



Утверждено
Директор ГАПОУ РМ
«Саранский филиал федерального научного центра образования и молодежи»
Ф. Н. Карташов

20 августа 2018г
20 августа 2019г
20 августа 2020г
М.П.

Согласовано
Заместитель Министра образования
Республики Мордовия
/ С.И. Соболев
«__» ____ 2020 г.
М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
ГАПОУ РМ «Саранский автомобильно-механический техникум»
наименование образовательного учреждения

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии СПО
по программе базовой подготовки
базовой или углубленной (только для СПО)

Квалификация: **Повар, кондитер**
Форма обучения - **очная**
Нормативный срок освоения ОПОП – 3года и **10**мес.
на базе **основного** общего образования
Профиль получаемого
профессионального образования естественно-научный
при реализации программы среднего (полного) общего образования

1. График учебного процесса

[illegible]

Условные обозначения

Учебная практика (производ-
ственное обучение)

Производственная практика

1
теоретическое
обучение

теоретическим
обучением

обучении

обучением

теоретическое
обучения

аттестация

каникулы

III
Защита
Выпускной квали-
фикационной
работы

2. Сводные данные по бюджету времени.

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика			Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
I курс	35 нед (1260)	5 нед (180)			1			11	52
II курс	31 нед (1116)	8 нед (288)			2			11	52
III курс	22 нед (792)	6 нед (216)	12 нед (432)		1			11	52
IV курс	18 нед (648)	8 нед (288)	11 нед (396)		2	2 нед (72)		2	43
Всего	107 нед (3852)	27 нед (972)	23 нед (828)		6	2 нед (72)		35	199

План учебного процесса. Повар, кондитер

План учебного процесса. Повар, кондитер																								
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		самостоятельная работа	объем образовательной программы		Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Практика (час. нед)		промежуточная аттестация				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам. (час.)							
		экзамен	зачет				всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		учебная	производственная	консультации					I курс	II курс	III курс	IV курс				
								теоретических занятий	лабораторных и практич. Занятия															
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22				
ОУ.00	Общеобразовательный цикл	4	29		2052	2052	1547	509	0	0	24	26	374	592	386	428	196	76	0	0				
ОУД.00	Общеобразовательные дисциплины (базовые)	2	18		1573	1573	1198	379	0	0	16	20	306	432	306	385	68	76	0	0				
ОУД.01	Русский язык	4	2		78	78	78				8	10	17	24	17	20								
ОУД.02	Литература		3		207	207	207						51	60	34	62								
ОУД.03	Иностранный язык		2,4		171	171		171					34	65	34	38								
ОУД.04	Математика																							
ОУД.05	История	4	2		228	228	228				8	10	51	46	51	80								
ОУД.06	Физическая культура		2,3,4		171	171	171						51	42	34	44								
ОУД.07	ОБЖ		1,2,3,4		171	171	8	163					51	60	34	26								
ОУД.08	Физика		4		72	72	62	10							34	38								
ОУД.09	Обществознание (вкл. Экономику и право)		2,4		108	108	95	13					17	23	34	34								
ОУД.10	География		2,4		171	171	171						34	60	34	43								
ОУД.11	Экология		6		72	72	66	6									34	38						
ОУД.12	Черчение		6		72	72	66	6									34	38						
ОУД.00	Общеобразовательные дисциплины (профильные)	2	11		479	479	349	130	0	0	8	6	68	160	80	43	128	0	0	0				
ОУД.13	Информатика		2,3,4		108	108	30	78					62	46										
ОУД.14	Химия	4	2,3		171	171	161	10			8	6	34	60	34	43								
ОУД.15	Биология		2		72	72	60	12					34	38										
ОУД.16	Организация предпринимательской деятельности		5		32	32	22	10									32							
ОУД.17	История Мордовского края		5		32	32	22	10									32							
ОУД.18	Астрономия		5		32	32	22	10									32							
ОУД.19	Технология трудоустройства		5		32	32	32										32							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2	10		546	546	464	82	0	0	28	12	45	35	42	18	66	48	188	104				
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	1		2	32	32	22	10			10	6	32											

