5.1. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНО
На педагогическом совете
Протокол № 3 от «24» января 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО СККИ

_____ Д.В. Аношина

Приказ № 18 од «24» января 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы
среднего профессионального образования
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Саратовской области
«Саратовский колледж кулинарного искусства»

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:
Повар,
Кондитер
Форма обучения -очная
нормативный срок освоения ППКРС- 1 год 10 месяцев
на базе основного общего образования
профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный
начало подготовки: 01.09.2017
конец подготовки: 30.06.19

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	19	9	12	2		11	53
II курс	10	7	21	1	1	2	42
Всего	29	16	33	3	1	13	95

План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Контрольная работа	Объем образовательной программы в академических часах								Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр)			
					Всего 1	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация2	ГИА	1 курс		2 курс	
						Занятия по дисциплинам и МДК			Практика, час.							
						Всего по дисциплинам / МДК	в т.ч.						1 сем 12/5 нед	2 сем 7/16 нед	3 сем 7/9 нед	4 сем 3/19 нед
		Экзамен	Зачет				Занятий на уроках	Лабораторные и практические работы								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	Обязательная часть образовательной программы				2952	1044	590	402	1764	52	108	36	590	812	566	788
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам				1152	1044	590	402	0	52	108	0	410	236	242	104
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	2	6	0	348	324	160	164	0	0	24	0	168	28	92	36
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены		1		36	36	24	12		-			36			

1 Часы «Всего» включают часы колонки 7, 10, 12,13

2 Объем нагрузки по промежуточной аттестации включает нагрузку, предусмотренную на консультации

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1		36	36	20	16		-			36			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1		36	36	24	12		-			36			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	3			48	36	28	8		-	12				36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		1		32	32	20	12		-			32			
ОП.06	Охрана труда		4		36	36	26	10		-					10	26
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3			48	36		36		-	12				36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		2		36	36	18	18		-			18	18		
ОП.09	Физическая культура		23, 4		40	40		40		-			10	10	10	10
П.00	Профессиональный учебный цикл	6	6	0	2568	668	412	256	1764	52	84		422	784	474	752
ПМ.00	Профессиональные модули	6	6	0	2568	668	412	256	1764	52	84		422	784	474	752
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для	2	1 к		260	94	58	36	144	10	12		202	36		

3 Зачеты по физической культуре не входят в общее количество зачетов

	блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1к		32	32	16	16		0			32			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1к		72	62	42	20		10			62			
УП.01	Учебная практика		1*		72				72	-			72			
ПП.01	Производственная практика		1,2*		72				72	-			36	36		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	1к		568	148	84	64	396	12	12		220	324		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к		1к		32	32	18	14		0			32			

	реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1к		128	116	66	50		12			116			
УП.02	Учебная практика		1,2*		144				144				72	72		
ПП.02	Производственная практика		2*		252				252					252		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	2к		320	118	68	50	180	10	12			298		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		2к		32	32	18	14		0				32		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		2к		96	86	50	36		10				86		
УП.03	Учебная практика		2		72				72					72		
ПП.03	Производственная практика		2*		108				108					108		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3	2к		252	90	62	28	144	6	12			126	108	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		2к		32	32	26	6		0				32		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких		2к		64	58	36	22		6				58		

	блюд, десертов, напитков															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
УП.04	Учебная практика		2,3*		72				72					36	36	
ПП.04	Производственная практика		3*		72				72						72	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4	3к		532	150	92	58	360	10	12				366	144
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		3к		32	32	24	8		0					32	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		3к		128	118	68	50		10					118	
УП.05	Учебная практика		3*		144				144						144	
ПП.05	Производственная практика		3,4*		216				216						72	144

ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	4	1		636	72	48	20	540	4	24					608
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		4		72	68	48	20		4						68
УП.06	Учебная практика		4*		72				72							72
ПП.06	Производственная практика		4*		468				468							468
	Промежуточная аттестация				**108**								0	36	36	36
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**				**36**							36				36
	Самостоятельная работа				**52**								22	16	10	4
	Всего (учебные занятия + практика)				**2756**								590	812	566	788
	Объем образовательной программы				**2952**								612	828	576	792
* не входит в общее количество зачетов и экзаменов										Дисциплин и МДК			10	8	4	3
										Промежуточной аттестации			0	36	36	36

		Учебной практики	144	180	180	72
		Производственной практики	36	396	144	612
		Экзаменов		3	3	2
		Зачетов	6	3	1	2
		Контрольных работ	0	0	0	0