

Министерство образования Саратовской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
Васильев А.В. Шаталин
Приказ № 01/04/226 от 28 августа 2017 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего
профессионального образования *государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»*
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар $\longleftrightarrow$ кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения - 3 года 10 месяцев на
базе основного общего образования Профиль
получаемого профессионального образования -
естественнонаучный Начало подготовки - 2017
год.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС.

Нормативные документы:

- 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г.;*
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.;*
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;*
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;*
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;*
- Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.*
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций 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 специальности СПО»;*
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн;*
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;*
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;*
- Устав ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж».*

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

-максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по дисциплинам общеобразовательного, общепрофессионального и профессионального цикла; максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 32 - 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

-объем обязательной аудиторной нагрузки во взаимодействии с преподавателем в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 6-дневной учебной недели 36 часов в неделю;

- внеаудиторная (самостоятельная) работа может составлять от 0 до 20% от объема учебной нагрузки по дисциплинам общепрофессионального и профессионального цикла;

-продолжительность учебной недели ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж» составляет 6 учебных дней;

- продолжительность занятий – 1 академический час (45 мин);
- с целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий, промежуточная аттестация и итоговый контроль;
- при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика проводится в мастерских, лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;
- консультации предусматриваются, исходя из объема часов, отведенных на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные;
- общая продолжительность каникул составляет 35 недель.

1.3. Общеобразовательный цикл

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) составляет – 57 недель.

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

2052 часа – на изучение общих дисциплин и дисциплин по выбору:

Русский язык	114
Литература	171
Иностранный язык	171
Математика	228
История	171
Физическая культура	171
Основы безопасности жизнедеятельности	72
Информатика	108
Физика	108
Химия	171
Обществознание (вкл. экономику и право)	207
Биология	72
География	72
Астрономия	36

180 часов – на изучение дополнительных дисциплин по выбору:

Экология основы природопользования	60
Специальное рисование лепка для кондитеров	60
Эффективное поведение на рынке	60

На втором курсе предусмотрено выполнение индивидуального проекта по ОУД.10 Обществознание (включая экономику и право), часы на выполнение проекта выделены из внеаудиторной самостоятельной работы.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Объем вариативной части рассчитан следующим образом:

5904 – 2052 – 324-1980-72 -216(ПА)= 1260 часов.

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1260 часов распределен следующим образом:

- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности;
- на общепрофессиональный цикл - 236 часов;
- на профессиональные модули – 1024 часа.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: зачеты (с оценкой или без оценки), экзамены, экзамены по модулю.

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

1. График учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь				27-2	Ноябрь				24-30	Декабрь				Январь				26-1	Февраль				23-1	Март				23-29	Апрель				27-3	Май				25-31	Июнь				22-28	Июль				27-2	Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	1-7		8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	2-8		9-15	16-22	2-8	9-15		16-22	30-5	6-12	13-19		20-26	4-10	11-17	18-24		1-7	8-14	15-21	29-5		6-12	13-19	20-26	3-9		10-16	17-23	24-31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
1																A 0,5	K	K																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														

Обозначения:

	Теоретическое обучение	А	Промежуточная аттестация	У	Учебная практика	Т	Производственная практика
К	Каникулы	П	Подготовка к государственной итоговой аттестации			И	государственная итоговая аттестация
*	Неделя отсутствует						

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40				1		11	52
II курс	31	5	3		2		11	52
III курс	20	7	12		2		11	52
IV курс	19	9	10		1	2	2	43
Всего	110	21	25		6	2	35	199

2.План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час)								Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр)							
					Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				По практике учебной и производственной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК, час.			1 сем	2 сем	3 сем	4 сем				5 сем	6 сем	7 сем	8 сем				
			в т.ч.																	
			Теоретическое обучение														Лабораторные и практические работы	Курсовая работа(индивидуальный проект)		
1	2	Зачеты	Экзамен	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
	Общеобразовательный цикл	13	3	2052	36	2016	1334	682			60	18	442	648	426	444	20			36
ОУД. 00	Общеобразовательные учебные дисциплины общие	4	2	1098		1098	670	428			36	12	276	310	212	280	20			
ОУД. 01	Русский язык		-Э	114		114	94	20			6	6	28	28	38	20				
	Литература	-3		171		171	141	30			6		40	46	46	39				
ОУД. 02	Иностранный язык	3		171		171		171			6		36	32	22	61	20			
ОУД. 03	Математика		-Э	228		228	192	36				6	6	32	64	52	80			
ОУД. 04	История	-3		171		171	171				6		40	54	24	53				
ОУД. 05	Физическая культура	-3		171		171		171					28	86	30	27				
ОУД. 06	Основы безопасности жизнедеятельности	3		72		72	72				6		72							
	Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных	6	1	774	36	738	544	194			18	6	166	218	186	132				

