

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»

/А.В. Платалин/
« 30 » января 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
Уровень подготовки - базовый
Профиль получаемого профессионального
образования социально-экономический.

г. Маркс

2017 г.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы 1	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Кани	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
				(для СПО)				
				5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	32	4	3		2		11	52
III курс	28	5	7		2		10	52
IV курс	24	2	4	4	1	6	2	43
Всего	123	11	14	4	7	6	34	199

Обучение всегда начинается с первого курса, независимо от образовательной базы приема (основное общее или среднее общее образование). Для групп по каждой из образовательной баз приема следует составить отдельный учебный план. Для отдельных обучающихся, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов может быть разработан выстраиваться индивидуальный учебный план.

В таблице следует оставить количество строк, соответствующее реальному количеству курсов обучения. Для каждого курса обучения заполняется отдельная строка, и указанное в столбцах 2-8 количество недель по курсам суммируется в столбце 9 «Всего (по курсам)».

При заполнении таблицы «Сводные данные по бюджету времени (в неделях)» следует использовать сведения о суммарном количестве недель, отведенных на обучение по циклам, которые содержатся в таблице «Структура и объем образовательной программы» во ФГОСВ строке «Всего» суммируется количество недель, указанное в соответствующих столбцах.

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	23	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													0	0	8	8	:	=	=				0	0	8		
III										0	0	0	0	8	8	:	=	=						0	8	8	
IV										0	0						=	=									

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	23	1	8	15	22	29	5	12	19	26						
15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	22	30	7	14	21	28	4	11	18	25	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	16	23
															:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	II	12	20
												8	8	8	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	III	10	18
	:	8	8	8	8	x	x	x	x	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	IV	15	9

Теоретическое обучение



Экзаменационная сессия



Практика учебная



Практика производственная



Преддипломная практика



Подготовка к итоговой гос. аттестации



Итоговая

гос. аттестация



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 /72-18	Промежуточная аттестация 18+22	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. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 13 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	0	1476	696	686	0		54	40	576	828	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык		Э	78	0	78	58	20			12	6	78								
ОУД.01.1	Литература	-,3		117	0	117	97	18			6	2		117							
ОУД.02	Иностранный язык	-, 3		117	0	117	0	115				2	42	75							
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия		-, Э	234	0	234	100	134			12	6	98	136							
ОУД.04	История	-, 3		117	0	117	97	18				2	32	85							
ОУД.05	Физическая культура	-, 3		117	0	117	10	105				2	85	32							
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-,3		70	0	70	35	33				2	0	70							

ОУД.11	Обществознание	Инд. проект		78	0	78	58	20			12		78	0						
ОУД.16	География	-,3		36	0	36	18	16			2		36							
ОУД.17	Экология	3		36	0	36	20	14			2		36							
ОУД.07	Информатика	-,3		100	0	100	50	48			2		0	100						
ОУД.12	Экономика	-,3		72	0	72	36	34			2		42	30						
ОУД.13	Право		Э	85	0	85	44	41			12	6	85	0						
ОУД.14	Естествознание	-,3		108	0	108	54	52			2		0	108						
ОУД.	Астрономия	-,3		39	0	39	19	18	0		2		0	39						
УД.1	Культура речи/Этика делового общения	3		32		32	20	12					32							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	8	2	576	144	432	48	378	0	0	6	12	0	0	100	56	148	52	38	38
ОГСЭ.01	Основы философии	3		64	16	48	24	22			2						48			
ОГСЭ.02	История	3		64	16	48	12	34			2				48					
ОГСЭ.03	Психология общения	3		64	16	48	12	34			2						48			
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3, 3, 3, 3, 3	,-,-,-,-, Э	170	42	128	0	128			6	6			24	24	24	24	14	18
ОГСЭ.05	Физическая культура	3, 3, 3, 3, 3, 3		214	54	160	0	160							28	32	28	28	24	20
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1	1	240	60	180	90	88			6	8			180	0	0	0	0	0
ЕН.01	Химия		Э	128	32	96	48	48			6	6			96					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3		112	28	84	42	40			2				84					
П.00	Профессиональный цикл	13	10	3218	806	2412	1128	1152	120	900	54	72	0	0	152	664	212	596	502	286
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	6	3	866	216	650	316	322	0	0	12	30			54	332	96	170	0	0

ОП.01	Микробиология, физиология, санитария и гигиена		Э	72	18	54	26	28			4	6			54					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,3		112	28	82	40	40				2				84				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания (ресторанов)		-,Э	118	30	88	40	48			4	6				88				
ОП.04	Организация обслуживания	-,3		42	10	32	16	14				2						32		
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг в организациях питания		-,Э	212	52	160	78	82			4	6				160				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,3		64	16	48	24	22				2						48		
ОП.07	Охрана труда	-,3		64	16	48	24	22				2					26	22		
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3		94	24	70	34	34				2					70			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,3		90	22	68	34	32				2						68		
ПМ.00	Профессиональные модули	7	7	2352	590	1760	810	830	120	25 нед	42	42	0	0	98	332	116	426	502	286
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	Э(м)	246	62	184	90	94	0	4 нед	6	6	0	0	98	86	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		-,Э	246	62	184	90	94	0		6	6	0	0	98	86	0	0	0	0
УП.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	3		72		72				2нед					72					
ПП.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного			72		72				2нед					72					

