

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
*А.В. Шаталин*  
« 30 » января 2017 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования  
*государственное автономное профессиональное образовательное учреждение*  
*Саратовской области*  
*«Марковский политехнический колледж»*  
по профессии СПО 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

## **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:*

- Устав ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж»;*
- 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68;*
- 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 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 изменениями и дополнениями);*
- 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»;*
- 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 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);*
- 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 образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)*
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн;*
- 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.*

### **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

*- максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы; максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю;*

- объем обязательной аудиторной нагрузки 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;
- 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 и итоговый контроль;
- при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) проводится в мастерских, лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;
- консультации предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. 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.

1836 часов – на изучение общих дисциплин и дисциплин по выбору:

Русский язык	114
Литература	171
Иностранный язык	171
Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	264
История	171
Физическая культура	171
Основы безопасности жизнедеятельности	72
Информатика	108
Физика	108
Химия	171
Обществознание (вкл. экономику и право)	171
Биология	72
География	72
216 часа – на изучение дополнительных дисциплин:	
Экология родного края	60
Специальное рисование лепка для кондитеров	60
Эффективное поведение на рынке	60
Культура речи	36

По дополнительным дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя. На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы внеаудиторной работы.

### **1.4. Формирование вариативной части ППКРС**

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1368 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 - 202 часа;

- на междисциплинарные курсы – 734 часа;

- на учебную и производственную практику – 432 часов.

### **1.5. Порядок аттестации обучающихся**

При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные.

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

**Расчет вариативной части:**

$5904-2052(\text{общеобр.цикл})-108(\text{ПА324 (ОП по ФГОС)})-1980(\text{ПМ по ФГОС})=\text{МДК}+\text{УП}+\text{ПП}+\text{ПА})-72(\text{ГИА})=1368$



### 3. План учебного процесса для ППКРС по профессии среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. нед.	2 сем. нед.	3 сем. нед.	4 сем. нед.	5 сем. нед.	6 сем. нед.	7 сем. нед.	8 сем. нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>-/12/3</b>	<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>	<b>726</b>	<b>550</b>	<b>568</b>	<b>438</b>	<b>440</b>	<b>20</b>			<b>36</b>
	<b>Общие дисциплины и дисциплины по выбору</b>	<b>-/8/3</b>	2754	918	1836	636	<b>492</b>	<b>506</b>	<b>378</b>	<b>440</b>	<b>20</b>			
ОУД.01.01	Русский язык	-, -, Э	171	57	114	24	26	30	22	36				
ОУД.01.02	Литература	-, -, ДЗ	256	85	171	30	42	44	26	59				
ОУД.02	Иностранный язык	-, -, ДЗ	256	85	171	171	34	34	26	57	20			
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-, -, Э	427	142	264	36	64	56	49	95				
ОУД.04	История	-, -, ДЗ	257	86	171	0	52	42	35	42				
ОУД.05	Физическая культура	-, -, ДЗ	256	85	171	171	51	63	32	25				
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	108	36	72	0	34	38						
ОУД.07	Информатика	-, -, ДЗ	162	54	108	70	32	40	36					
ОУД.08	Физика	-, -, Э	162	54	108	26	34	42	32					
ОУД.09	Химия	-, -, ДЗ	257	86	171	70	31	31	43	66				
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	-, -, ДЗ	257	86	171	0	30	30	51	60				
ОУД.15	Биология	-, ДЗ	108	36	72	18	26	20	26					
ОУД.16	География	-, ДЗ	108	36	72	20	36	36						
	<b>Дополнительные дисциплины</b>	<b>-/4/-</b>	324	108	216	<b>90</b>	<b>58</b>	<b>62</b>	<b>60</b>					<b>36</b>
УД.01	Экология родного края/ Экологические основы природопользования	-, ДЗ	90	30	60	30	26	34						

