

### 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 Т-15, Т-16

#### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
среднего профессионального образования  
базовая подготовка

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

Квалификация: техник-технолог  
Форма обучения - очная  
нормативный срок освоения ОПОП- 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования  
профиль получаемого профессионального образования –  
естественнонаучный  
начало подготовки 01.09.2015  
окончание подготовки 30.06.19



	<b>Дополнительные дисциплины</b>	<b>0/2/0</b>	<b>113</b>	<b>38</b>	<b>75</b>	<b>49</b>	<b>26</b>			<b>75</b>						
УД.01/ УД.02	Основы имиджелогии/Современный этикет	-;ДЗ	59	20	39	39				39						
УД.03/ УД.04	Творчество в профессиональной деятельности/Искусство оформления кулинарной продукции	-;ДЗ	54	18	36	10	26			36						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>		<b>4455</b> <b>+1008</b>	<b>1539</b>	<b>2916</b> <b>+1008</b>	<b>969</b>	<b>1899</b> <b>+1008</b>	<b>48</b>			<b>612</b>	<b>504</b> <b>+288</b>	<b>468</b> <b>+144</b>	<b>648</b> <b>+144</b>	<b>468+</b> <b>144</b>	<b>216</b> <b>+288</b>
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>5/6/1</b>	<b>771</b>	<b>311</b>	<b>460</b>	<b>116</b>	<b>344</b>				<b>112</b>	<b>120</b>	<b>128</b>	<b>40</b>	<b>60</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии	-;ДЗ	72	24	48	48							48			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	72	24	48	48					48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	- ;ДЗ;3;ДЗ ;Э	243	81	162		162				32	40	40	20	30	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3;3;3;3; ДЗ	324	162	162	6	156				32	40	40	20	30	
ОГСЭ.05	<i>Русский язык и культура речи</i>	-;ДЗ	60	20	40	14	26					40				
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>2/1/1</b>	<b>339</b>	<b>113</b>	<b>226</b>	<b>72</b>	<b>154</b>				<b>144</b>	<b>82</b>				
ЕН.01	Математика	-;--;3	75	25	50	10	40				50					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-;--;3	60	20	40	14	26				40					
ЕН.03	Химия	-;--;--;Э	204	68	136	48	88				54	82				



	<i>хозяйственной деятельности</i>															
ОП.14	<i>Товароведение продовольственных товаров</i>	-;-;-;-;Э	180	60	120	42	62	16					60	60		
ОП.15	<i>Технология приготовления блюд национальной кухни</i>	-;-;-;-;Э	162	54	108	38	70						34	74		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0/16/15</b>	<b>1878</b> +1008	<b>626</b>	<b>1252</b> +1008	<b>437</b>	<b>815</b> +1008				<b>170</b>	<b>254</b> +288	<b>246</b> +144	<b>222</b> +144	<b>144</b> +144	<b>216</b> +288
<b>ПМ.01</b>	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>0/0/2</b>	270 +144	90	180 +144	63	117 +144				<b>100</b>	<b>80</b> +144				
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-;-;-;Э	270	90	180	63	117				100	80				
<b>УП.ПМ.01</b> по освоению первичных профессиональных навыков технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ( <b>2 недели</b> )		-;-;-;ДЗ	72		72		72					72				
<b>ПП.ПМ.01</b> по отработке первичных профессиональных навыков технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ( <b>2 недели</b> )		-;-;-;ДЗ	72		72		72					72				
<b>ПМ.02</b>	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	<b>0/0/2</b>	210 +144	70	140 +144	50	90 +144				<b>70</b>	<b>70</b> +144				
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-;-;-;Э	210	70	140	50	90				70	70				