набор
кажд.
8 курс

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		самостоятельная работа	объем образовательной программы		Нагрузка во взаимодействии с преподавателем			Практика		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам. (час.)									
		экзамен	зачет																		
							всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		учебная	производственная	консультации	промежуточная аттестация	I курс	II курс	III курс	IV курс				
		теоретических занятий	лабораторных и практич. Занятия																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ОП.02	Охрана труда			5		52	52	42	10								18	34			
ОП.03	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров																				
ОП.04	Основы калькуляции и учета	3	2		2	48	48	48						13	35						
ОП.05	Экономические и правовые основы производственной деятельности		7		2	32	32	20	12				10	6		42					
ОП.06	Организация хранения и контроль запасов и сырья																			32	
ОП.07	Психология и этика в профессиональной деятельности		5		4	32	32	32									32				
ОП.08	Техническое оснащение и организация рабочего места		6		4	48	48	40	8										48		
ОП.09	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания		7		4	82	82	72	10			8								82	
ОП.10	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		8	32	32	32													32
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности		7		6	38	38	38												38	
ОП.12	Мордовские национальные блюда		7		6	36	36	26	10											36	
ПМ.00	Профессиональные модули																				72
ПМ.01	Подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	5	13			3014	3014	1148	66	972	828	60	30	175	219	166	364	332	682	424	652
		2			18	253	253	135	10	108	0	12	6	175	78	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																				
			2		18	145	145	135	10					103	42						

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			самостоятельная работа	объем образовательной программы	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Практика		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)								
		экзамен	зачет	всего занятий			По учебным дисциплинам и МДК		учебная	производственная	консультации	промежуточная аттестация	I курс								
							теоретических занятий	лабораторных и практич. Занятия					I курс		II курс		III курс		IV курс		
													1 сем. 16,5 нед.	2 сем. 23,5 нед.	1 сем. 16,5 нед.	4 сем. 22,5 нед.	5 сем. 16,5 нед.	6 сем. 23,5 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 21 нед.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ОП.02	Охрана труда		5			52	52	42	10								18	34			
ОП.03	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров																				
ОП.04	Основы калькуляции и учета	3	2	2	48	48	48	48						13	35						
ОП.05	Экономические и правовые основы производственной деятельности					42	42	30	12			10	6		42						
ОП.06	Организация хранения и контроль запасов и сырья					32	32	20	12											32	
ОП.07	Психология и этика в профессиональной деятельности		5	4	32	32	32	32										32			
ОП.08	Техническое оснащение и организация рабочего места		6	4	48	48	48	40	8										48		
ОП.09	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания		7	4	82	82	82	72	10		8									82	
ОП.10	Психология личности профессионального самоопределение		8	8	32	32	32	32													32
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности		7	6	38	38	38	38													38
ОП.12	Мордовские национальные блюда		7	6	36	36	36	26	10												36
ПМ.00	Профессиональные модули	5	13		3014	3014	1148	66	972	828	60	30	175	219	166	364	332	682	424	652	72
ПМ.01	Подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	2		18	253	253	135	10	108	0	12	6	175	78	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента																				
		2	18	145	145	135	10							103	42						

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		самостоятельная работа	объем образовательной программы			Нагрузка во взаимодействии с преподавателем			Практика (час, нед)		промежуточная аттестация			Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам, (час.)													
		экзамен	зачет		всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		учебная	производственная	консультации	1 сем нед.	I курс		II курс		III курс		IV курс											
						теоретических занятий	лабораторных и практич. Занятия					0	12	6	0	141	166	364	0	0	0	0							
																							2 сем нед.	1 сем нед.	4 сем нед.	5 сем нед.	6 сем нед.	7 сем нед.	8 сем нед.
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22									
УП.01	Учебная практика		2		108	108			108				72	36															
ПМ.02	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4		28	671	671	301	10	360	0	12	6	0	141	166	364	0	0	0	0									
МДК.02.01	Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4	28	311	311	301	10					69	94	148														
УП.02	Учебная практика		4		360	360			360					72	72	216													
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5			332	332	178	10	144	0	12	6	0	0	0	0	332	0	0	0									
МДК.03.01	Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		5	12	188	188	178	10									188												
УП.03	Учебная практика		5		144	144			144								144												
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6		10	682	682	166	12	72	432	12	6	0	0	0	0	0	682	0	0									
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6	14	178	178	166	12										682	0	0									
УП.04	Учебная практика		6		72	72			72									178											

