

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



Приказ №01-04/226 от 28 августа 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»
по программам подготовки специалистов среднего звена
по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: Специалист по поварскому
и кондитерскому делу
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10
мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования социально-экономический.
Начало подготовки – 2017 г.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточн ая аттестация	Государстве нная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
				(для СПО)				
1				5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	32	4	3		2		11	52
III курс	28	4	8		2		10	52
IV курс	19	4	7	4	1	6	2	43
Всего	118	12	18	4	7	6	34	199

2.1. График учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль					
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	
	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	
I																	:	=	=									
II															У	У	:	=	=									
III												П	П	П	П	П	:	=	=									
IV															У	У	П	=	=					П	П	П	П	У

Март				Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				Курс	1 сем	2 сем
9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24			
15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	31			
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	I	17	24
										У	У	П	П	П	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	II	17	24
								У	П	П		У	У	П	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	III	17	24
У	У	П	П	П	:	х	х	х	х	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	=	=	=	=	=	=	=	=	=	IV	17	24

Теоретическое обучение

□

Экзаменационная сессия

:

Практика учебная

0

Практика производственная

8

Преддипломная практика

X

Подготовка к итоговой гос. аттестации

Δ

Итоговая гос. аттестация

III

Каникулы

=

2.2 План учебного процесса (программы подготовки специалистов среднего звена) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся (час.)						По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Зачет	Экзамен	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс				II курс		III курс		IV курс			
						Всего учебных занятий	в т. ч.		1 сем. 16 нед.				2 сем. 23 нед.	3 сем. 14 нед.	4 сем. 18 нед.	5 сем. 10 нед.	6 сем. 18 нед.	7 сем. 14 нед.	8 сем. 5 нед.	
							Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий, курсовых работ (проектов)												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
О.00	Общеобразовательный цикл	10	3	1404		1404	709	695	0		54	18	576	828	0	0	0	0	0	0
	Общеобразовательные дисциплины общие	4	2	850		850	401	449					351	499						
ОУД.01	Русский язык		Э	78		78	58	20			6	6	78							
ОУД.01	Литература	-,3		117		117	97	20			6			117						
ОУД.02	Иностранный язык	-,3		117		117	0	117					56	61						
ОУД.03	Математика		-, Э	234		234	100	134			6	6	122	112						
ОУД.04	История	-,3		117		117	99	18			6		35	82						
ОУД.05	Физическая культура	-,3		117		117	12	105					60	57						
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-,3		70		70	35	35					0	70						
	Общеобразовательные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	5	1	515		515	285	230					225	290						
ОУД.11	Обществознание	Инд. проект		78		78	58	20			12		78	0						

ОУД.16	География	-,3		36		36	20	16			4			36						
ОУД.17	Экология	3		36		36	22	14					36							
ОУД.07	Информатика	-,3		100		100	50	50					0	100						
ОУД.12	Экономика	-,3		72		72	36	36			8		26	46						
ОУД.13	Право		Э	85		85	43	42			6	6	85	0						
ОУД.14	Естествознание	-,3		108		108	56	52					0	108						
	Дополнительные дисциплины по выбору	1	-	39		39	21	18						39						
УД.01	Астрономия	-,3		39		39	21	18	0				0	39						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4	-	432		432	50	382	0	0			0	0	104	52	146	54	38	38
ОГСЭ.01	Основы философии	3		48		48	24	24									48			
ОГСЭ.02	История	3		48		48	14	34						48						
ОГСЭ.03	Психология общения	3		48		48	12	36									48			
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,3		128		128	0	128						28	20	30	18	14	18	
ОГСЭ.05	Физическая культура	-,3		160		160	0	160						28	32	20	36	24	20	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1	1	180		180	92	88			6	6		180	0	0	0	0	0	
ЕН.01	Химия		Э	96		96	48	48			6	6		96						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3		84		84	44	40						84						
П.00	Профессиональный цикл	17	17	3312		3312	1150	1042	40	1080	78	114	0	0	292	776	430	810	574	430
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	6	3	652		652	314	338	0	0	18	18		54	332	98	168	0	0	
ОП.01	Микробиология, физиология, санитария и гигиена		Э	54		54	26	28			6	6		54						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,3		84		84	42	42							84					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания (ресторанов)		-,Э	88		88	40	48			6	6			88					

