

«Утверждаю»  
Директор ГБПОУ СО «КСПЛ

И.А.Попенк

Приказ от « 14 » 2018г. № 10



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования  
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Саратовской области  
«Краснопартизанский политехнический лицей»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: **Повар**

**Кондитер**

Форма обучения: **очная**

Нормативный срок обучения – **3 года и 10 мес.**

на базе **основного общего образования с получением среднего общего образования**

Профиль получаемого профессионального образования: **естественно-научный**

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	39	0	0	2		11	52
II курс	32	3	4	2		11	52
III курс	16	10	13	2		11	52
IV курс	16,5	8,5	12	2	2	2	43
Всего	103,5	21,5	29	8	2	35	199

## 2. План учебного процесса ГБПОУ СО «КПЛ»

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час.в семестр)						
		Зачет	Экзамен	ВСЕГО <sup>1</sup>	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс
						Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК, час. в т.ч.		Практики		Консультации	Промежуточная аттестация <sup>2</sup>	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем
							Теоретическое обучение	лабораторных и практических занятий	Учебная	Производственная			нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Объем образовательной программы	31	14	5904	24	3702	2243	1459	774	1044	204	84	576	828	576	828	576	810	576
О.00	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	31	14	4014	24	3702	2243	1459	0	0	204	84	576	828	576	576	378	198	324
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	6	6	2156	0	2052	1190	862	0	0	68	36	404	536	416	554	119	23	0
ОУД.01	Русский язык		3	134	0	114	72	42	0	0	14	6	30	26	58	-	-	-	-
ОУД.02	Литература	4		171	0	171	171		0	0	-		41	45	48	37	-	-	-
ОУД.03	Иностранный язык	5		171	0	171	4	167	0	0	-		32	46	32	36	25	-	-
ОУД.04	История	4		171	0	171	126	45	0	0	-	-	35	61	49	26	-	-	-
ОУД.05	Обществознание		6	187	0	171	171				10	6	-	-	-	54	94	23	-
ОУД.06	Физическая культура	4		187	0	187	26	161	0	0	-	-	51	66	48	22	-	-	-
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2		72	0	72	56	16	0	0	-	-	32	40	-	-	-	-	-
ОУД.08	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия		5	248	0	228	86	142	0	0	14	6	59	74	48	47	-	-	-
ОУД.09	Физика		4	122	0	106	70	36	0	0	10	6	-	-	12	94	-	-	-
ОУД.10	Астрономия	4		36	0	36	36		0	0	-	-	-	-	-	36	-	-	-
ОУД.11	Информатика	3		108	0	108	13	95	0	0	-	-	32	46	30	-	-	-	-
ОУД.12	Химия		4	287	0	271	192	79	0	0	10	6	34	46	91	100	-	-	-
ОУД.13	Биология		2	160	0	144	113	31	0	0	10	6	58	86	-	-	-	-	-
ОУД.14	Индивидуальный учебный проект	4		102		102	54	48	-	-	-	-	-	-	-	102	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5	3	786	4	738	453	285	0	0	32	18	172	292	58	22	15	39	144
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены		2	146	2	128	88	40	0	0	14	6	58	72	-	-	-	-	-
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3		158	0	158	108	50	0	0	-		-	100	58	-	-	-	-
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1	130	2	112	82	30	0	0	12	6	114		-	-	-	-	-
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	7		36	0	36	28	8	0	0	-		-	-	-	-	-	-	36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	2		120	0	120	70	50	0	0	-		-	120	-	-	-	-	-
ОП.06	Охрана труда	6		36	0	36	28	8	0	0	-		-	-	-	-	-	36	-
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7		36	0	36	1	35	0	0	-		-	-	-	-	-	-	36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	7		36	0	36	28	8	0	0	-		-	-	-	-	-	-	36
ОП.09	Физическая культура	6		40	0	40	0	40	0	0	-		-	-	-	22	15	3	-
ОП.10	Рисунок и лепка для кондитеров		7	48	0	36	20	16	0	0	6	6	-	-	-	-	-	-	36
П.00	Профессиональный цикл	20	5	2884	20	912	600	312	774	1044	104	30	0	0	102	0	244	136	174
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		4	374	4	98	56	42	108	144	14	6	0	0	102	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		50	2	42	26	16	-	-	6		-	-	44				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		66	2	56	30	26	-	-	8		-	-	58				
УП.01	Учебная практика	4		108	-	-	-	-	108	-	-				-	108			
ПП.01	Производственная практика	4		144	-	-	-	-	-	144	-				-	144			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		5	812	4	240	160	80	216	324	22	6	0	0	0	0	244	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5		122	2	108	68	40	-	-	12						110		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5		144	2	132	92	40	-	-	10						134		
УП.02	Учебная практика	5		216	-	-	-	-	216	-							216		
ПП.02	Производственная практика	6		324	-	-	-	-	-	324								324	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6	444	4	132	92	40	144	144	14	6	0	0	0	0	0	136	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6		52	2	44	28	16	-	-	6							46	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6		98	2	88	64	24	-	-	8							90	
УП.03	Учебная практика	6		144	-	-	-	-	144	-	-							144	
ПП.03	Производственная практика	6		144	-	-	-	-	-	144	-							144	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		7	426	4	140	100	40	108	144	24	6	0	0	0	0	0	0	144
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7		56	2	46	36	10			8								48
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7		112	2	94	64	30			16								96
УП.04	Учебная практика	7		108	-	-	-	-	108	-									108
ПП.04	Производственная практика	7		144	-	-	-	-	-	144									144
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации		8	828	4	302	192	110	198	288	30	6							30