организации (3 недели)																	
<b>ПМ.07</b>	Выполнение работ по профессии «Повар»	<b>0/1/1</b>	<b>162</b> +180	<b>54</b>	<b>108</b> +180	<b>38</b>	<b>70</b> +180										<b>108</b> +180
<b>МДК.07.01</b>	Организация и технология диетического питания	-;-;-;-;-;-; ДЗ	162	54	108	38	70										108
<b>УП.ПМ.07</b> по освоению первичных профессиональных навыков организации и технологии диетического питания (3 недели)		-;-;-;-;-;-; ДЗ	108		108		108										108
<b>ПП.ПМ.07</b> по отработке первичных профессиональных навыков организации и технологии диетического питания (2 недели)		-;-;-;-;-;-; ДЗ	72		72		72										72
<b>Всего</b>			<b>6561</b> <b>+1008</b>	<b>2241</b>	<b>4320</b> <b>+1008</b>	<b>2034</b>	<b>2238</b> <b>+1008</b>	<b>48</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>504</b> <b>+288</b>	<b>468</b> <b>+144</b>	<b>648</b> <b>+144</b>	<b>468</b> <b>+144</b>	<b>216</b> <b>+288</b>	
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>																4 нед
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>																6 нед
<b>Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 ч)</b> <b>Государственная итоговая аттестация</b> Программа базовой подготовки: 1.1.Дипломная работа 1.2.Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4недели) 1.3.Защита дипломной работы с 15 июня по 28 июня (всего 2 недели)					<b>всего</b>	Дисциплин и МДК (кол-во)	12	12	9	11	8	10	6	3			
						Учебной практики (час)	0	0	0	4/144	2/72	2/72	2/72	3/108			
						Производственная. практики/преддипломная практика (час)				4/144	2/72	2/72	2/72	5/180+144			
						Экзаменов (кол-во)	0	3	0	3	1	3	2	1			
						Дифф. зачетов (кол-во)	0	10	3	2	1	4	5	1			
						Зачетов (кол-во)	0	0	4	2	2	3	0	0			



**Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика			Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
		Учебная	Производственная (по профилю специальности)	Производственная (преддипломная)				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
I курс	39				2		11	52
II курс	31	4	4		2		11	52
III курс	31	4	4		2		11	52
IV курс	19	5	7	4	1	6	1	43
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>13</b>	<b>15</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

## Пояснение к учебному плану

1. Настоящий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Саратовский колледж кулинарного искусства» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».
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 по специальности.
4. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки специалистов среднего звена при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 199 недель. В рабочий план включен цикл общеобразовательных учебных дисциплин и дополнительных дисциплин. Дисциплины информатика, химия и биология изучаются профильно.
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 основной профессиональной образовательной программы.
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 34 недели.
8. На дисциплину «Физическая культура» отводится по 3 часа в неделю, в соответствии с приказом Минобрнауки России от 30.08.2010 № 889.
9. Консультации для студентов предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Форма проведения консультаций: групповые, индивидуальные. Формами текущего контроля обучающихся в колледже являются:  
мониторинг текущей аттестации, контрольная работа, тестирование, опрос, компьютерное тестирование.
11. Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся предусматривает проведение зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, экзаменов квалификационных, курсовых работ, индивидуальных проектов.
12. Выполнение курсовой работы является видом учебной работы в рамках общепрофессиональных дисциплин «Управление персоналом», «Анализ финансово-хозяйственной деятельности», «Товароведение

продовольственных товаров» реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

13. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей концентрировано в соответствии с графиком прохождения практики, учебного процесса и с Положением о производственной практике.

14. При проведении практических занятий и лабораторных работ, прохождении учебной практики группы делятся на подгруппы численностью не менее 8 человек.

15. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

### **Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО сформирован в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования

### **Формирование вариативной части ОПОП**

На вариативную часть циклов ОПОП отводится 864 часа обязательных аудиторных занятий, максимальная учебная нагрузка составляет 1332 часов:  
Распределение вариативной части ОПОП:

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Максимальная учебная нагрузка студента, час	Самостоятельная учебная нагрузка, час	Всего часов	Занятия на уроках	Практические занятия	Курсовая работа
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	60	20	40	32	8	
ЕН.01	Математика	27	9	18	18		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	15	5	10	8	2	
ОП.02	Физиология питания	42	14	28	24	4	
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	42	14	28	18	10	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	36	12	24	22	2	
ОП.10	Документационное обеспечение	90	30	60	40	20	

	профессиональной деятельности						
<b>ОП.11</b>	Сервисная деятельность	90	30	60	40	20	
<b>ОП.12</b>	Управление персоналом	105	43	62	24	22	16
<b>ОП.13</b>	Анализ финансово-хозяйственной деятельности	105	43	62	26	20	16
<b>ОП.14</b>	Товароведение продовольственных товаров	192	72	120	64	40	16
<b>ОП.15</b>	Технология приготовления блюд национальной кухни	162	54	108	72	36	
<b>МДК.04.01</b>	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	204	68	136	90	46	
<b>МДК 07.01</b>	Организация и технология обслуживания в барах	162	54	108	80	28	
<b>Итого по вариативной части</b>		<b>1332</b>	<b>468</b>	<b>864</b>	<b>558</b>	<b>258</b>	<b>48</b>