

Утверждаю:
Директор ГБПОУ СО
«Пугачевский политехнический лицей»

Е.Ю.Скопцова

Приказ № 187 от 27 августа 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН


образовательной программы среднего профессионального образования
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Саратовской области
«Пугачевский политехнический лицей»
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар 4 разряда
Кондитер 4 разряда

Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования с получением
среднего общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

Курс	Объем часов по учебной программе в соответствии с учебным планом	Учебная практика	Производственная практика	Производственная практика (стаж)	Итого часов
I курс	16	4	12	12	44
II курс	20	4	12	12	58
III курс	24	4	12	12	72
IV курс	16	4	12	12	58
Итого	105	20	58	58	241
	2790 час.	680 час.	1152 час.	1152 час.	

Утверждаю:
 Директор ГБПОУ СО
 «Пугачевский политехнический лицей»
 Е.Ю.Скопцова
 Приказ № 187 от 27 августа 2021 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
 образовательной программы среднего профессионального образования
 подготовки квалифицированных рабочих, служащих
 государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Саратовской области
 «Пугачевский политехнический лицей»
 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар 4 разряда
 Кондитер 4 разряда

Форма обучения - очная
 Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев
 на базе основного общего образования с получением
 среднего общего образования
 Профиль получаемого профессионального образования:
 естественнонаучный

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
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
I курс	36	2	2	1		11	52
II курс	29	6	5	1		11	52
III курс	24	5	10	2		11	52
IV курс	16	6	15	2	2	2	43
Всего	105 3780 час.	19 684 час.	32 1152 час.	6 216 час.	2 72 час.	35	199

2. План учебного процесса

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	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	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 с	6 с	7 сем	8 сем
		Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	Учебная	Производственная		1 сем 594	2 сем 702	3 сем 504	4 сем 540			5 с 378	6 с 486	7 сем 324	8 сем 252				
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	9	4	2052	-	2052	1392	666	0	0	60	30	356	474	312	418	220	248	24	0
ОУД. 01	Русский язык		6	128	-	128	128	-	-	-	12	6	14	22	16	18	20	38		
ОУД. 02	Литература	5		172	-	172	172	-	-	-			30	42	50	28	22			
ОУД. 03	Иностранный язык	4		200	-	200	-	200	-	-			48	52	48	52				
ОУД. 04	Математика		6	258	-	258	258	-	-	-	12	6	40	54	28	52	30	54		
ОУД. 05	История	4		212	-	212	212	-	-	-			44	56	48	64				
ОУД. 06	Физическая культура	1*,2*, 3*,4*, 5*,6*		180	-	180	8	172	-	-			34	38	20	36	24	28		
ОУД. 07	Основы безопасности жизнедеятельности	2		72	-	72	56	16	-	-			34	38						
ОУД. 08	Астрономия	5		36	-	36	36	-	-	-							36			
ОУД. 09	Обществознание (вкл. экономику и право)	6		236	-	236	236	-	-	-					72	82	48	34		
ОУД. 10	Информатика		2	120	-	120	-	120	-	-	12	6	54	66						
ОУД. 11	Химия		4	244	-	208	172	70	-	-	12	6	58	34	30	86				
ОУД. 12	Биология			36	-	36		8						36						
ОУД. 13	Индивидуальный учебный проект	7		122	-	122	42	80	-	-	12	6					40	58	24	
ОУД. 14	Родной язык	2		36	-	36								36						

ОУД. 15	Родная литература	6		36	-	36												36		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>15</i>	<i>16</i>	<i>17</i>	<i>18</i>	<i>19</i>	<i>20</i>	<i>21</i>
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	9	3	916	58	842	459	383	0	0	10	6	238	114	36	68	22	104	144	174
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены		1	102	-	102	78	24	-	-	10	6	102							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2		106	6	100	68	32	-	-			68	38						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2		106	4	102	62	40	-	-			68	38						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		8	100	6	94	74	20	-	-								28	30	42
ОП.05	Основы калькуляции и учета		7	56	4	52	26	26	-	-								28	28	
ОП.06	Охрана труда	2		38	-	38	28	10	-	-				38						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		100	4	96	-	96	-	-								20	44	36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4		36	-	36	16	20	-	-						36				
ОП.09	Физическая культура	7*		42	2	40		40	-	-									42	
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции	6		118	24	94	49	45	-	-					36	32	22	28		
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	8		48	4	44	24	20	-	-										48
ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности	8		48	4	44	34	10	-	-										48