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		84	2	72	42	30			10								30
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		252	2	230	150	80			20								
УП.05	Учебная практика	8		198	-	-	-	-	198	-									
ПП.05	Производственная практика	8		288	-	-	-	-	-	288									
	Промежуточная аттестация			288								36	36	36	36	18	54	36	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			72															
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена																		
	Самостоятельная работа																		
	<b>ВСЕГО</b>			5904	24	3702	2243	1459	774	1044	204	84	576	828	576	828	576	810	576
* не входит в общее количество зачетов и экзаменов										Дисциплин и МДК		12	13	12	11	5	5	7	
										Промежуточной аттестации		36	36	36	36	36	36	42	
										Учебной практики		-	-	-	108	216	144	108	
										Производственной практики		-	-	-	144	-	468	144	
										Экзаменов		1	2	1	3	2	2	2	
										Зачетов		0	1	4	6	4	6	6	

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
<b>Кабинеты:</b>	
1.	социально-экономических дисциплин
2.	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3.	товароведения продовольственных товаров
4.	технологии кулинарного и кондитерского производства
5.	иностранного языка
6.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7.	технического оснащения и организации рабочего места
<b>Лаборатории:</b>	
8.	учебный кулинарный цех
9.	учебный кондитерский цех
<b>Залы:</b>	
10.	Библиотека, читальный зал
11.	Спортивный зал
12.	Актный зал

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ СО «Краснопартизанский политехнический лицей» (далее ГБПОУ СО «КПЛ») разработан в соответствии с :

- федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, и в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования, ;

- приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;
- приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- приказом Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. № 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и



науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355";

- Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Профессиональным стандартом "Кондитер", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Профессиональным стандартом "Пекарь", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

- письмом Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- письмом Минобрнауки России 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 федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

- разъяснениями по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (направлены для практического использования Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12- 696);

- разъяснениями по реализации федерального государственного образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с

учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10 апреля 2014 года;

- рекомендациями 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 среднего профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» от 25 февраля 2015 года;

- письмом Минобрнауки России от 20.02.2017 N 06-156 "О методических рекомендациях по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям"

- уставом образовательного учреждения.

- дата начала занятий 1 сентября 2018г.;

- продолжительность учебной недели согласно Уставу ГБПОУ СО «КПЛ» составляет 6 учебных дней;

- продолжительность учебных занятий составляет 45 минут;

- объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу;

- самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

- оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Процедура текущего контроля знаний включает в себя контрольные работы, зачеты, экзамены;

- при реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено;

- общая продолжительность каникул составляет 35 недель, не менее 10 недель в каждом учебном году, в том числе, 2 недели в зимний период.

#### 4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный учебный цикл реализуется по естественнонаучному профилю, согласно разъяснениям по реализации ФГОС среднего общего образования в СПО и методическим рекомендациям объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 2772 часа: из них 2052 часа отведено на освоение общеобразовательного учебного цикла и 720 часов на освоение профессиональных дисциплин и модулей, направленных на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС.

Определены учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: «Информатика», «Химия», «Биология» (профильные); «Физика», «Обществознание (вкл. экономку и право)» (базовые). Учебная дисциплина "Индивидуальный учебный проект", включенная в общеобразовательный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций, личностных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой профессии. Занятия по учебной дисциплине "Индивидуальный учебный проект" проводятся в учебных кабинетах и лабораториях общеобразовательных дисциплин и дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла.

#### 4.2. Формирование структуры ОПОП с учетом вариативной части

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей, в том числе на введение:

- учебной дисциплины "Индивидуальный учебный проект".
- учебной дисциплины «Астрономия».
- на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы калькуляции и учет», с целью формирования у обучающихся умения оперативно решать актуальные социально-профессиональные задачи.

- на общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций.
- на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций.
  - на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве»
- на изучение профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»
- на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».
- Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 21,5 недель (774 часа), объем производственной практики составляет 29 недель (1044 часа), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 21,5 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 4 семестр ПМ. 01 - 3 недели; 5 семестр - ПМ.02 - 6 недель; 6 семестр - ПМ 03 - 4 недели; 7 семестр - ПМ 04 - 3 недели; 8 семестр - ПМ 05 - 5,5 недель. Производственная практика в объеме 34 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 4 семестр ПМ. 01 - 4 недели; 6 семестр - ПМ.02 - 9 недель, ПМ 03 - 4 недели; 7 семестр - ПМ 04 - 4 недели; 8 семестр - ПМ 05 - 8 недель.

### **4.3. Формы проведения консультаций**

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные), которые распределены по дисциплинам согласно графику промежуточной и итоговой аттестации

### **4.4. Формы проведения промежуточной аттестации обучающихся**

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формы промежуточной аттестации указаны в Плате учебного процесса (раздел 3) учебного плана.

Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам «Русский язык и литература», «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» письменно и в соответствии с профилем подготовки по учебным дисциплинам: «биология», «химия», «информатика», «обществознание», «основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «техническое оснащение и организация рабочего места» - устно, по остальным дисциплинам – в форме зачета с оценкой.

Формами промежуточной аттестации приняты: зачёт, экзамен. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения модуля формой промежуточной аттестации является квалификационный экзамен. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы учебной дисциплины (профессионального модуля).

### **4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации обучающихся**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы учебной дисциплины (профессионального модуля).

