

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Саратовский политехнический колледж»
К.Г.Гудков
Рег. № 6 от «2» августа 2021 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки квалифицированных рабочих служащих
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Саратовской области
«Саратовский политехнический колледж»
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: *Повар, кондитер*

Форма обучения – *очная*

Нормативный срок обучения – *3 года 10 месяцев*

на базе *основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального образования –
естественно-научный

Начало подготовки- 2021 год

1. Пояснительная записка.

1.1. Нормативная база реализации .

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Саратовской области «Саратовский политехнический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569.

Учебный план составлен на основании:

- Устава ГАПОУ СО «Саратовский политехнический колледж»
- Федерального Закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего общего образования» (с изменения от 11 декабря 2020 г.);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями 28 августа 2020 г.);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 05 августа 2020г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (с изменениями от 27 октября 2015г.);
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года №06-259 «Рекомендации 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»
- Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- 33.011 Профессиональный стандарт «Повар», утверждения приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. №610н;

-33010 Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №597;

-33.014 Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. №914н;

Методические рекомендации Минобрнауки России (письмо Минобрнауки России №дл-11/06вн от 20.04.2015г.) «Об актуализации ФГОС СПО и образовательных программ в соответствии с профессиональными стандартами»;

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

- начало занятий 01 сентября ежегодно;
- объем обязательной нагрузки в неделю при освоении ППКРС в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 5-дневной учебной недели – 36 часов в неделю;
- продолжительность учебной недели составляет 5 учебных дней;
- учебные занятия сгруппированы парами, продолжительность академического часа 45 минут;
- с целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий контроль, оперативный контроль, итоговый контроль;
- при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика организована в мастерских образовательного учреждения, производственная проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;
- общая продолжительность каникул составляет 35 недель.

1.3. Общеобразовательный цикл.

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

Учебное время, отведенное на изучение общеобразовательных дисциплин 2052 часа, распределено следующим образом:

1872 часа – на изучение общеобразовательных дисциплин.

180 часов - на изучение дополнительных дисциплин по выбору:

1.4. Формирование вариативной части ООП ППКРС.

Вариативная часть объемом 1368 часов распределена следующим образом:

Часы вариативной части направлены на освоение программ общепрофессиональных дисциплин:

-на 324 часа увеличен объем аудиторной нагрузки по дисциплинам общепрофессионального цикла, из них:

-18 часов на дисциплину « Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»;

-36 часов на дисциплину « Основы товароведения продовольственных товаров»;

-54 часа на дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места»;

-54 часа на дисциплину «Иностранный язык в профессиональной деятельности»;

введены самостоятельные общепрофессиональные дисциплины:

-90 часов на дисциплину « Информационные технологии в профессиональной деятельности»;

- 72 часа на дисциплину « Организация обслуживания в ресторане»;

На увеличение часов по всем основным видам деятельности – 396 часов по профессиональным модулям:

-68 часов на ПМ.01 МДК01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

-41 час на ПМ.02 МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

-85 часов на ПМ.03 МДК03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

-90 часов на ПМ.04 МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;

-112 часов на ПМ.05 МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

На увеличение часов по всем основным видам деятельности- 648 часов учебной и производственной практики, из них:

ПМ.05.УП.05-108 час.

ПП.05-540 час.

1.5. Порядок аттестации обучающихся.

При освоении ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, демонстрационный экзамен. Аттестация проводится после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Система оценок и процедура итоговой аттестации прописывается в Положении о промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся в ГАПОУ СО «Саратовский политехнический колледж».

2.Сводные данные по бюджетному времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			По профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39 недель	1 неделя			1 неделя	-	11 недель	52 недели
II курс	29 недель	5 недель	5 недель		2 недели	-	11 недель	52 недели
III курс	21 неделя	9 недель	9 недель		2 недели		11 недель	52 недели
IV курс	15 недель	2 недели	21 неделя		1 неделя	2 недели	2 недели	43 недели
Всего	104 недели	17 недель	35 недель		6 недель	2 недели	35 недель	199 недель

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО

№	Наименование
	Кабинеты
1.	Русского языка и литературы
2.	Иностранного языка Истории. Обществознания.
3.	Химии. Биологии. Математики. Физики
4.	Информатики и ИКТ
5.	Социально-экономических дисциплин
6.	Микробиологии, санитарии и гигиены
7.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8.	Лаборатории
9.	Товароведения продовольственных товаров
10.	Технического оснащения и организации рабочего места
11.	Мастерские
12.	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
13.	Учебный кондитерский цех
14.	Спортивный комплекс
15.	Спортивный зал
16.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
17.	Электронный стрелковый тир
18.	Залы
19.	Библиотека
20.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал

3. График учебного процесса (в неделях).

