

Утверждаю
 Директор ГАПОУ РМ
 «Саранский автомобильно-механический техникум»
 Ф. Н. Карташов
 20 августа 2020 г.
 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 специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 код и наименование профессии СПО
 по программе базовой подготовки
 базовой или углубленной (только для СПО)

Квалификация: **специалист по поварскому и кондитерскому делу**
 Форма обучения - **очная**
 Нормативный срок освоения ОПОП – 3года и 10мес.
 на базе **основного общего** образования
 Профиль получаемого
 профессионального образования **социально-экономический**
 при реализации программы среднего (полного) общего образования

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые работы	Объем ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	С преподавателем								Пром. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	С препод.	С препод.	С препод.	С препод.	С препод.	С препод.	С препод.	
								в том числе				Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Курс. проектир.										Консультации
1	2	3	4	5	7	10	12	15	17	18	23					24	25	26	30	44	58	72	86	100	
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																									
	Общеобразовательный цикл	6	1	12		1476	76	1364	1112	240		12	36	35	592	772									
ОУП	Общие учебные предметы	4	1	9		886	58	810	564	240		6	18	35	364	446									
ОУП.01	Русский язык	2		1		86	3	80	79			1	3		34	46									
ОУП.02	Литература	2		1		118	3	112	111			1	3		48	64									
ОУП.03	Иностранный язык					118	2	116		116					52	64									
ОУП.04	Математика	12				196	6	178	174			4	12		74	104									
ОУП.05	История					98	2	96	96						34	62									
ОУП.06	Физическая культура		1	2		121	3	118		118					50	68									
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2		74	2	72	72						34	38									
ОУП.08	Астрономия			1		40	2	38	32	6					38										
	Индивидуальный проект (предметом не является)					35	35							35											
УПВ	Учебные предметы по выбору	2		1		332	12	302	296			6	18		144	158									
УПВ.01	Родная литература			1		34		34	34						34										
УПВ.02	Экономика	2				152	6	134	130			4	12		58	76									
УПВ.03	Информатика	2				146	6	134	132			2	6		52	82									
ПОО	Дополнительные учебные предметы			2		258	6	252	252						84	168									
ДУП.01	Основы профессиональной деятельности				12																				
ДУП	Введение в специальность					34	2	32	32							32									
ДУП	Основы проектной деятельности					38		38	38						16	22									
ДУП	Человек в обществе					108	2	106	106						34	72									
ДУП	Физика в профессии повар					78	2	76	76						34	42									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	20	5	31	2	4248	90	2592	1480	1046	40	26	126		558	624	356	462	406	186					
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		5	5		496		496	148	348					166	104	48	70	54	54					
ОГСЭ.01	Основы философии			3		54		54	54						54										
ОГСЭ.02	История			3		54		54	54						54										
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8		174		174	174						29	33	24	34	27	27					

ПП.01.01	Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4		4		4		4		4													
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	6																					
Всего часов по МДК		166						154															
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	3	1	482	8	210	134	54	20	2	12	48	78	36	48							
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		3		48		48	42	6							48							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6		6	176	8	162	92	48	20	2	6				78	36	48					
УП.02.01	Учебная практика организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6	РТ	108		108	нед		3						36	36	36					
ПП.02.01	Производственная практика организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6	РТ	144		144	нед		4											144		
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6			6																		
Всего часов по МДК					224		210				6												
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	3		290	8	90	56	32	2	12	90											
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5		36	2	34	24	10							34							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5			68	6	56	32	22	2	6					56							

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

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

4. Пояснительная записка

1. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ МОЛДОВИЯ «САРАНСКИЙ АВТОМЕХАНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828).
Нормативные основания для разработки ПООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. № 632 «Об утверждении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199, с изменением от 25.11.2016 г.;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении до-работанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и полужае-мой профессии или специальности СПО»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 292200) с изменениями;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального об-

разования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306) с изменениями от 31.01.2014 г.;

• Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», с изменениями от 18 августа 2016 года.