ОП.04	Организация обслуживания	-,3		32		32	16	16									32			
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг в организациях питания		-,Э	160		160	78	82			6	6				160				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,3		48		48	20	28										48		
ОП.07	Охрана труда	-,3		48		48	24	24									28	20		
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3		70		70	34	36									70			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,3		68		68	34	34										68		
ПМ.00	Профессиональные модули	11	14	2660		2660	836	704	40	1080	36	96	0	0	238	444	332	642	574	430
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	11	3	436		436	110	110	0	216	-	18	0	0	238	90	108	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		Э	184		184	90	94	0			6	0	0	166	18	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		-,Э	36		36	20	16				6						36		
УП.01	Учебная практика	3		108		108				108					72		36			
ПП.01	Производственная практика			108		108				108		6				72	36			
ПМ.02	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	2	3	578		578	162	164	0	252	-	18	0	0	0	354	224	0	0	0

МДК. 02.01	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Э	246		246	122	124				6				246				
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Э	80		80	40	40				6					80			
УП.02	Учебная практика	-,3		72		72				72						72				
ПП.02	Производственная практика	3		180		180				180		6				36	144			
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	3	264		264	76	60	20	108	12	18	0	0	0	0	0	264	0	0
МДК. 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-,Э	120		120	60	40	20		6	6						120		
МДК. 03.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-,Э	36		36	16	20			6	6						36		
УП.03	Учебная практика	-,3		36		36				36								36		
ПП.03	Производственная практика			72		72				72		6						72		
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с	1	1	478		478	216	154		108	6	6	0	0	0	0		216	262	0

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																		
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		-,Э	174		174	100	74									64	110	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			196		196	116	80		6	6						80	116	
УП.04	Учебная практика	-,3		36		36				36							36		
ПП.04	Производственная практика			72		72				72							36	36	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	3	370		370	124	102		144	12	18					162	124	84
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		Э	126		126	64	62			6	6					126		
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		-,Э	100		100	60	40			6	6						52	48
УП.05	Учебная практика	-,3		72		72				72							36	36	
ПП.05	Производственная практика	-,3		72		72				72		6						36	36
ПМ.06	Организация и контроль	1	2	228		228	104	68	20	36	6	12						124	104

	текущей деятельности подчиненного персонала																			
МДК. 06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала		Э	192		192	104	68	20	36	6	6							124	68
ПП.06	Производственная практика	3		36		36				36		6								36
ПМ 07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	3	1	306		306	44	46	0	216			0	0	0	0	0	0	64	242
МДК 07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	-3		90		90	44	46											64	26
УП.07	Учебная практика	3		108		108				108										108
ПП.07	Производственная практика	3		108		108				108		6								108
ПДП	Производственная (преддипломная) практика			144		144				144										144
ПА	Промежуточная аттестация			252		252				252			36	36	36	36	36	36	-	36
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216		216														216
Всего часов		32	23	5940		5940	2001	2207	40	1080	114	138	612	864	612	864	612	900	612	864
Консультации на учебную группу всего 114 часов. Государственная (итоговая) аттестация 1.1. Выпускная квалификационная работа - дипломная работа Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.) 1.2. Защита ВКР (дипломной работы) и Демонстрационный экзамен - с 15 июня по 28 июня 2021 года							Всего	Дисциплины и МДК					576	828	504	648	360	648	504	180
Учебная практика					0	0		72	72	36	108	36	108							
Производственная практика					0	0			108	180	108	72	180							
Преддипломная практика													144							
Курсовая работа											1	1								
Экзамены					2	1		2	4	4	4	0	6							
Зачеты					1	9		2	2	5	5	2	6							