	предметных областей																			
ОУД.07	Информатика	3		108		108	38	70					24	48	36					
ОУД.08	Физика	3		108		108	82	26					24	40	44					
ОУД.09	Химия		-Э	171		171	111	60			6	6	32	30	44	65				
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	-3		207	36	171	171			6			26	42	36	67				
ОУД.15	Биология	3		72		72	54	18					46		26					
ОУД.16	География	-3		72		72	52	20			6		14	58						
ОУД.18	Астрономия	-3		36		36	36	0												36
	Дополнительные дисциплины по выбору	3	-	180		180	120	60			6			120	28	32				
УД.01	Экологические основы природопользования	-3		60		60	30	30			6			60						
УД.02	Основы рисования и лепки	-3		60		60	40	20						60						
УД.03	Эффективное поведение на рынке труда	-3		60		60	40	20							28	32				
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	8	-	560	38	522	297	225			6		44	128	48	0	160	34	60	48
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	-3		112	0	112	70	42					26	86						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-3		60	12	48	28	20							48					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-3		60	0	60	32	28			6		18	42						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-3		48	0	48	38	10												48
ОП.05	Основы калькуляции и учета	3		66	12	54	30	24									54			
ОП.06	Охрана труда	3		62	2	60	32	28											60	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-3		62	12	50	26	24									30	20		
ОП.08	Безопасность жизнедеятель-	3		50	0	50	41	9									50			

	ности																			
ОП.09	Физическая культура	-3		40	0	40		40									26	14		
П.00	Профессиональный учебный цикл																			
ПМ.00	Профессиональные модули	12	13	3004	202	2802	438	708		1656	48	84	108	70	108	298	366	730	482	640
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	2	3	430		430	76	102		252	12	18	108	70	108	108	36			
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э	108		108	44	64			6	6	108							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		-Э	70		70	32	38			6	6		70						
УП.01	Учебная практика	3		108		108				108					108					
ПП.01	Производственная практика	3	Эм	144		144				144		6				108	36			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	3	696	50	646	100	150		396	12	18				190	330	126		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э	220	32	188	78	110			6	6				118	70			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э	80	18	62	22	40			6	6					62			
УП.02	Учебная практика	3		180		180				180						72	108			
ПП.02	Производственная практика	-3	Эм	216		216				216		6					90	126		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, ку-	2	3	600	36	564	94	146		324	12	18						564		

	линарных изделий, закусок разнообразного ассорти- мента																		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		-,Э	86	4	82	36	46			6	6					82		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		-,Э	190	32	158	58	100			6	6					158		
УП.03	Учебная практика	^.-.-.-.- ,3		144		144			144								144		
ПП.03	Производственная практика	^.-.-.-.- ,3		180		180			180		6						180		
ПМ.04	Приготовление, оформле- ние и подготовка к реали- зации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3	2	428	36	392	44	96	252	6	18						40	352	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	3		130	26	104	32	72			6						40	64	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		Э	46	10	36	12	24			6	6						36	
УП.04	Учебная практика	3		108		108			108									108	
ПП.04	Производственная практика	3		144		144			144		6							144	
ПМ.05	Приготовление, оформле- ние и подготовка к реали- зации хлебобулочных, муч- ных кондитерских изделий разнообразного ассорти- мента	3	2	850	80	770	124	214	432	6	12							130	640
МДК.05.01	Организация приготовления,		-,Э	278	48	230	80	150			6	6						130	100

	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,3		140	32	108	44	64												108
УП.05	Учебная практика	-,3		216		216				216										216
ПП.05	Производственная практика	-,3		216		216				216		6								216
ПА	Промежуточная аттестация			216									18/0,5н	18/0,5н	18/0,5н	54/1,5н	36/1н	36/1н	18/0,5н	18/0,5н
	Самостоятельная работа														12	68	30	64	52	50
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			72																72
	ВСЕГО	33	16	5904	276	5340	2211	1615		1656	114	102								
Общее количество консультаций 114 часов Государственная (итоговая) аттестация: выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена						ВСЕГО	Дисциплин и МДК						594	846	474	562	312	314	290	292
							Учебной практики								108	72	108	144	108	216
							Производственной практики									108	126	306	144	216
							Экзаменов						1	1	-	3	3	4	2	2
							Зачетов						1	5	5	4	5	4	4	5

**3. Перечень учебных лабораторий и мастерских по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

№	Наименование
	Кабинеты
1	Русского языка и литературы, культуры речи, основы философии и психологии общения
2	Иностранного языка
3	Истории, обществознания, социально – экономических дисциплин
4	Химии и биологии
5	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
6	Основы безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Экологических основ природопользования
8	Информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности
9	Технического оснащения и организации рабочего места
10	Технологии кулинарного и кондитерского производства
11	Товароведения продовольственных товаров
	Лаборатории
1	Учебный кондитерский цех
2	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актальный зал