Согласовано
Директор ООО «Первый комбинат общественного питания»
_____Л.А. Зуева
«__» _____2023 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ РМ «СПТ»
_____ И.Д. Ирлянов
«__» _____2023 г.

Согласовано
Заместитель Министра образования
Республики Мордовия
_____Ю.В. Грызулина
«__» _____2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
Рузаевского отделения ГБПОУ РМ «Саранский политехнический техникум»
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года и 10 месяцев
На базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО НЕДЕЛЯМ

Курсы	Сентябрь				Октябрь				27-2	Ноябрь			24-30	Декабрь				Январь				26-1	Февраль			23-1	Март			23-29	Апрель				27-3	Май			25-31	Июнь			22-28	Июль				27-2	Август			
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23		1-7	8--14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25		2-8	9-15	16-22		2-8	9-15	16-22		30-5	6-12	13-19	20-26		4-10	11-17	18-24		1-7	8-14	15-21		29-5	6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-31
	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	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
1										У	У							К	К																				А	А	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2																У	У	К	К																		У				У	А	А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3												У	У	У	У	У	У	К	К											У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	А	А	С	К	К	К	К	К	К	К	К
4										У	У	У	У	У	У	У	А	К	К	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

	Теоретическое обучение
А	Промежуточная аттестация
У	Учебная практика
П	Производственная практика (по профилю специальности)
С	Учебные сборы
К	Каникулы
И	Итоговая аттестация
*	Неделя отсутствует

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

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	35	4		2		11	52
II курс	33	5		3		11	52
III курс	23	16		2		11	52
IV курс	9	7	22	1	2	2	43
Всего	**100**	**32**	**22**	**8**	**2**	**35**	**199**

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	№ п/п	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам							
					Во взаимодействии с преподавателем								I КУРС		II КУРС		III КУРС		IV КУРС	
					Самостоятельная учебная работа	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация								
						Всего учебных занятий	В т. ч. по учебным дисциплинам и МДК						1 семестр 15 недель	2 семестр 20 недели	3 семестр 15 недель	4 семестр 18 недели	5 семестр 11 недель	6 семестр 12 недели	7 семестр 9 недель	8 семестр 22 недели
							Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	Курсовых работ											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОУД	00	**Общеобразовательный цикл**		**2180**		**2042**	**1580**	**462**												
ОУД	01	Русский язык	-,-,-,Э	126		114	114					12	30	20	30	34				
ОУД	02	Литература	-, -,-, З	177		171	171					6	30	40	30	71				
ОУД	03	Иностранный язык	-, -,-, З	177		171		171				6	30	40	30	71				
ОУД	04	Математика	-, Э,-, Э	241		223	223					18	45	60	45	73				
ОУД	05	История	-,-,-,З	177		171	171					6	30	40	30	71				
ОУД	06	Физическая культура	З, З, З, З	171		171	6	165					30	40	30	71				
ОУД	07	ОБЖ	-, З	78		72	72					6	15	57						
ОУД	08	Информатика	-, -,-, З	124		118	68	50				6	23	26	41	28				
ОУД	09	Физика	-, -, Э	114		108	96	12				6	30	40	38					
ОУД	10	Химия	-, Э, -, Э	237		213	197	16				24	45	40	75	53				
ОУД	11	Обществознание (вкл. экономику и право)	-, -, -,З	177		171	171					6	43	40	45	43				
ОУД	12	Биология	-, Э	108		102	86	16				6	30	72						
ОУД	13	География	-, З	78		72	52	20				6			24	48				
ОУД	14	Астрономия	З	42		36	36					6		36						
УД.п	15	История родного края	З	42		36	36					6						36		
УД.п	16	Экология моего края	З	42		36	36					6						36		
УД.п	17	Эффективное поведение на рынке труда	З	39		33	33					6					33			
УД.п	18	Технология	З	30		24	12	12				6		24						
П.	**00**	**Профессиональный цикл**																		
ОП.	**00**	**Общепрофессиональные дисциплины**		**584**		**512**	**319**	**193**												

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОП.	01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	З	42		36	24	12				6	36							
ОП	02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, З	74		68	44	24				6			25	43				
ОП	03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, З	42		36	20	16				6	18	18						
ОП.	04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, Э	52		46	38	8				6					22	24		
ОП	О5	Основы калькуляции и учета	З	39		33	21	12				6					33			
ОП.	06	Охрана труда	З	41		35	25	10				6		35						
ОП.	07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, З	41		35		35				6					11	24		
ОП.	08	Безопасность жизнедеятельности	З	42		36	20	16				6			36					
ОП.	09	Физическая культура	-, З	46		46		46									22	24		
ОП	*10*	*Предпринимательская деятельность*	З	42		36	22	14				6							36	
ОП	*11*	*Рисунок и лепка*	З	39		33	33					6					33			
ОП	*12*	*Формирование ключевых компетенций цифровой экономики*	З	42		36	36					6						36		
ОП	*13*	*Основы финансовой грамотности*	З	42		36	36					6							36	
		Профессиональный цикл																		
ПМ.	**00**	**Профессиональные модули**		**3068**		**2989**	**552**	**494**		**1944**										
ПМ.	**01**	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**Эк**	**261**		**249**	**53**	**52**		**144**		**12**								
МДК.	01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	З	30		30	14	16					30							
МДК,	01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	75		75	39	36					75							
УП	01	Учебная практика	-, З	72		72				72			72							
ПП	01	Производственная практика	З	72		72				72										72

