	39	939	46	0	0	218	490	
МДК.05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/-/ДЗ/-	44	7	37	10	0	0	37	0	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/-/Э/-	192	32	160	36	0	0	160	0	
УП.05.	<i>Учебная практика</i>	-/-/-/ДЗ	252	0	252	0	0	0	18	234	
ПП.05.	<i>Производственная практика</i>	-/-/-/ДЗ	490	0	490	0	0	0	0	490	
	Всего	5Э, 27ДЗ, 5КЭ									
ГИА	Государственная итоговая аттестация		36							36	
Консультации для студентов из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год						Всего	дисциплин и МДК	540	402	325	72
							учебной практики	2	7	1	7
							производ. практики	0	3	5	11
							экзаменов	1	4	4	1
							дифф. зачетов	7	8	8	4
							зачетов	0	0	0	0

Директор ГОУ СПО ЛНР «Новопсковский аграрный колледж»



С. А. Жучинский

4.2. Организация образовательной деятельности и режим занятий.

Учебный план вводится с 01.09.2022 г.

Образовательная деятельность организована следующим образом:

- начало учебного года начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану;
- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;
- максимальный объем учебной нагрузки студентов составляет 43 часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы;
- общая продолжительность каникул на 1 курсе составляет 10 недель в учебном году, на 2 курсе – 2 недели (в зимний период);
- формы и процедуры текущего контроля знаний и умений определяются методическими комиссиями, при этом используется пятибалльная оценка знаний и умений студентов;
- формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям являются дифференцированный зачет и экзамен. Дисциплины, по которым не предусматриваются экзамены, завершающей формой контроля является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет и экзамен проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины;
- количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов не более 8 экзаменов в учебном году, количество зачетов – 10, включая дифференцированные зачеты по производственной практике. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре (приказ Министерства образования и науки ЛНР от 19.05.2016 № 181);
- при освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный) (проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенного в разделе V «Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГОС СПО ЛНР»). Экзамен (квалификационный) проставляется после освоения студентами компетенций при изучении теоретического материала по модулю и прохождения практик. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен» При освоении программ междисциплинарных курсов (МДК) в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по МДК является экзамен или дифференцированный зачет;
- оценка качества подготовки выпускников осуществляется в двух основных направлениях:
- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций студентов;
- консультации для студентов предусматриваются из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год;
- по дисциплине «Физическая культура» предусмотрено еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных кружках и секциях);
- предусмотрены следующие виды практик: учебная практика; производственная практика.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, и реализуется концентрировано. Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются также концентрировано.

4.3. Формирование вариативной части ППКРС

На основании решения педагогического совета (протокол № 3 от 09 ноября 2021 г.) вариативная часть ППКРС распределена по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с запросами работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения.

4.4. Государственная итоговая аттестации

Государственная итоговая аттестация по результатам освоения образовательной программы среднего общего образования проводится по основным дисциплинам общеобразовательного цикла учебного плана: русскому языку, математике, профильной дисциплине, соответствующей профилю получаемого студентами профессионального образования. Профильная дисциплина общеобразовательного цикла, по которой студенты будут проходить государственную итоговую аттестацию, утверждается решением педагогического совета.

Государственная итоговая аттестация по результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии включает: выполнение квалификационной пробной работы, уровень сложности которой соответствует требованиям уровня квалификации по профессии и защиту выпускной письменной экзаменационной работы.

13. Порядка организации и осуществления образовательной деятельности в образовательных организациях (учреждениях) среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программам подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочей профессии), утвержденного приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики.
14. Приказа Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 02.03.2017 №84, зарегистрированного в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 27.03.2017 за № 139/1190 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программам подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочей профессии))».
15. Приказа Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 29.03.2017 №161 «Об утверждении Методических рекомендаций по установлению уровней квалификации выпускникам образовательных организаций (учреждений) среднего профессионального образования, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.