	I	II	III	IV	Курс	Номера календарных недель																																																			
						Порядковые номера недель учебного года																																																			

☐ Теоретическое обучение

☐ А Промежуточная аттестация

☐ У Учебная практика (производственное обучение)

☐ К Каникулы

☐ И Итоговая государственная аттестация

☐ П Производственная практика

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.								Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр)											
				Всего	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация												
		Обучение по дисциплинам и МДК, час.																					
		Экзамен	Диф. Зачет			всего во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.																
теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия																						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			2052	0	2052	1113	701	0	30	46	482	596	392	335	55	12	60	120				
ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл			1872	0	1872	957	683	0	30	40	482	596	392	335	55	12	0	0				
ОУД.01	Русский язык	4		171	0	171	171			8	6	61	23	27	60								
ОУД.02	Литература			171	0	171	171					51	48	34	38								
ОУД.03	Иностранный язык	6		211	0	211	0	171			6	44	38	26	36	55	12						
ОУД.04	Математика	4		253	0	253	164	212		8	6	56	70	50	77								
ОУД.05	История			171	0	171	169				2	51	38	26	56								
ОУД.06	Физическая культура		4	177	0	177		171				51	45	33	48								
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2	92	0	92	70				2	20	32	40									
ОУД.08	Информатика и ИКТ		3	126	0	126	38	68			2	51	75										
ОУД.09	Химия	3		218	0	218	136	35		8	6	50	80	68	20								
ОУД.10	Биология		23	138	0	138	44	26			2	47	63	28									
ОУД.11	Астрономия	3		72	0	72	72			6	6		42	30									
ОУД.12	Родная литература		3	72	0	72	70				2		42	30									
	Дополнительные дисциплины			180		180	156	18		0	6	0	0	0	0	0	0	60	120				
УД.01/УД.02	Основы финансовой грамотности/История мировой культуры		8	60	0	60	58				2												60
УД.03/УД.04	Введение в профессию/Эффективное поведение на рынке труда		7	60	0	60	58				2										60		
УД.05/УД.06	Основы экономики управления/Экология		8	60	0	60	40	18			2												60
	Профессиональный цикл			3564	114	1578	911	641		102	100	104	205	64	227	215	441	265	57				
	Общепрофессиональный цикл			648	41	607	476	119	0	18	36	104	99	0	50	17	75	205	57				
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1		54	3	51	39	12		6	6	51											
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1	72	5	67	51	14			2	23	44										
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2		90	5	85	73	12		6	6	30	55										
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.		5	36	3	33	23	8			2				16	17							
ОП.05	Основы калькуляции и учета		6	32	2	30	18	10			2						30						
ОП.06	Охрана труда		7	36	3	33	21	10			2						20	13					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7	90	5	85	83			2							85		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		3	36	2	34	16	16		2			34						
ОП.09	Информационные технологии в профессиональной деятельности	8		90	5	85	85		6	6							28	57	
ОП.10	Организация обслуживания в ресторане	7		72	5	67	67			6							67		
ОП.11	Физическая культура(для профессий СПО)		7	40	3	37		37								25	12		
ПМ.00	Профессиональные модули			2916	73	971	435	522	1852	84	64	0	106	64	177	198	366	60	0
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3		316	12	160	72	84	140	16	6+8	0	106	54	0	0	0	0	0
МДК.01.0 1	Организация приготовления к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2	32	2	30	14	14		8	2		30						
МДК.01.0 2	Процессы приготовления,подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3	140	10	130	58	70		8	2		76	54					
УП. 01			3	72		72		70		2		36	36						
ПП. 01			3	72		72		70		2		72							
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий , закусоч разнообразного ассортимента	5		597	14	187	71	114	392	16	6+6	0	0	10	177	0	0	0	0
МДК.02.0 1	Организация приготовления,подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,закусок		4	32	2	30	16	14		8	2			10	20				
МДК.02.0 2	Процессы приготовления,подготовки к реализации и презентации горячих блюд,кулинарных изделий,закусок			169	12	157	55	100		8				157					
УП. 02			4	144		144		142		2				144					
ПП.02			5	252		252		250		2				108	144				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	5		393	15	198	86	110	176	16	6+6		0	0	0	198	0	0	0
МДК.03.0 1	Организация приготовления,подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,закусок		5	32	2	30	18	10		8	2				30				
МДК.03.0 2	Процессы приготовления,подготовки к реализации и презентации холдных блюд,кулинарных изделий,закусок			181	13	168	68	100		8				168					
УП. 03			5	72		72		70		2				72					
ПП.03			5	108		108		106		2				72	36				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	6		330	13	173	67	104	140	20	6+6	0	0	0	0	0	173	0	0
МДК.04.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов,напитков		6	32	2	30	20	8		10	2					30			
МДК.04.0 2	Процессы приготовления,подготовки к реализации горячих и холдных сладких блюд,десертов,напитков			154	11	143	47	96		10						143			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

УП.04			6	72	36	72	36	36	70	2						72	36		
ПП.04			6	72	108	72	108	108	70	2						72	108		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	8		1280	19	253	139	110	1004	16	6+8	0	0	0	0	0	193	60	0
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6	32	2	30	18	10		8	2						30		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7	240	17	223	121	100		8	2						163	60	
УП.05			7	252	36	252	36	36	250		2						180	72	
ПП.05			8	756	108	756	108	108	754		2						180	180	576
ПА.00	Промежуточная аттестация			216								18	18	36	36	36	36	18	18
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация ДЭ			72															2 нед.
ВСЕГО:				5616	114	3630	2024	1342	1852	132	150	I курс		II курс		III курс		IV курс	
Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена						Всего:	Дисциплин и МДК	3630				586	801	456	562	270	453	325	177
							Учебной практики	612	180			0	36	36	144	72	252	72	0
							Производственной практики	1260	1692			0	0	72	108	216	108	180	576
							Самостоятельная работа	114				8	9	12	14	18	15	17	21
							Экзаменов	14				1	1	3	2	2	2	1	2
							Диф.зачетов	33				2	3	6	4	5	5	5	3
								5616	594	846	576	828	576	828	594	774			