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ПМ.	**02**	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Эк**	**753**		**735**	**109**	**86**		**540**		**18**								
МДК	02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	32		32	16	16						32						
МДК	02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, Э	163		163	93	70						60	61	42				
УП	02	Учебная практика	-,-,З	252		252				252				72	72	108				
ПП	02	Производственная практика (по профилю специальности)	З	288		288				288										288
ПМ.	**03**	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Эк**	**343**		**337**	**61**	**60**		**216**		**6**								
МДК	03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-	33		33	17	16									33			
МДК.	03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-	88		88	44	44									88			
УП	03	Учебная практика	З	108		108				108							108			
ПП	03	Производственная практика (по профилю специальности)	З	108		108				108										108

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ПМ.	**04**	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**Эк**	**313**		**301**	**65**	**56**		**180**		**12**								
МДК	04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-	55		55	29	26									55			
МДК.	**04.02**	**Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков**	-	66		66	36	30									66			
УП	04	Учебная практика	-,З	108		108				108							108			
ПП	04	Производственная практика (по профилю специальности)	З	72		72				72										72
ПМ	**05**	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**Эк**	**819**		**807**	**157**	**110**		**540**		**12**								
МДК.	05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	36		36	26	10										36		
МДК.	05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	231		231	131	100										132	99	
УП	05	Учебная практика	-,З	288		288				288								180	108	
ПП	05	Производственная практика (по профилю специальности)	З	252		252				252										252
ПМ	***06***	***Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и кулинарных изделий зарубежной кухни разнообразного ассортимента***	***Эк***	**309**		**297**	**63**	**90**		**144**		**12**								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
МДК	*06.01*	*Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и кулинарных изделий зарубежной кухни разнообразного ассортимента*	**-**	153		153	63	90											153	
УП	*06*	*Учебная практика*	*З*	144		144				144									144	
ПМ	***07***	***Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок кухонь народов Поволжья разнообразного ассортимента***	***Эк***	**270**		**264**	**44**	**40**		**180**		**6**								
МДК	*07.01*	*Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок кухонь народов Поволжья разнообразного ассортимента*	-	84		84	44	40										84		
УП	*07*	*Учебная практика*	З	180		180				180								*180*		
Всего				**5832**		**5544**	**2462**	**1138**		**1944**			**540**	**720**	**540**	**648**	**396**	**432**	**324**	**792**
Учебные сборы						**35**	10	25										35		
ГИА	**00**	**Государственная (итоговая) аттестация**																		72

Консультации – 4 часа на одного студента группы. **Государственная (итоговая) аттестация: в виде демонстрационного экзамена**	**Всего**	дисциплин и МДК	**540**	**720**	**540**	**648**	**396**	**432**	**324**	-
		учебной практики	**72**	**72**	**72**	**108**	**162**	**414**	**252**	-
		производственной практики	-	-	-	-	-	-	-	**792**
		экзаменов	1	3	2	4	1	3	2	0
		зачетов	2	5	1	7	3	4	1	0
		зачетов (практика)	1	1	1	1	1	2	2	2

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2	Кабинет филологических дисциплин
3	Кабинет иностранного языка
4	Лингафонный кабинет
5	Кабинет информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
6	Кабинет математики
7	Специальных технологий поваров
8	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
9	Кабинет экономики отрасли, менеджмента и правового обеспечения профессиональной деятельности
	Лаборатории:
1	Лаборатория специальных технологий поваров
	Залы:
1	Библиотека
2	Читальный зал
3	Актовый зал
4	Спортивный зал

4. Пояснения к учебному плану

Настоящий учебный план Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Мордовия «Саранский политехнический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9декабря 2016 г. № 1569 с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года, зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.).

Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии «Повар, кондитер», при очной форме получения образования на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Продолжительность учебных теоретических, лабораторно-практических занятий - 45 минут.

Практика подразделяется на учебную и производственную. Учебная практика проводится рассредоточено и организовывается таким образом, чтобы обучающиеся за этот период смогли овладеть начальными навыками поварского и кондитерского дела. Полученные навыки работы применяются и расширяются при прохождении производственной практики, которая проводится на рабочих местах предприятий общественного питания города, во время которой обучающиеся самостоятельно выполняют работы, характерные для профессии повар, кондитер третьего - четвёртого разряда. Аттестация по итогам практик проводится в виде практической квалификационной работы.

В период обучения проводятся консультации, которые могут быть как групповые так и индивидуальные, с целью ликвидации пробелов в знаниях, а так же для углубления знаний по определённым дисциплинам. Преподаватель выбирает форму проведения консультаций: письменные или устные.

Формы проведения промежуточной аттестации

Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся регламентируется Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. В учебном процессе применяются следующие виды контроля:

Входной контроль - назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме устного, письменного опроса, тестирования.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Рубежный контроль (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся и коррекции процесса обучения (самообучения).

Формирование вариативной части ОПОП

Федеральный образовательный стандарт по профессии «Повар, кондитер» предусматривает вариативную часть, которая распределена следующим образом:

1. ОП10.: Предпринимательская деятельность – 36 ч.,
2. ОП11.: Рисунок и лепка – 33 ч.,
3. ОП 12.: Формирование ключевых компетенций цифровой экономики – 36 ч.,
4. ОП 13.: Основы финансовой грамотности – 36 ч.
5. ПМ06.: Приготовление блюд зарубежной кухни – 297 ч.,

6. ПМ07.: Кухня народов Поволжья – 264 ч..

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная(итоговая) аттестация по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснения уровня подготовки выпускника к самостоятельной деятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Зав. Рузаевским отделением – зам. директора _____ М.А. Куркина

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР и УМР _____ Т.В. Носова

Председатели предметных (цикловых) комиссий: _____С.В. Бокова

_____М.А. Падерова

Начальник профессионального отдела МО РМ _____ Е.А. Куршева