	ассортимента																			
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	1	Э(м)	328	82	246	122	124	0	3 нед	6	6	0	0	0	246	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Э	328	82	246	122	124			6	6				246				
УП.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	-,3		72		72				2 нед						72				
ПП.02				36		36				1 нед							36			
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	Э(м)	342	86	256	106	110	40	5 нед	6	6	0	0	0	0	36	220	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		-,Э	342	86	256	106	110	40		6	6					36	220		

	сложного ассортимента																			
УП.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	-,3		72		72				2 нед							72			
ПП.03				108		108				3 нед								72	36	
ПМ.04	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	1	Э(К В)	382	96	286	122	124	40	7нед	6	6	0	0	0	0	80	206	0	0
МДК 04.01	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных, кондитерских, хлебобулочных, изделий сложного ассортимента		-,Э	382	96	286	122	124	40		6	6					80	206		
УП.04	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	-,3		108		108				3 нед							72	36		
ПП.04				144		144				4 нед									144	

	обслуживания																			
ПМ 05	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	1	Э (м)	328	82	246	122	124	0	1 нед	6	6	0	0	0	0	0	0	246	0
МДК 05.01	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер		Э	328	82	246	122	124			6	6							246	
УП.05	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	3																		
ПП.05				36		36				1 нед										36
ПМ.06	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	Э(м)	342	86	256	126	130		2 нед	6	6							256	
МДК. 06.01	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		Э	342	86	256	126	130			6	6							256	
УП.06	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-,3		36		36				1 нед									36	
ПП.06				36		36				1 нед										
ПМ.07	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	Э(м)	382	96	286	122	124	40	3 нед	6	6							286	
МДК. 07.01	Организация и контроль за персоналом		-,Э	382	96	286	122	124	40		6	6								286

УП.07 ПП.07	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	-,3		36 72	36 72				1 нед 2 нед									36 72		
ПДП	Производственная (преддипломная) практика				144				4 нед									144		
ПА	Промежуточная аттестация				252				7 нед /252		36	36	36	36	36	36	-	36		
ГИА	Государственная итоговая аттестация				216													216		
Всего часов					1010	5940	2880	2940	120	25нед/ 900			612	864	612	864	612	900	612	864
Консультации на учебную группу всего 100 часов						Всего	Дисциплины и МДК		0	0	432	720	360	648	540	324				
Государственная (итоговая) аттестация							Учебная практика		0	0	72	36	144	36	72	0				
1. Программа обучения по специальности							Производственная практика		0	0	108	36	72	180	0	144				
1.1. Выпускная квалификационная работа - дипломная работа							Преддипломная практика									144				
Выполнение дипломной работы с 15 мая по 15 июня (всего 4 нед.)							Курсовая работа							2		1				
Защита ВКР (дипломной работы) с 16 июня по 30 июня (всего 2 нед.)							Экзамены		1	2	1	2	1	4	2	1				
Демонстрационный экзамен							Зачеты		2	8	5	4	4	6	2	4				

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	Истории, обществознания, социально – экономических дисциплин
4	Химии, биологии, физиологии питания и санитарии, метрологии и стандартизации
5	Математики
6	Информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности, документационное обеспечение управления
7	Основы безопасности жизнедеятельности и охраны труда
9	Технологии кулинарного производства, товароведения продовольственных товаров, организации хранения и контроля запасов сырья
Лаборатории	
1	Учебный кулинарно - кондитерский цех
2	Лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
3	Лаборатория информационно - коммуникационных технологий
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	Актовый зал

4. Пояснительная записка

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:

- Устав ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж»;
- 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г.;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. № 632 «Об установлении 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 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;
- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

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 54 часа в неделю и включает 36 аудиторных занятий и 18 часов внеаудиторных занятий (консультации, самостоятельная работа студентов);
- 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 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. 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, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный, комплексный экзамен;
- зачеты, дифференцированные зачеты, контрольные работы проводятся в пределах времени, определенного на изучение дисциплин, междисциплинарных курсов;
- по русскому языку и литературе предусмотрен комплексный экзамен.
- экзамен по дисциплине, междисциплинарному курсу проводится в день, освобожденный от других форм промежуточной нагрузки;
- на первом курсе обязательными являются по русскому языку, математике и праву;
- после освоения программы профессионального модуля проводится экзамен (квалификационный);
- 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);
- учебным планом курсовые работы предусмотрены по дисциплинам:
МДК.03.01 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 6 семестр, МДК.07.01 Организация и контроль за персоналом (8 семестр);
- итоговая государственная аттестация проводится в форме выполнения и выпускной квалификационной работы (дипломная работа);
- с юношами проводятся военные сборы по программе, определенной военным комиссариатом;
- по дисциплине «Физическая культура» предусмотрены 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 самостоятельной учебной нагрузки, за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях;
- занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах;
- общая продолжительность каникул составляет 10 - 11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

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

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.

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.;

Общепрофессиональный цикл – 652 ч.;

Профессиональный цикл – 1760 ч.;

Практика (учебная и производственная) – 25 недель – 900 ч;

Промежуточная аттестация – 7 недель – 252 ч;

Преддипломная практика – 4 недели - 144 ч;

Государственная итоговая аттестация – 216 ч