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>15</i>	<i>16</i>	<i>17</i>	<i>18</i>	<i>19</i>	<i>20</i>	<i>21</i>
П.00	Профессиональный учебный цикл	18	5	2774	44	784	532	252	684	1152	50	60	0	258	264	342	352	458	408	582
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		2	280	10	104	74	30	72	72	10	12		114						
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2		38	4	34	24	10						38						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2		76	6	70	50	20						76						
УП.01	Учебная практика	2		72					72					72						
ПП.01	Производственная практика	2		72						72				72						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		5	808	10	200	140	60	216	360	10	12	0	0	264	342	180	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3		42	2	40	30	10							42					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4		168	8	160	110	50							114	54				

УП.02	Учебная практика	4		216					216						108	108				
ПП.02	Производственная практика	5		360					360							180	180			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>15</i>	<i>16</i>	<i>17</i>	<i>18</i>	<i>19</i>	<i>20</i>	<i>21</i>
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6	480	10	160	110	50	108	180	10	12	0	0	0	0	172	286	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5		42	2	40	30	10									42			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6		128	8	120	80	40									94	34		
УП.03	Учебная практика	6		108					108								36	72		
ПП.03	Производственная практика	6		180						180								180		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		7	406	6	126	80	46	108	144	10	12	0	0	0	0	0	172	212	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			42	2	40	24	16										42		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7		90	4	86	56	30										58	32	
УП.04	Учебная практика	7		108					108									72	36	

ПП.04	Производственная практика	7		144					144										144	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>15</i>	<i>16</i>	<i>17</i>	<i>18</i>	<i>19</i>	<i>20</i>	<i>21</i>
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		8	800	8	194	128	66	180	396	10	12	0	0	0	0	0	0	196	582
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			52	2	50	34	16											52	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		150	6	144	94	50											72	78
УП.05	Учебная практика	8		180					180										72	108
ПП.05	Производственная практика	8		396						396										396
	ВСЕГО (теория+практики)	35	12	5832	102	3678	2383	1295	684	1152	120	96	594	846	612	828	594	810	576	756
	Промежуточная аттестация												18	18	-	36	18	54	36	36
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)			72																72
	ИТОГО	35	12	5904	102	3678	2383	1295	684	1152	120	96	612	864	612	864	612	864	612	864
Общее количество консультаций не более 100 час. на группу										Дисциплин и МДК			594	702	504	540	378	486	324	252
Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работы в виде демонстрационного экзамена										Промежуточной аттестации			18	18	-	36	18	54	36	36
										Учебной практики			-	72	108	108	36	144	108	108
										Производственной практики			-	72	0	180	180	180	144	396
										Экзаменов			1	2	-	1	1	3	2	2
										Зачетов			-	9	1	5	4	6	4	6

Учебная и производственная практики

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя
УП.00	Учебная практика	2,3,4,5,6,7,8	19
ПП.00	Производственная практика	2,4,5,6,7,8	32
		Всего	51

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

№ п/п	Наименование
Кабинеты по общеобразовательным дисциплинам:	
1	Русского языка и литературы
2	Истории и обществознания
3	Иностранного языка
4	Математики
5	Физики
6	Химии и биологии
7	Информатики
Кабинеты по профессиональному циклу:	
8	Кабинет основ микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
9	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
10	Кабинет товароведения продовольственных товаров
11	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
12	Технологии кулинарного производства и кондитерского производства
13	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории:	
14	Микробиологии, санитарии и гигиены
15	Товароведения продовольственных товаров
16	Технического оснащения и организации рабочего места
Учебный кулинарный и кондитерский цех	
Спортивный комплекс:	
17	Спортивный зал
18	Стрелковый тир
Залы	
19	Библиотека, читальный зал
20	Актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413, (с изменениями от 29.06.2017г. и 10.11.2017г.) с учетом рекомендаций 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 (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259), Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, 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 (с изменениями от 18.08.2016г.), Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 (с изменениями от 15.12.2014г.); 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 2015г., 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).

2. Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - в соответствии с календарным учебным графиком.

3. 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.

4. Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплин общепрофессионального цикла, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов учебного плана. Организация самостоятельной работы обучающихся относится к свободе образовательной организации, а ее конкретизация фиксируется в локальном акте образовательной организации.

5. Общеобразовательный учебный цикл реализуется по естественнонаучному профилю. Определены учебные дисциплины общие обязательные «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия»; по выбору из обязательных предметных областей: «Информатика», «Химия», (профильные); «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 специальности. Занятия по учебной дисциплине "Индивидуальный учебный проект" проводятся в учебных кабинетах и лабораториях общеобразовательных дисциплин и дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла.

6. 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, а также на введение общепрофессиональных учебных дисциплин "Этика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции", "Организация обслуживания в ресторане", "Этика и психология профессиональной деятельности".

7. Распределение обязательной и вариативной части программы

8. ООП СПО по ППКРС распределяет обязательную часть - не более 80% по профессии объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным во ФГОС. Не менее 20% - предусмотрено для формирования вариативной части, распределяемой лицеем при разработке рабочей программы, направленной на освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов Ворлдскиллс.

Вариативная часть составляет 720 часов.

Кроме того, общий объем образовательной программы увеличен на 792 часов. В соответствии с «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50-ти наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям» (январь 2017 г.) - «ФГОС не содержит требований, что в рамках обозначенного объема образовательной программы могут предусматриваться исключительно общеобразовательные предметы, данный объем может предусматривать изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, так общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС. При этом в соответствии с пунктом 23 Порядка организации периода изучения учебных предметов, дисциплин, модулей, обеспечивающих получение среднего общего образования в пределах образовательной программы СПО, в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется образовательной организацией самостоятельно».

Таким образом, суммарный объем часов (1440ч) при формировании вариативной и обязательной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер распределен следующим образом:

1. На усиление программ общепрофессиональных дисциплин (576 ч):

- Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены-66 ч.,
- Основы товароведения продовольственных товаров-70 ч.,
- Техническое оснащение и организация рабочего места-70 ч.,
- Экономических и правовых основ профессиональной деятельности-64 ч.,
- Основы калькуляции и учета - 24ч.,
- Охрана труда - 2 ч.,
- Иностранного языка в профессиональной деятельности-64ч.,
- физическая культура - 2ч.,

Кроме того, в целях освоения общих компетенций вводятся общепрофессиональные дисциплины «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции»-118ч.; «Организация обслуживания в ресторане»-48 ч., «Этика и психология профессиональной деятельности»-48 ч.

2. На усиление и расширение профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими

щими основным видам профессиональной деятельности (792ч):

- на междисциплинарные курсы - 180 часа;
- на учебную и производственную практику - 612 часов.

3. ГИА – 36 ч.

9. Перечень, содержание, объем и порядок реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда.

10. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (171 час), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 42 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

11. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

12. 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. Дифференцированные зачеты и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю может являться экзамен по модулю. Формы промежуточной аттестации указаны в Плане учебного процесса учебного плана. За каждый реализуемый семестр процедура промежуточной аттестации может не предусматриваться для всех дисциплин и междисциплинарных курсов, практик, профессиональных модулей, установленных в учебном плане образовательной программы.

13. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 19 недель (684 часов), объем производственной практики составляет 34 недели (1224 часа), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 19 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: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 3 семестр - ПМ.02 - 3 недели, 4 семестр – ПМ. 02 – 3 нед., 5 семестр - ПМ 03 - 1 недели, 6 семестр - ПМ 03 - 2 недель, ПМ 04 – 2 недели, 7 семестр - ПМ 04 - 1 недели, ПМ.05 – 2 недели, 8 семестр - ПМ.05 – 3 недели. Производственная практика в объеме 39 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: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 4 семестр - ПМ.02 - 5 недель, 5 семестр ПМ.02 – 5 недель, 6 семестр - ПМ 03 - 5 недель, 7 семестр - ПМ 04 - 4 недели, 8 семестр - ПМ 05 - 11 недель.

14. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.