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по специальности
СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

№	Наименование
Кабинеты	
1	Русского языка и литературы, культуры речи, основы философии и психологии общения
2	Иностранного языка
3	Математики
4	Истории, обществознания, социально – экономических дисциплин
5	Биологии, микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
6	Информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности
7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8	Экологических основ природопользования
9	Технологии кулинарного и кондитерского производства
10	Организации хранения и контроля запасов и сырья
11	Организации обслуживания
12	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
Лаборатории	
1	химии
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3	учебный кондитерский цех
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	Актный зал

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации ППСЗ

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

Нормативные документы:

- 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г.;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. № 632 «Об установления соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. №1199, с изменением от 25.11.2016г.
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации 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»;
- 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», с изменениями от 31.01.2014 года;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального, с изменениями от 18 августа 2016 года;
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 года «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от 31.12.2015 года.
- 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»;

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- начало учебного года с 1 сентября;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность занятий (45 мин.) или группировка парами;
- максимальная учебная нагрузка составляет 36 часов в неделю, включая аудиторную и внеаудиторную нагрузку;
- продолжительность занятий – группировка парами, состоящими из 2 уроков, продолжительностью 45 минут, с переменами между уроков 5 минут, между парами 10 минут;
- формы и процедуры текущего контроля знаний (контрольная работа, тестирование, и др.);
- производственная (профессиональная) практика реализуется рассредоточено и концентрированно.
- консультации предусматриваются в объеме 114 часов. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные;
- учебная практика организована в учебных кабинетах, мастерских колледжа, производственная (по профилю специальности) и преддипломная практики проводятся в организациях и учреждениях общественного питания.
- на промежуточную аттестацию отведено 7 недель;
- формы промежуточной аттестации – зачет с оценкой, экзамен, экзамен по модулю,
- зачеты, контрольные работы проводятся в пределах времени, определенного на изучение дисциплин, междисциплинарных курсов;
- экзамен по дисциплине, междисциплинарному курсу проводится в день, освобожденный от других форм промежуточной нагрузки;
- на первом курсе обязательными являются экзамены по русскому языку, математике и праву;
- после освоения программы профессионального модуля проводится экзамен по модулю;
- курсовые работы рассматриваются как вид учебной работы и реализуются в пределах часов, отведенных на изучение дисциплины;
- количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям);
- на первом курсе предусмотрено выполнение и защита индивидуального проекта по ОУД.11 Обществознание;
- на четвертом курсе предусмотрены комплексный экзамен по МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и комплексный экзамен (по модулю) ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар;
- учебным планом курсовые работы предусмотрены по дисциплинам:

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 6 семестр, МДК.06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (8 семестр);

- итоговая государственная аттестация проводится в форме выполнения и выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационного экзамена;
- общая продолжительность каникул составляет 10 - 11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

4.3. Структура и объем образовательной программы

Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования составляет 5940 часов.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело среднего профессионального образования разработан с учетом социально – экономического профиля получаемого профессионального образования.

Структура и объем образовательной программы:

Общеобразовательный цикл – 1404 ч.

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл – 432 ч.;

Математический и общий социально - экономический цикл – 180 ч.;

Профессиональный цикл – 3312 ч.;

Общепрофессиональные дисциплины – 652 ч.;

Профессиональные модули – 2660 ч., из них:

Практика (учебная и производственная) – 30 недель – 1080 ч;

Промежуточная аттестация – 7 недель – 252 ч;

Преддипломная практика – 4 недели - 144 ч;

Государственная итоговая аттестация – 216 ч.

4.4. Формирование вариативной части ПСССЗ

Объем вариативной части рассчитан следующим образом:

5940 – 1404(ОУД) – 432(ОГСЭ)—180(ЕН) – 612(ОП)-1728 (ПМ) -144 (ПДП) - 216(ГИА)- 252(ПА)= 972 часа.

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в количестве 972 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 - 40 часов;

- на профессиональные модули – 932 часа.