2. Объем времени учебного процесса и режим занятий, в том числе отражаются:
 - продолжительность учебной недели – шестидневная;
 - продолжительность занятий (45 мин.);
 - формы контроля знаний, обучающихся в период промежуточной аттестации: экзамен, зачет, контрольная работа, пятибалльная система оценок,
 - консультации для обучающихся предусматриваются в период сессии. 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 расщеплено, 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 периодичность промежуточной аттестации обучающихся, в том числе наличие или отсутствие сессий (экзаменов, сконцентрированных в рамках календарной недели);
 3. Общеобразовательный цикл
- Общими для включения в общеобразовательный цикл являются учебные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История» (или «Россия в мире»), «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности».

Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: «Обществознание», «Химия», «Биология», «География», «Экология», «Информатика», «Физика».

Общеобразовательные учебные дисциплины дополнительные: «Астрономия».

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение общеобразовательного цикла 1404 час.

– формы итоговой аттестации экзамен:

Русский язык – письменно.

Математика - письменно.

Физика – устно

4. Нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППССЗ) на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – не менее 10 нед. Нормативный срок обучения-3 г.10 мес. (199 недель, в том числе 115 недель аудиторных занятий). Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий студента в период теоретического обучения не превышает 36 часов в неделю.

Учебные практики предусмотрены: в ПМ.01 – 2 недели во 4 семестре; в ПМ.02 – 6 недель в 4-6 семестрах; в ПМ.03– 1 неделя в 5 семестре; в ПМ.04– 2 недели в 6 семестре, в ПМ.05– 2 недели в 6-7 семестрах. в ПМ.06– 1 неделя в 8 семестре, в ПМ.07– 4 недели в 5-7 семестрах. Всего учебной практики - 18 недель. Учебные практики проводятся рассредоточено. Производственная практика проводится рассредоточено и предусмотрена в ПМ.01 – 1 неделя в 4 семестре, в ПМ.02– 1 неделя в 6 семестре; в ПМ.03– 1 неделя в 5 семестре; в ПМ.04– 2 недели в 6 семестре, в ПМ.05– 3 недели в 8 семестре, в ПМ.06– 2 недели в 8 семестре, в ПМ.07– 3 недели в 7 семестре. Всего производственной практики (по профилю специальности) - 15 недель. Учебная и производственная практики проводятся в рамках профессиональных модулей.

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности предусмотрено выполнение одной курсовой работы: в ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хле-

бобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

5. Структура и объем образовательной программы

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл 460 часов;

Математический и общий естественно – научный цикл 180 часов;

Профессиональный цикл 3284 часов;

Из них профессиональные модули – 2526 часов

Общий объем образовательной программы 5940 часов

Объем времени, отведенный на обязательную часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура» - 160 часов, «Безопасность жизнедеятельности» - 68 часов, «Основы философии» 54 часа, «История» 54 часа, «Психология общения» 32 часа, «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - 160 часов

6. Каждая дисциплина, включенная в учебный план, имеет завершающую форму контроля.

– формы контроля знаний, обучающихся в период промежуточной аттестации: экзамен, зачет, контрольная работа, пятибалльная система оценок. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

– оценка уровня освоения дисциплин;

– оценка компетенций обучающихся.

– для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

– фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена:

- 16675 Повар.
- 12901 Кондитер.

7. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации – определяется Положением о ГИА, реализующей программу СПО. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

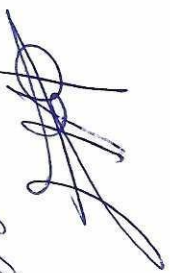
СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УМР



Г.П.Сидельникова

Заместитель директора по ПО



К.Я. Аймуранов

Председатель цикловой комиссии преподавателей ОП и СД и мастеров П/О



Л.А. Потапкина

Начальник отдела ПО МО РМ



Е.А. Куршева