

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

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
Е. В. Гребнева
Приказ № 187 от 11 августа 2020 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 ↔ кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения – 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный
Начало подготовки – 2020 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 науки и высшего образования РФ, Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 года №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования (инструктивно - методическое письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России от 20.07.2020 № 05-772;
- 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»;
- 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. №597н;
- 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 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;
- практическая подготовка студентов, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер организовывается непосредственно в ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж» и в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж» и профильной организацией;
- 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 освоение 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	144
Физика	108
Химия	229
Обществознание (вкл. экономику и право)	171
Биология	134
Астрономия	36
Родная литература	72

60 часов – на изучение дополнительных дисциплин по выбору:

Экологические основы природопользования/Экология моего края 60

На втором курсе предусмотрено выполнение индивидуального проекта по ОУД.10 Обществознание (включая экономику и право).

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Объем вариативной части рассчитан следующим образом:

5904 – 2052 – 324-1980-72 -216= 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 - 254 часа;
- на профессиональные модули – 1006 часов.

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				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	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}	К	К																										A _{0,5}			К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
2														A _{0,5}	У	У	У	К	К		Т	Т	Т									У	У												A _{0,5}	А		К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3	Т						У	У	У				А			Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т						У	У	У	У	Т	Т	Т	Т	Т			А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К										
4							У	У	У			A _{0,5}		Т	Т	Т	Т	К	К									У	У	У	У	У	У	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	A _{0,5}	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*									

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	3	4		2		11	52
III курс	20	9	11		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)							
		Зачеты	Экзамен		Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				По практике учебной и производственной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК, час.							1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
						Всего учебных занятий	в т.ч.													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
	Общеобразовательный цикл	10	4	2052		2052	1332	720			54	24	486	604	426	480	20			36
ОУД. 00	Общеобразовательные учебные дисциплины общие	3	3	1098		1098	630	468					297	289	208	284	20			
ОУД. 01	Русский язык		Э	114		114	90	24			6	6	26	30	22	36				
	Литература	3		171		171	141	30					42	44	26	59				
ОУД. 02	Иностранный язык		Э	171		171		171			6	6	34	34	26	57	20			
ОУД. 03	Математика		Э	228		228	192	36			6	6	58	38	73	59				
ОУД .04	История	3		171		171	171				6		52	42	35	42				
ОУД .05	Физическая культура	3		171		171		171					51	63	26	31				
ОУД. 06	Основы безопасности жизнедеятельности	3		72		72	36	36			6		34	38						
	Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	6	1	894		894	662	232					189	255	218	196				36
ОУД .07	Информатика	3		144		144	56	88			6		32	40	36	36				

ОУД. 08	Физика	-,-,3		108		108	82	26					34	30	44					
ОУД. 09	Химия		-,-,-Э	229		229	159	70			6	6	31	61	43	94				
ОУД. 10	Обществознание (вкл. экономику и право)	-,-,-,3		171		171	171				6		30	38	37	66				
ОУД. 15	Биология	-,-,3		134		134	100	34			6		26	50	58					
ОУД.18	Астрономия	-,-,-,-,-,-,-,-,3		36		36	22	14											36	
ОУД.19	Родная литература	-,3		72		72	72						36	36						
	Дополнительные дисциплины по выбору	1	-	60		60	40	20						60						
УД.01	Экологические основы природопользования/Экология моего края	-,3		60		60	40	20						60						
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	7	1	534		534	316	218			6	6		172	60	0	160	34	60	48
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	-,3		112		112	84	28						112						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		-,-,Э	60		60	40	20			6	6			60					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,3		60		60	32	28						60						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,-,-,-,3		48		48	26	22												48
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,-,3		54		54	30	24									54			
ОП.06	Охрана труда	-,-,-,-,-,-,-,-,3		60		60	32	28											60	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,-,-,-,3		50		50	40	10									30	20		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,-,-,-,-,-,3		50		50	30	20									50			
ОП.09	Физическая культура	-,-,-,-,-,-,-,-,3		40		40	2	38									26	14		
П.00	Профессиональный учебный цикл	11	14	3030	198	2832	466	710		1656	42	84	108	70	108	330	366	730	482	638
ПМ.00	Профессиональные модули	11	14	3030	198	2832	466	710		1656	42	84	108	70	108	330	366	730	482	638
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарии	2	3	430		430	76	102		252	18	18	108	70	108	108	36			

	нарных изделий разнообразного ассортимента																		
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э	108		108	44	64			12	6	108						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		-Э	70		70	32	38			6	6		70					
УП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-,3		108		108				108				108					
ПП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-,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	708	30	678	132	150		396	6	18			222	330	126		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		-,3	250	30	220	110	110			6	6			150	70			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		-,3	62		62	22	40				6				62			
УП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-,3		180		180				180					72	108			

ПП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	Эм	216		216				216		6				90	126		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	3	628	64	564	94	146		324	12	18					564		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Э	100	18	82	36	46				6	6				82		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Э	204	46	158	58	100				6	6				158		
УП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		144		144				144							144		
ПП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	Эм	180		180				180		6					180		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	3	430	38	392	44	96		252	-	18					40	352	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		Э	132	28	104	32	72				6					40	64	
МДК.04.02	Процессы приготовления,		Э	46	10	36	12	24				6						36	

	подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		,,-Э																		
УП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	^~^~^~^~^~^ ,,-,3		108		108				108								108			
ПП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	^~^~^~^~^~^ ,,-,3	Эм	144		144				144		6						144			
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3	2	834	66	768	120	216		432	6	12						130	638		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		^~^~^~^~^~^ ,,-,Э	278	48	230	80	150			6	6						130	100		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	^~^~^~^~^~^ ,,-,3		124	18	106	40	66											106		
УП.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	^~^~^~^~^~^ ,,-,3		216		216				216									216		
ПП.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	^~^~^~^~^~^ ,,-,3	Эм	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			198														30	64	52	52

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			72															72	
	ВСЕГО	28	19	5904	198	5418	2114	1648		1656	102	114								
Общее количество консультаций 102 часа						ВСЕГО	Дисциплин и МДК						594	846	486	630	312	314	290	290
Государственная (итоговая) аттестация: выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена							Учебной практики								108	72	108	144	108	216
							Производственной практики									108	126	306	144	216
							Экзаменов						1	1	1	3	4	4	3	2
							Зачетов							5	3	4	4	4	3	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	Актный зал