

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 11#14

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 - 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

профиль получаемого профессионального образования

– естественнонаучный

начало подготовки: 01.09.2015

окончание подготовки: 30.06.2018

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МД, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Разделение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		
					Всего занятий	в т.ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
						Лекций, уроков	Лабораторные работы, практические занятия	15н. +2	15н. +8	14н. +2	14н. +8	7н. +10	10н. +11
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
О.00	Общеобразовательный цикл	0/10/3	3072	1020	2052	842	1210	472	460	388	456	116	160
ОУД.00	Общие дисциплины и дисциплины по выбору	0/8/3	2697	897	1800	780	1020	472	460	358	400	60	50
ОУД.01	Русский язык и литература	-, -, -, Э	427	142	285	285		70	73	70	72		
ОУД.02	Иностранный язык	-, -, -, -, ДЗ	256	85	171		171	28	30	28	30	30	25
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-, -, -, Э	342	114	228		228	52	52	52	72		
ОУД.04	История	-, -, -, ДЗ	256	85	171	41	130	42	43	44	42		
ОУД.05	Физическая культура	3,3,3,3	256	85	171	2	169	28	30	28	30	30	25
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	108	36	72		72	36	36				
ОУД.07	Информатика	-, -, -, ДЗ	162	54	108	40	68	20	20	30	38		
ОУД.08	Физика	-, -, ДЗ	162	54	108	90	18	48	30	30			
ОУД.09	Химия	-, -, -, Э	256	85	171	147	24	34	32	33	72		
ОУД.10	Обществознание (вкл. Экономику и право)	-, -, -, ДЗ	256	85	171	71	100	42	42	43	44		
ОУД.11	Биология	-, ДЗ	108	36	72	52	20	36	36				
ОУД.12	География	-, ДЗ	108	36	72	52	20	36	36				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

	Дополнительные дисциплины	0/3/0	378	126	252	62	190	-	-	30	56	56	110
УД.01/ УД.02	Основы рисования и лепки/Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий	дз	150	50	100	20	80					20	80
УД.03/ УД.04	Деловой этикет/ Культурология	дз	123	41	82	22	60				16	36	30
УД.05/ УД.06	Основы здорового питания/ЗОЖ	дз	105	35	70	20	50			30	40		
	Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»		975 +756	327	648	206	442	68 +72	80 +288	116 +72	48 +288	136 +360	200 +396
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/3/2	363	121	242	78	164	36	48	80	-	32	46
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	54	18	36	14	22	36					
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-, -, Э	96	32	64	24	40		24	40			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, -, Э	96	32	64	24	40		24	40			
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-; -; -; -; ДЗ	69	23	46	16	30						46
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-; -; -; ДЗ	48	16	32		32					32	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

П.00	Профессиональный цикл		540 +756	170	370 +	128	242	32 +72	32 +288	36 +72	48 +288	104 +360	118 +396
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	0/1/1Э_к	42 +72	10	32 +	10	22	32 +72	+108				
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	ДЗ	42	10	32	10	22	32					
УП.ПМ.01 по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению блюд из овощей и грибов (2 недели)		ДЗ			72			72					
ПП.ПМ.01 (3недели)		ДЗ			108				108				
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	0/1/1Э_к	44 +72	12	32 +72	10	22	-	32 +180				
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-,ДЗ	44	12	32	10	22		32				
УП.ПМ.02 по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста (2 недели)		-,ДЗ			72				72				
ПП.ПМ.02 (3 недели)		-,ДЗ			108				108				
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	0/1/1Э_к	56 +72	20	36 +72	12	24			36 +180			
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 (2 недели)		-,ДЗ			72					72			
ПП.ПМ.03 (3 неделя)		-,ДЗ			108						108		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	0/1/1Э _к	70 +72	22	48 +72	18	30				48 +180		
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-,ДЗ	70	22	48	18	30				48		
УП.ПМ.04 по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению блюд из рыбы (2 недели)		-,ДЗ			72						72		
ПП.ПМ.04 (3 недели)		-,ДЗ			108						108		
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	0/1/1Э _к	86 + 144	28	58 + 144	20	38					58 +216	
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	
ПП.ПМ.05	(4 недели)	-,ДЗ			144							144	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	0/1/1Э _к	68 +72	22	46 +72	16	30					46 +144	
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 (2 недели)		-,ДЗ			72							72	
ПП.ПМ.06	(2 недели)	-,ДЗ			72							72	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	0/1/1Э _к	46 + 72	14	32 + 72	12	20						32 +108
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

ПП.ПМ.07	(2 недели)	-, -, -, Дз			72								72
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	0/1/1Эк	128 +180	42	86 +180	30	56						86 +288
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 (3 недели)		-, -, -, Дз			108								108
ПП.ПМ.08	(5 недели)				180								180
ФК.00	Физическая культура	-, -, -, 3	72	36	36		36						36
	Всего:		4047 +1476	1347	2700 + 1476	1048	1652	540 +72	540 +288	504 +72	504 +288	252 +360	360 +396
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация (2 неделя)		36		36								2
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы												2
ПА.00	Промежуточная аттестация (5 недель)												
ВК.00	Время каникулярное (24 недели)												

Консультации на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося в год Государственная итоговая аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1 Защита выпускной квалификационной работы с 17 июня по 30 июня (всего 2 недели)	Всего	Дисциплин и МДК	17	17	12	14	5	1
		Учебной практики	2/72	2/72	2/72	2/72	4/144	4/144
		Производст. практики	-	6/216	-	6/216	6/216	7/252
		Экзаменов	0	2	3	5	2	2
		Дифф. зачетов	2	4	2	5	3	5
		Зачетов	0	0	0	0	0	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	30	4	6	1		11	52
II курс	28	4	6	3		11	52
III курс	17	8	13	1	2	2	43
Всего	75	16	25	5	2	24	147

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 ППКРС.
4. Нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 147 недель. В рабочий план включен цикл общеобразовательных базовых, профильных дисциплин и дисциплин по выбору.
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 24 недели.
8. На дисциплину «Физическая культура» отводится по 3 часа в неделю, в соответствии с приказом Минобрнауки России от 30.08.2010 № 889.
9. На проведение консультаций отводится 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Форма проведения консультаций: групповые, индивидуальные.
10. 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, экзаменов квалификационных и индивидуальных проектов.
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 лабораторно-практических 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.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС сформирован в соответствии с Письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259 «Рекомендации 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»

ППКРС вариативная часть составляет-144 часа. Часы, выделенные на вариативную часть были использованы на:

1. **Общепрофессиональный цикл- всего 82 часа,**
в том числе:
 - Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве-12 часов;
 - Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров-28 часов;
 - Техническое оснащение и организация рабочего места- 30 часов;
 - Экономические и правовые основы производственной деятельности- 12 часов.

2. **Профессиональный цикл-всего 62 часа,**
в том числе:
 - МДК.01.01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»-15 часов;
 - МДК.02.01. «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»-12 часов;
 - МДК.04.01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»-6 часов
 - МДК.05.01.« Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» -8 часов;
 - МДК.06.01.« Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок»-5 часов;
 - МДК.07.01. «Технология приготовления сладких блюд и напитков»-6 часов;
 - МДК.08.01. «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»-10 часов