

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

«УТВЕРЖДАЮ»

директор ГАПОУ СО

«Марковский политехнический
колледж» _____ А.В. Шаталин

введено в действие приказом директора
№ _____ от

« ____ » _____ 2017г.

Решение Педагогического Совета № ____
от « ____ » _____ 2017г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»
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	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Кани	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
				(для СПО)				
1				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

При заполнении таблицы «Сводные данные по бюджету времени» следует использовать сведения о количестве недель, отведенных на обучение по циклам и разделам, из соответствующего ФГОС – Таблица «Нормативный срок освоения».

Для каждого курса обучения заполняется отдельная строка, и указанные количества недель суммируются в столбце 9 «Всего». Следует оставить количество строк, соответствующее реальному количеству курсов. Обучение всегда начинается с первого курса, независимо от образовательной базы (среднее общее или среднее (полное) общее).

В строке «Всего» суммируются указанные количества недель в соответствующих столбцах. В итоговых ячейках столбцов 2, 5, 6, 7, 8 и 9, а также итоговая сумма столбцов 3+4 должны совпадать с указанными в тексте ФГОС.

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	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

0

Практика производственная

8

Преддипломная практика

X

Подготовка к итоговой гос. аттестации

Δ

Итоговая гос. аттестация

III

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.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.			1 сем. 16 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 12 нед.	4 сем. 20 нед.	5 сем. 10 нед.	6 сем. 18 нед.	7 сем. 15 нед.	8 сем. 9 нед.
						лекций	лаб. и практ. занятий, вкл. Семинары	курсовых работ (проектов) для СПО								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
О.00	Общеобразовательный цикл	1/10/3	2106	702	1404	686	718	0	576	828	0	0	0	0	0	0
ОУД.00	Общеобразовательные дисциплины общие базовые	0/3/2	1275	425	850	387	463		300	550						
ОУД.01	Русский язык	-, Э (компл.)	117	39	78	58	20		32	46						
ОУД.01.1	Литература		176	58	117	97	20		32	85						
ОУД.02	Иностранный язык	-, ДЗ	176	58	117	0	117		42	75						
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-, Э	351	117	234	100	134		98	136						
ОУД.04	История	-, ДЗ	176	59	117	97	20		32	85						
ОУД.05	Физическая культура	-, ДЗ	175	58	117	0	117		64	53						
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	105	35	70	35	35		0	70						

ОУД.00	Общеобразовательные дисциплины базовые из обязательных предметных областей	0/3/0	225	75	150	96	54		150	0						
ОУД.11	Обществознание	ДЗ	117	39	78	58	20		78	0						
ОУД.16	География	ДЗ	54	18	36	18	18		36	0						
ОУД.17	Экология	ДЗ	54	18	36	20	16		36	0						
ОУД.00	Общеобразовательные дисциплины профильные из обязательных предметных областей	0/3/1	548	183	365	184	181	0	127	238						
ОУД.07	Информатика	ДЗ	150	50	100	50	50		0	100						
ОУД.12	Экономика	-, ДЗ	108	36	72	36	36		42	30						
ОУД.13	Право	Э	128	43	85	44	41		85	0						
ОУД.14	Естествознание	ДЗ	162	54	108	54	54		0	108						
УД.00	Дополнительные дисциплины	0/0/0	59	20	39	19	20	0	0	39						
УД.01	Культура речи/Деловой этикет	З	59	20	39	19	20	0	0	39						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	10/4/1	648	216	432	48	384	0	0	0	100	56	148	52	38	38
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	72	24	48	24	24						48			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	72	24	48	12	36				48					
ОГСЭ.03	Психология общения	ДЗ	72	24	48	12	36						48			
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	З, З, З, З, З, Э	192	64	128	0	128				24	24	24	24	14	18
ОГСЭ.05	Физическая культура	З, З, З, З, З, ДЗ	240	80	160	0	160				28	32	28	28	24	20
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/2/0	270	90	180	90	90				180	0	0	0	0	0

