

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО
«Саратовский колледж
кулинарного искусства»
Д.В. Аношина

2015 г.

Пер. № УП 1

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.17 **Повар, кондитер**
среднего профессионального образования

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Квалификация:

Повар

Кондитер

Форма обучения - очная

нормативный срок освоения ППКРС- 10 месяцев

на базе среднего общего образования

профиль получаемого профессионального образования

– естественнонаучный

начало подготовки: 01.09.2015

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МД, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Разделение обязательной нагрузки по курсам и семестрам	
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		
					Всего занятий	в т.ч.		1 семестр	2 семестр
						Лекций, уроков	Лабораторные работы, практические занятия	17 недель	22 недели
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»	4/10/6	990 +756	342	648 +756	212	436 +756	396 +216	252 +540
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3/2/0	384	136	248	84	164	218	30
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	з	70	34	36	10	26	36	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	98	32	66	24	42	66	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	102	34	68	24	44	68	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		68	22	46	16	30	31	15
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		46	14	32	10	22	17	15
П.00	Профессиональный цикл	0/8/6	534 +756	170	364 +756	128	236	142 +216	222 +540
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	0/1/Эк	42 +72	10	32 +72	12	20 +72	20 +72	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	ДЗ	42	10	32	12	20	32	
УП.ПМ.01	по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению блюд из овощей и грибов (1 неделя)	ДЗ			36		36	36	
ПП.ПМ.01 (1 неделя)		ДЗ			36		36	36	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	0/1/КЭк	44 +72	12	32 +72	12	20	32 + 72	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	44	12	32	23	20	32	
УП.ПМ.02 по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста (1 неделя)		ДЗ			36		36	36	
ПП.ПМ.02 (1 неделя)		ДЗ			36		36	36	
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	0/1/0	56 +72	20	36 +72	12	24 +72	36 +72	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	56	20	36	12	24	36	
УП.ПМ.03 по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению супов и соусов (1 неделя)		ДЗ			36		36	36	
ПП.ПМ.03 (1 неделя)		ДЗ			36		36	36	
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	0/1/Эк	64 +72	22	42 +72	14	28 +72	42 +30	+72
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	64	22	42	14	28	42	
УП.ПМ.04 по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению блюд из рыбы (1 неделя)		-;ДЗ			36		36		36
ПП.ПМ.04 (1 неделя)		-;ДЗ			36		36		36
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	0/1/Эк	86 + 144	28	58 + 144	20	38 + 144	58 + 144	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-;ДЗ	86	28	58	20	38		58
УП.ПМ.05 по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы (2 недели)		-;ДЗ			72		72		72
ПП.ПМ.05	(2 недели)	-;ДЗ			72		72		72
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	0/1/КЭк	68 +72	22	46 +72	16	30 +72		46 +72
МДК.06.01	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок	-;ДЗ	68	22	46	16	30		46
УП.ПМ.06 по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок (1 неделя)		-;ДЗ			36		36		36
ПП.ПМ.06	(1 неделя)	-;ДЗ			36		36		36
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	0/1/0	46 +72	14	32 +72	12	20 +72		32 +72
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-;ДЗ	46	14	32	12	20		32
УП.ПМ.07 по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению сладких блюд и напитков (1 неделя)		-;ДЗ			36		36		36
ПП.ПМ.07	(1 неделя)	-;ДЗ			36		36		36
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	0/1/Эк	128 +180	42	86 +180	30	56 +180		86 +180
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-;ДЗ	128	42	86	30	56		86
УП.ПМ.08 по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2 недели)		-;ДЗ			72		72		72
ПП.ПМ.08	(3 недели)	-;ДЗ			108		108		108
ФК.00	Физическая культура	3	72	36	36		36	36	
	Всего:		990 +756	342	648 +756	212	436 +756	396 +216	252 +540
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПА.00	Промежуточная аттестация (1 неделя)								1
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация (1 неделя)								1
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы								
ВК.00	Время каникулярное (2 недели)								
Консультации на учебную группу по 4 часа на одного		В			Дисциплин и МДК	10	6		

<p style="text-align: center;">обучающегося в год</p> <p style="text-align: center;">Государственная итоговая аттестация</p> <p>1.Программа базовой подготовки</p> <p>1.1 Защита выпускной квалификационной работы с 24 июня по 30 июня (всего 1 неделя)</p>	Учебной практики	3/108	7/252		
	Производст. практики	3/108	8/288		
	Экзаменов	2	4		
	Дифф. зачетов	5	4		
	Зачетов	1	0		

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
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	18	10	11	1	1	2	43
Всего	18	10	11	1	1	2	43

Пояснение к учебному плану

1. Настоящий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения Саратовской области «Саратовский колледж кулинарного искусства» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 года.
2. В колледже установлена шестидневная учебная неделя.
3. Календарный учебный график разработан при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, экзаменационных сессий, всех видов производственной практики, каникул и завершающих форм обучения в соответствии с ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер.
4. Нормативный срок освоения ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе среднего общего образования, составляет 43 недели. В рабочий план включен цикл общеобразовательных базовых и профильных дисциплин.
5. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая в себя все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС.
6. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Для всех видов аудиторных занятий академический час составляет 45 минут (группировка уроков парами).
7. Общая продолжительность каникул составляет 2 недели.
8. На проведение консультаций отводится 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Форма проведения консультаций: групповые, индивидуальные.
9. Формами текущего контроля обучающихся в колледже являются: мониторинг текущей аттестации, контрольная работа, тестирование, опрос, компьютерное тестирование.
11. Промежуточный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся предусматривает проведение зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов квалификационных.
12. Учебная практика, производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей рассредоточено в соответствии с графиком прохождения практики и учебного процесса, с Положением о производственной практике.
13. При проведении практических занятий и лабораторных работ, прохождении учебной практики группы делятся на подгруппы численностью не менее 8 человек.

14. Государственная итоговая аттестация проводится в форме выпускной квалификационной работы: выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.

ППКРС состоит из инвариативной части- 1260 часа и вариативной части- 144 часа. Часы, выделенные на вариативную часть были использованы на:

1. Общепрофессиональный цикл- всего 88 часа,
в том числе:
 - Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве-12 часов;
 - Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров- 30 часов;
 - Техническое оснащение и организация рабочего места- 34часа;
 - Экономические и правовые основы производственной деятельности- 12 часа.
2. Профессиональный цикл-всего 56часа,
в том числе:
 - МДК.01.01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»-15часов;
 - МДК.02.01. «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»- 12часов;
 - МДК.05.01.« Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» -8часов;
 - МДК.06.01.« Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок»-5часов;
 - МДК.07.01. «Технология приготовления сладких блюд и напитков»-6часов; -
 - МДК.08.01. «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»-10часов