Утверждаю:

Директор ГБПОУ СО «Озинский лицей строительных технологий и сервиса»
_____ В.В.Монин
Приказ № 55 от 30 июня 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Саратовской области
«Озинский лицей строительных технологий и сервиса»
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Квалификация: Повар- кондитер
Форма обучения: очная
Нормативный срок освоения ППКРС –3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный
Начало подготовки – 01.09.2021 год
Окончание подготовки – 30.06.2025 год

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
		Учебная практика	Производственная практика по профилю профессии				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
I курс	36	2	2	1		11	52
II курс	33	7		1		11	52
III курс	23	4	12	2		11	52
IV курс	22	6	9	2	2	2	43
Всего	114	19	23	6	2	35	199

2. План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)							
					Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Экзамен	Зачет			Всего учебных занятий	Занятия на уроках	ЛПЗ	Практика	ГИА	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
	Объем образовательной программы			**5904**	**0**	**4104**	**2469**	**1635**	**1512**	**72**	**108**	**108**	**612**	**828**	**612**	**828**	**576**	**828**	**576**	**756**
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам					4104	2469	1635	1512	0	0	0	612	828	612	828	576	828	576	756
ОУД. 00	**Общеобразовательный учебный цикл**			**2052**	**0**	**2052**	**1411**	**641**	**0**	**0**	**0**	**0**	**374**	**456**	**336**	**408**	**220**	**210**	**48**	**0**
ОУД. 01	Русский язык и литература	6		**285**		**285**	285						50	58	39	37	25	76		
ОУД. 02	Родная литература		6	**32**		**32**	32								8	8	8	8		
ОУД. 03	Иностранный язык		6	**180**		**180**		180					34	38	24	34	22	28		
ОУД. 04	Математика	6		**232**		**232**	232						34	38	48	34	22	56		
ОУД .05	История		4	**171**		**171**	171						34	38	48	51				
ОУД .06	Физическая культура		6	**180**		**180**		180					34	38	24	34	22	28		
ОУД. 07	Основы безопасности жизнедеятельности		2	**72**		**72**	56	16					34	38						
ОУД .08	**Информатика**	7		**246**		**246**	48	198					34	38	60	30	22	14	48	
ОУД. 09	Физика		2	**108**		**108**	97	11					52	56						
ОУД. 10	**Химия**	4		**181**		**181**	157	24					34	38	24	85				
ОУД. 11	Обществознание (вкл. экономику и право)	5		**171**		**171**	171									72	99			
ОУД. 12	**Биология**		2	**72**		**72**	62	10					34	38						
ОУД. 13	География		3	**74**		**74**	52	22						38	36					
ОУД. 14	Астрономия		4	**48**		**48**	48								25	23				
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**			**1072**	**0**	**1072**	**512**	**560**	**0**	**0**	**0**	**0**	**238**	**114**	**36**	**142**	**104**	**112**	**176**	**150**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены		1	**102**		**102**	78	24					102							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2		**106**		**106**	74	32					68	38						
ОП.03	Техническое оснащение и		2	**106**		**106**	66	40					68	38						

	организация рабочего места																			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		7	**100**		**100**	72	28										28	72	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		7	**52**		**52**	28	24										28	24	
ОП.06	Охрана труда		2	**38**		**38**	28	10						38						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		**136**		**136**		136									36	28	36	36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		3	**36**		**36**	10	26							36					
ОП.09	Физическая культура		8	**42**		**42**		42											24	18
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6	**118**		**118**	34	84								68	22	28		
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане		8	**80**		**80**	50	30											20	60
ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности		8	**36**		**36**	18	18												36
ОП.13	Рисование и лепка		4	**74**		**74**	24	50								74				
ОП.14	Кухни народов мира		5	**46**		**46**	30	16									46			
П.00	**Профессиональный учебный цикл**			**2492**	**0**	**980**	**546**	**434**	**1512**	**0**	**0**	**0**	**0**	**258**	**240**	**278**	**252**	**506**	**352**	**606**
ПМ.00	**Профессиональные модули**																			
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	2		**258**	**0**	**114**	**60**	**54**	**144**	**0**	**0**	**0**	**0**	**258**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2	**38**		**38**	20	18						38						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2	**76**		**76**	40	36						76						
УП.01	Учебная практика		2	**72**					72					72						
ПП.01	Производственная практика		2	**72**					72					72						
ПМ.02	**Приготовление,**	5		**770**	**0**	**266**	**140**	**126**	**504**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**240**	**278**	**252**	**0**	**0**	**0**

	оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3	**64**		**64**	38	26							64					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4		**202**		**202**	102	100							104	98				
УП.02	Учебная практика		3	**252**					252						72	180				
ПП.02	Производственная практика		5	**252**					252								252			
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	6		**506**	**0**	**182**	**78**	**104**	**324**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**506**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	**33**		**33**	17	16										33		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			**149**		**149**	61	88										149		
УП.03	Учебная практика		6	**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**	7		**352**	**0**	**208**	**158**	**50**	**144**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**352**	**0**

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7	**36**		**36**	20	16											36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			**172**		**172**	138	34											172	
УП.04	Учебная практика		7	**72**					72										72	
ПП.04	Производственная практика			**72**					72										72	
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	8		**606**	**0**	**210**	**110**	**100**	**396**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**606**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	**42**		**42**	26	16												42
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	**168**		**168**	84	84												168
УП.05	Учебная практика		8	**144**					144											144
ПП.05	Производственная практика			**252**					252											252
ПА	**Промежуточная аттестация**			**216**				**Дисциплин и МДК**					**612**	**684**	**540**	**648**	**324**	**504**	**432**	**360**
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**			**72**				**Промежуточной аттестации**						36		36	36	36	36	36
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена			72				**Учебной практики**						72	72	180		144	72	144
	Объем образовательной программы			**5904**				**Производственной практики**						72			252	180	72	252
								Экзаменов						2		2	2	3	2	2
								Зачетов					1	9	4	3	2	6	4	6

3. Пояснительная записка

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 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 поспециальности 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, 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; 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).

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. Общеобразовательный учебный цикл реализуется по естественнонаучному профилю. Определены учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: «Информатика», «Химия», "Биология" (профильные); «Физика», «Обществознание (вкл. экономку и право)», "География", "Экология" (базовые). Индивидуальный учебный проект включен в общеобразовательный учебный цикл, направлен на формирование общих компетенций, личностных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках кружковой работы. Тематика проектов разрабатывается методическими комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой профессии. Занятия по выполнению индивидуального учебного проекта проводятся в учебных кабинетах и лабораториях общеобразовательных дисциплин и дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла.

6. Объем времени вариативной части ППКРС оптимально распределен в профессиональной составляющей подготовки квалифицированных рабочих и служащих, отражает практически все заявленные требования специалистов в качестве подготовки новых кадров. Объем времени вариативной части ФГОС СОО в объеме 756 часов оптимально распределен в профессиональной составляющей подготовки

квалифицированных рабочих и служащих, отражает практически все заявленные требования специалистов в качестве подготовки новых кадров. Объем часов (обязательной аудиторной учебной нагрузки) вариативной части использован следующим образом:

ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**	**748**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	66
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	70
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	70
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	64
ОП.05	Основы калькуляции и учета	20
ОП.06	Охрана труда	2
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	100
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	0
ОП.09	Физическая культура	2
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	118
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	80
ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности	36
ОП.13	Рисование и лепка	74
ОП.14	Кухни народов мира	46
П.00	**Профессиональный учебный цикл**	**620**
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	10
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	214
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	198
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	112
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	86

7. 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.

8. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного учебного цикла (180 часов), 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.

9. 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.

10. 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 Плане учебного процесса (раздел 3) учебного плана.

11. 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 23 недели (828 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 - 2 недели, 4 семестр ПМ.02 - 3 недели, 6 семестр ПМ 03 - 4 недели, 7 семестр - ПМ 04 - 2 недели, 8 семестр - ПМ 05 - 4 недели. Производственная практика в объеме 23 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, 5 семестр - ПМ.02 - 7 недель, 6 семестр - ПМ 03 - 5 недель, 7 семестр - ПМ 04 - 2 недели, 8 семестр - ПМ 05 - 7 недель.

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

4. Перечень специальных помещений

Кабинеты:
социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:
учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков;
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал

Директор ГБПОУ СО «Озинский лицей
строительных технологий и сервиса» Монин Валентин Васильевич