ЕН.01	Химия	ДЗ	144	48	96	48	48				96					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	126	42	84	42	42				84					
П.00	Профессиональный цикл	0/10/17	4518	1206	3312	1126	1146	120	0	0	296	772	428	812	574	430
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/4/6	978	326	652	316	336				54	332	96	170	0	0
ОП.01	Микробиология, физиология, санитария и гигиена	Э	81	27	54	26	28				54					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	126	42	84	40	44					84				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания (ресторанов)	Э	132	44	88	40	48					88				
ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ	48	16	32	16	16							32		
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг в организациях питания	Э	240	80	160	78	82					160				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Э	72	24	48	24	24							48		
ОП.07	Охрана труда	Э	72	24	48	24	24						26	22		
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	105	35	70	34	36						70			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	34	34							68		
ПМ.00	Профессиональные модули	0/6/12	3540	880	2660	810	830	120	0	0	242	440	332	642	574	430
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Э(кв)	420	92	328	90		0	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	276	92	184	90	94	0	0	0	98	86	0	0	0	0
УП.01	Организация и ведение	ДЗ	72		72						72					

ПП.01	процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ДЗ	72		72											
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	Э(кв)	477	123	354	122	124	0	0	0	0	354	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	369	123	246	122	124					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	ДЗ	72		72							72				
ПП.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	ДЗ	36		36							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	Э(кв)	564	128	436	106	110	0	0	0	0	0	180	256	0	0

МДК.03.01	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	384	128	256	106	110	40					36	220		
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	-, ДЗ	72		72								72			
ПП.03		-, ДЗ	108		108								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	Э(КВ)	573	143	538	122	124	40	0	0	0	0	152	386	246	0
МДК 04.01	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных, кондитерских, хлебобулочных, изделий сложного ассортимента	Э	429	143	286	122	124	40					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	-, ДЗ	108		108								72	36		
ПП.04		-, ДЗ	144		144										144	

	форм обслуживания															
ПМ 05	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	Э (КВ)	405	123	282	122	124	0	0	0	0	0	0	0	282	
МДК 05.01	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	Э	369	123	246	122	124								246	
УП.05	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер															
ПП.05			36		36										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	Э(КВ)	456	128	328	126	130								292	36
МДК.06.01	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		384	128	256	126	130								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	ДЗ	36		36										36	
ПП.06		-, ДЗ	36		36											36
ПМ.07	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Э(КВ)	537	143	394	122	124	40								394
МДК.07.01	Организация и контроль за персоналом	Э	429	143	286	122	124	40								286
УП.07	Организация и контроль	-, ДЗ	36		36											36

ПП.07	текущей деятельности подчиненного персонала	ДЗ	72		72											72
ПА	Промежуточная аттестация				252			36	36	36	36	36	36	-		36
ПДП	Преддипломная практика				144											144
ГИА	Государственная итоговая аттестация				216											216
Учебная обязательная аудиторная нагрузка					4428			612	792	432	720	360	648	540		324
Учебная и производственная практики					900			0	0	180	72	216	216	72		144
Всего часов			8154	2214	5940	2880	2940	120	612	792	612	792	576	864	612	828

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Государственная (итоговая) аттестация		Всего	Дисциплины и МДК	0	0	432	720	360	648	540	324
1. Программа углубленной подготовки			Учебная практика	0	0	72	36	144	36	72	0
1.1. Выпускная квалификационная работа - дипломная работа			Производственная практика	0	0	108	36	72	180	0	144
Выполнение дипломной работы с 15 мая по 15 июня (всего 4 нед.)			Преддипломная практика								144
Защита ВКР (дипломной работы) с 16 июня по 30 июня (всего 2 нед.)			Курсовая работа							1	1
1.2. Государственные экзамены (при их наличии) – N, перечислить наименования.			Экзамены	1	2	2	4	1	4	2	1
			Дифференцированные зачеты	2	7	5	4	4	6	2	4
			Зачеты	0	1	0	0	0	0	0	0

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.

Формирование вариативной части ППСЗ

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.;