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		самостоятельная работа	объем образовательной программы	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Практика		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)									
		экзамен	зачет			По учебным дисциплинам и МДК				учебная	производственная	консультации	промежуточная аттестация	I курс							
						всего занятий	теоретических занятий	лабораторных и практич. занятия	дисциплинам и МДК					II курс							
														III курс							
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
П.П.04	Производственная практика		6		432	432					432							432			
ПМ.05	Подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		28	1076	1076	368	24	288	396	12	6	0	0	0	0	0	0	424	652	
МДК.05.01	Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																				
УП.05	Учебная практика		8	28	392	392	368	24											280	112	
П.П.05	Производственная практика		8		288	288			288										144	144	
ФК.00	Физическая культура		6		40	40		40		396										396	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация																	40			
ПА.00	Промежуточная аттестация 5 недель																				
	ВСЕГО часов обучения по циклам ОПОП				5904	5652	3159	697	972	828	112	68	594	846	594	810	594	846	612	756	
Военно-полевые сборы с юношами допризывного возраста																		35			
Государственная (итоговая) аттестация: В виде демонстрационного экзамена консультации						изучаемых дисциплин и МДК								13	16	13	12	10	7	6	5
					Всего		экзаменов						1		1	1	4	1	1		1
							зачетов						1		13	5	9	8	5	5	4

4. Пояснительная записка

1. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ МОРДОВИЯ «САРАНСКИЙ АВТОМЕХАНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016г., зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016) 43.01.09 Повар, кондитер

2. Объем времени учебного процесса и режим занятий, в том числе отражаются:

- продолжительность учебной недели – пятидневная или шестидневная;
- продолжительность занятий (45 мин.);
- формы и процедуры текущего контроля знаний, в рабочем плане закреплены формы контроля знаний, обучающихся в период промежуточной аттестации: экзамен, дифференцированный зачет (зачет), контрольная работа, пятибалльная система оценок,
- консультации для обучающихся предусматриваются. Форма консультаций может быть групповой или индивидуальной, письменной или устной;
- учебным планом предусмотрены следующие виды практик: учебная (у) и производственная (п).
- практику для получения первичных профессиональных навыков (учебную), по усмотрению образовательного учреждения, можно проводить концентрировано или рассредоточено, путем чередования ее с теоретическими занятиями, при обязательном сохранении в течение учебного года объема часов, установленного как на теоретические занятия, так и на практику. формы, порядок и периодич-

ность промежуточной аттестации обучающихся, в том числе наличие или отсутствие сессий (экзаменов, сконцентрированных в рамках календарной недели);

– формы государственной итоговой аттестации, в виде демонстрационного экзамена.

3. Общеобразовательный цикл

Общими для включения в общеобразовательный цикл являются учебные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности».

Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: «Обществознание (вкл. Экономику и право)», «Химия», «Биология», «География», «Экология», «Информатика», «Физика», «Астрономия».

Общеобразовательные учебные дисциплины дополнительные: «Чтение», «История Мордовского края», «Иностранный язык для делового общения», «Технология трудоустройства», «Организация предпринимательской деятельности»

Нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППКРС) на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 нед., промежуточная аттестация – 3 нед., каникулярное время – 22 нед. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение 2052 час.

формы итоговой аттестации экзамен; начислить 3/п согласно калькуляции
Русский язык – письменно; Математика письменно; Физика устно.

4. Структура и объем образовательной программы

Вариативная часть 1256 часа.

Общепрофессиональный цикл 546 часов

3. Объем времени, отведенный на обязательную часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура» - 40 часов, «Безопасность жизнедеятельности» - 36 часов.
4. Нормативный срок освоения основной профессиональной программы для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 2052 часа.
5. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации – определяется Положением о ГИА, реализуемой программой СПО. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УМР

Заместитель директора по ПО

Председатель цикловой комиссии преподавателей ОП и СД и мастеров ПТО

Начальник отдела ПО МО РМ



Г.П. Сидельникова



К.Я. Аймуранов



Л.А. Потапкина



Е.А. Куршева

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

Наименование (полное)		
№ п/п	Кабинеты	Лаборатории
1	Социально-экономических дисциплин	Технического оснащения и организации рабочего места Информатики и ЭВМ Технических средств обучения
2	Русского языка, литературы	
3	Иностранного языка	
4	Химии, биологии	
5	Математика	
6	Физика	
7	Безопасности жизнедеятельности	
8	Охраны труда	Мастерские
9	Технологии кулинарного и кондитерского производства	
		Мастерская по профессии «Повар»
		Мастерская по профессии «Кондитер»
		Залы
		Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
	Спортивный комплекс	Актный зал
1	Спортивный зал	
2	Открытый стадион широкого профиля.	