УД.02	Основы рисования и лепка/Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	-, ДЗ	90	30	60	20	32	28							
УД.03	Эффективное поведение на рынке труда /Основы права	-, -, -, ДЗ	90	30	60	20			60						
УД.04	Деловое общение/Культура речи	-, -, -, -, -, -, ДЗ	54	18	36	20									36
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>-/8/-</b>	<b>788</b>	<b>262</b>	<b>526</b>	<b>250</b>	<b>30</b>	<b>150</b>	<b>66</b>	<b>60</b>	<b>78</b>	<b>22</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-, ДЗ	90	30	60	28	30	30							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ	90	30	60	28		60							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, ДЗ	90	30	60	28		60							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, -, ДЗ	90	30	60	34									60
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-, -, ДЗ	98	32	66	26			66						
ОП.06	Охрана труда	-, -, -, -, -, ДЗ	90	30	60	28								60	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, ДЗ	90	30	60	10					60				
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, ДЗ	90	30	60	28				60					
ОП.09.	Физическая культура	-, -, -, -, ДЗ	60	20	40	40					18	22			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>-/5/10</b>	<b>3730</b>	<b>692</b>	<b>3038</b>	<b>760</b>	<b>32</b>	<b>146</b>	<b>108</b>	<b>256</b>	<b>514</b>	<b>806</b>	<b>516</b>	<b>660</b>	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-, -, -, Э(к)	<b>519</b>	<b>89</b>	<b>430</b>	<b>102</b>									
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-, Э	162	54	108	64	32	76							
МДК.01.02	Процессы приготовления,		105	35	70	38		70							

	подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов													
УП.01	Учебная практика	-, -, -, ДЗ	108		108				108					
ПП.01	Производственная практика		144		144				144					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-, -, -, -, Э(к)	<b>816</b>	<b>140</b>	<b>676</b>		<b>150</b>							
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, Э	312	104	208		110				112	96		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		108	36	72		40					72		
УП.02	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	180		180						180			
ПП.02	Производственная практика		216		216						60	156		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-, -, -, -, Э(к)	<b>807</b>	<b>161</b>	<b>646</b>		<b>186</b>							
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, Э	120	40	80		46				80			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		363	121	242		140				26	216		
УП.03	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	144		144								144	
ПП.03	Производственная практика		180		180								180	
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-, -, -, -, -, Э(к)	<b>520</b>	<b>90</b>	<b>430</b>		<b>96</b>							
МДК.04.01	Организация приготовления,	-, -, -, -, -, Э		66	132		72						74	



	подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		198										58		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		70	24	46	24							46		
УП.04	Учебная практика	-, -, -, -, -, ДЗ	108		108							36	72		
ПП.04	Производственная практика		144		144								144		
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э(к)	1068	212	856	226									
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, -, -, -, -, Э	447	149	298	160							166	132	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		189	63	126	66							30	96	
УП.05	Учебная практика	-, -, -, -, -, ДЗ	216		216									216	
ПП.05	Производственная практика		216		216									216	
		-/25/13													
<b>Всего</b>			<b>7596</b>	<b>1980</b>	<b>5616</b>		<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>756</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>756</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>					<b>6 нед</b>					<b>108</b>		<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	
<b>ГИА</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>				<b>2 нед</b>									<b>72</b>	
<b>ВСЕГО</b>			<b>7884</b>	<b>1980</b>	<b>5904</b>										
Консультации на учебную группу 100 часов в год (из расчета 4 часа на одного обучающего) <b>Государственная (итоговая) аттестация:</b> Демонстрационный экзамен						<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>504</b>	<b>612</b>	<b>372</b>	<b>312</b>	<b>360</b>	<b>324</b>
							учебной практики			<b>108</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>72</b>	<b>216</b>	
							производственной практики				<b>144</b>	<b>60</b>	<b>336</b>	<b>144</b>	<b>216</b>
							экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))		<b>1</b>		<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
							дифф. зачетов		<b>7</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
							зачетов								



## Перечень учебных лабораторий и мастерских по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
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	Физики
8	Основы безопасности жизнедеятельности и охраны труда
9	Технологии кулинарного производства, товароведения продовольственных товаров, организации хранения и контроля запасов сырья
	<b>Лаборатории</b>
1	Учебный кулинарно - кондитерский цех
2	Лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
3	Лаборатория информационно - коммуникационных технологий
	<b>Спортивный комплекс</b>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	<b>Залы</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал