

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Московской области "Губернский колледж"

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ МО
"Губернский колледж"
А.И.ЛЫСИКОВ

31 августа 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

среднего профессионального образования
программа подготовки специалистов среднего звена

Специальность:

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

для обучающихся с нарушением слуха

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Квалификация выпускника:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: **очная**

Серпухов, 2021 год

Учебный план

Учебный план адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и рас- предделение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

В учебном плане специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» указан профиль получаемого профессионального образования, отображена логическая последовательность освоения базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла; учебных циклов и разделов ООП СПО (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечиваю- щих формирование компетенций. Приведена трудоемкость (в академических часах) по дисципли- нам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, общая трудоемкость ООП СПО, а также формы промежуточной аттестации и их распределение по семестрам.

Структура адаптированной образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть). Обяза- тельная часть образовательной программы (2952 часа) направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО. Вариативная часть образователь- ной программы (1296 часов) дает возможность расширения основно(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рын- ка труда.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы, ее отдельных компонентов организуется в форме практической подготовки. Практическая подготовка осу- ществляется в рамках:

- практики;
- проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, при реализации дисци- плин (модулей);
- отдельных занятий лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной инфор- мации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Пояснительная записка к учебному плану по специальности 43.02.15 «Поварское и конди- терское дело» содержат сведения о:

- реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего обра- зования;
- формировании вариативной части АООП СПО;
- формах проведения промежуточной аттестации.

Для обеспечения коррекции нарушений развития и социальной адаптации обучающихся ин- валидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в вариативную часть включены следу- ющие адаптационные дисциплины:

- Адаптированные информационные и коммуникационные технологии;
- Психология личности и профессиональное самоопределение;
- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.

Учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представлен на сайте образовательной организации в подразделе «Образование».

Учебный план 2021-2025 гг.

Индекс	Наименование	Объем образовательной программы в академических часах					Самостоятельная работа	Рекомендуемый курс изучения
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Практики		
			Занятия по дисциплинам и МДК					
			Всего по УД/МДК	в том числе лабораторные и практические занятия	в том числе курсовой проект (работы)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Обязательная часть образовательной программы		2952	1728	864	32	1044	-	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	432	322			-	
ОГСЭ.01	Основы философии	36	36	-			-	2
ОГСЭ.02	История	36	36	-			-	1
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	164	164			-	1 - 3
ОГСЭ.04	Физическая культура	164	164	158			164	1 - 3
ОГСЭ.05	Психология общения	32	32	-			-	3
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	180	180	36			-	
ЕН.01	Химия	144	144	36			-	1 - 2
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	36	-			-	2
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	612	612	304			-	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	64	32			-	1
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	96	34			-	1
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64	64	27			-	1
ОП.04	Организация обслуживания	64	64	34			-	2
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	96	42			-	1 - 2
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	32	5			-	3
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	96	72			-	1 - 2
ОП.08	Охрана труда	32	32	10			-	1
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	68	48			-	1
П.00	Профессиональный цикл	1728	504	202	32	1224	-	

ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	212	68	20		144	-	1
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	32	8			-	1
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	36	12			-	1
УП. 01	Учебная практика	72				72	-	1
ПП. 01	Производственная практика	72				72	-	1
ПМ 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заку-	336	120	48	16	216	-	1

² В том числе 144 часа производственной практики (преддипломной)

	сок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания							
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	34	6			-	1
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86	86	42	16		-	1
УП. 02	Учебная практика	72				72	-	1
ПП. 02	Производственная практика	144				144	-	1
ПМ 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	212	68	30		144	-	2
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	32	10			-	2
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	36	20			-	2
УП. 03	Учебная практика	36				36	-	2
ПП. 03	Производственная практика	108				108	-	2
ПМ 04М.07 аспект жизнедеятельности профессиональной деятельности персонала водства оборудования	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	176	68	30		108	-	3

МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	32	10			-	3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	36	20			-	3
УП. 04	Учебная практика	36				36	-	3
ПП. 04	Производственная практика	72				72	-	3
ПМ	Организация и ведение	264	84	32		180	-	2
05М.07 асн ость жизнедеятельности официальной деятельности с ти персонала водства оборудования	процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания							
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	32	12			-	2
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	52	20			-	2
УП. 05	Учебная практика	72				72	-	2
ПП. 05	Производственная практика	108				108	-	2
ПМ 06М.07 асн ость жизнедеятельности официальной деятельности с ти персонала водства оборудования	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	204	96	42	16	108	-	3
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	96	42	16		-	3
ПП. 06	Производственная практика	108				108	-	3

ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) ³	180				180	-	1-3
УП.07	Учебная практика	72	-	-	-	72	-	1-3
ПП.07	Производственная практика	108	-	-	-	108	-	1-3
ПА	Промежуточная аттестация ⁴	-					-	1-3
Вариативная часть образовательной программы		1296					-	1-3
Адаптационные дисциплины⁵								
АД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение	36	36	18			-	1
АД.02	Адаптированные информационные и коммуникационные технологии	36	36	22			-	1

³ Разрабатывается образовательной организацией самостоятельно с учетом выбора профессии (ий), запросов регионального рынка труда

⁴ Проводится за счет часов вариативной части образовательной программы

⁵ Проводится за счет часов вариативной части образовательной программы

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216						-	3
Итого:		4464							

