



**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГАПОУ СО

«Саратовский политехнический колледж»

К.Г.Гудков

Рег. № 9 от «29» июня 2023 г.

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

среднего профессионального образования

(программа 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*

Срок получения образования – *3 года 10 месяцев*

на базе *основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального образования - *естественно-научный*

Год начала подготовки- *2023 год.*

Приказ об утверждении ФГОС СПО от 9 декабря 2016 г. №1569.

Виды деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента







## 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», утверждения приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №597;
- 33.014 Профессиональный стандарт «Пекарь», утверждения 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
<b>Всего</b>	<b>104 недели</b>	<b>17 недель</b>	<b>35 недель</b>		<b>6 недель</b>	<b>2 недели</b>	<b>35 недель</b>	<b>199 недель</b>



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

№	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
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.	<b>Лаборатории</b>
9.	Товароведения продовольственных товаров
10	Технического оснащения и организации рабочего места
11	<b>Мастерские</b>
12	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных горячих блюд, кулинарных изделий, сладких
13	блюд, десертов и напитков
14	Учебный кондитерский цех
15	<b>Спортивный комплекс</b>
16	Спортивный зал
17	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
18	Электронный стрелковый тир
19	<b>Залы</b>
20	Библиотека
	Читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал



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 семестрам (час. в семестр)									
		Экзамен	Диф. Зачет	Всего	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Практики	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
						Обучение по дисциплинам и МДК, час.					1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
		в т.ч.			всего во взаимодействии с преподавателем	теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	1 сем		2 сем		3 сем		4 сем					
3	4	5	6	7				8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			2052	0	2052	1275	759	0			482	596	392	335	55	12	60	120
ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл			1872	0	1872	1119	741	0		6	34	23	27	30				
ОУД.01	Русский язык	4		114	0	114	114				6	51	48	34	38				
ОУД.02	Литература		4	171	0	171	171				6	44	38	26	36	15	12		
ОУД.03	Иностранный язык	6		171	0	171	0	171				56	70	50	52				
ОУД.04	Математика	4		228	0	228	16	212				51	38	26	56				
ОУД.05	История			171	0	171	169					51	38	34	48				
ОУД.06	История		4	171	0	171		171				51	38	34	48				
ОУД.06	Физическая культура			171	0	171	70					20	52						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2	72	0	72	38	68				51	38	19					
ОУД.08	Информатика и ИКТ		3	108	0	108	48	58				34	34	20	20				
ОУД.09	Физика		4	108	0	108	48	58				34	34	20	20				
ОУД.09	Физика	3		171	0	171	136	35			6	50	53	68					
ОУД.10	Химия			171	0	171	169						48	28	55	40			
ОУД.11	Обществознание		4	171	0	171	169						48	28	55	40			
ОУД.15	Биология		3	144	0	144	118	26				40	74	30					
ОУД.15	Биология			144	0	144	118	26				40	74	30					
ОУД.17	География	3		72	0	72	70				6		42	30					
ОУД.17	География			72	0	72	70				6		42	30					
	Дополнительные дисциплины			180	0	180	156	18				0	0	0	0	0	0	60	120
УД.01/УД.02	Основы финансовой грамотности/История мировой культуры		8	60	0	60	58												60
УД.03/УД.04	Эффективное поведение на рынке труда/ Основы проектной деятельности (*выполнение индивидуального проекта по выбору обучающегося)		7	60	0	60	58												60
УД.05/УД.06	Основы экономики управления/Родная литература		8	60	0	60	40	18											60
	Профессиональный цикл			648	41	607	476	119	0		24	102	99	64	227	215	241	265	265
	Общепрофессиональный цикл			648	41	607	476	119	0		24	102	99	64	227	215	241	265	265
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1		54	3	51	39	12			6	51							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1	72	5	67	51	14				23	44						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2		90	5	85	73	12			6	30	55						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.		5	36	3	33	23	8							16	17			
ОП.05	Основы калькуляции и учета		6	32	2	30	18	10									30		



		7	36	3	33	21	10												
ОП.06	Охрана труда	3	4	5	6	7	8	9	10	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
1	2																85		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7	90	5	85	83							34					
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		3	36	2	34	16	16									28	57	
ОП.09	Информационные технологии в профессиональной деятельности	8		90	5	85	85			6							67		
ОП.10	Организация обслуживания в ресторане	7		72	5	67	67			6							25	12	
ОП.11	Физическая культура(для профессий СПО)		7	40	3	37		37				106	64	177	198	166	60	0	
ПМ.00	Профессиональные модули			2916	73	971	435	522	1852	64	0	106	64	177	198	166	60	0	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3		316	12	160	72	84	140	6	0	106	54	0	0	0	0	0	
МДК.01.01	Организация приготовления к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2	32	2	30	14	14				30							
МДК.01.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3	140	10	130	58	70				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, закусок разнообразного ассортимента	5		597	14	187	71	114	392	6	0	0	10	177	0	0	0	0	
МДК.02.01	Организация приготовления,подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,закусок		4	32	2	30	16	14				10	20						
МДК.02.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации и презентации горячих блюд,кулинарных изделий,закусок			169	12	160	55	100					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, закусок разнообразного ассортимента	5		393	15	198	86	110	176	6		0	0	0	198	0	0	0	
МДК.03.01	Организация приготовления,подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,закусок		5	32	2	30	18	10							30				
МДК.03.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации и презентации холдных блюд,кулинарных изделий,закусок			181	13	168	68	100							168				
УП.03			5	72		72			70	2				72	36				
ПП.03			5	108		108			106	2									
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	6		330	13	173	67	104	140	6+6	0	0	0	0	0	173	0	0	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов,напитков			32	2	30	20	8								30			



МДК.04.0 2	Процессы приготовления,подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд,десертов,напитков		154	11	143	47	96								143				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	
УП.04			6	72		72			70	2						72			
ПП.04			6	72		72			70	2						72			
ПМ.05	Приготовление,оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий разнообразного	8		1280	19	139	110	1004	6	0	0	0	0	0	193	60	0		
МДК.05.0 1	Организация приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий		6	32	2	18	10								30				
МДК.05.0 2	Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий		7	240	17	121	100								163	60			
УП.05			7	216		216		250	2						180	36			
ПП.05			8	792		792		754	2							216	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		1400	1852		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	576			0	36	36	144	72	252	36	0	
							Производственной практики	1296			0	0	72	108	216	108	216	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