1. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНО
на педагогическом совете
Протокол № _____
«____»_____ 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Саратовский колледж
кулинарного искусства»

Д.В. Аношина
Приказ № ___ од «___»_____ 2018 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- 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный
начало подготовки: 01.09.18
конец подготовки: 30.06.22

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	36	2	2	1		11	52
II курс	29	5	6	1		11	52
III курс	25	6	8	2		11	52
IV курс	15	4	18	2	2	2	43
Всего	**105**	**17**	**34**	**6**	**2**	**35**	**199**

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 часах, в т.ч.								Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр)							
						Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Обучение по дисциплинам и МДК, час.														
							в т.ч.													
		Экзамен	Зачет		Всего	Всего по дисциплинам и МДК	Занятий на уроках	Лабораторные и практические занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	ГИА	1 сем **17/0** нед	2 сем **19/4** нед	3 сем **12/5** нед	4 сем **17/6** нед	5 сем **11/5** нед	6 сем **14/9** нед	7 сем **12/4** нед	8 сем **3/18** нед
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**
	Объем образовательной программы	**18**	**43**	**34**	**5904**	**3516**	**2039**	**1477**	**1836**	**264**	**216**	**72**	**612**	**828**	**612**	**828**	**576**	**828**	**576**	**756**
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	**18**	**43**	**34**	**3996**	**3516**	**2039**	**1477**	**0**	**264**	**216**		**558**	**654**	**420**	**578**	**367**	**461**	**380**	**98**
ОУД. 00	**Общеобразовательный учебный цикл**	**10**	**17**	**29**	**2160**	**2052**	**1419**	**633**	**0**	**0**	**108**		**374**	**456**	**336**	**408**	**220**	**210**	**48**	
ОУД. 01	Русский язык	2к, 6к		1, 3, 4, 5	117	104	104				26		16	**20**	12	17	11	**28**		
ОУД .02	Литература			1,3 ,4, 5	204	191	191						34	**38**	24	17	22	**56**		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОУД. 03	Иностранный язык	4	6	1, 2, 3, 5	192	180		180			12		34	38	24	**34**	22	28		
ОУД. 04	Математика	2,6		1, 3, 4, 5	254	232	232				22		34	38	36	**46**	22	**56**		
ОУД .05	История		4	1, 2, 3	171	171	171						34	38	48	51				
ОУД .06	Физическая культура		1,2, 3,4, 5,6		180	180	8	172					34	38	24	34	22	28		
ОУД. 07	Основы безопасности жизнедеятельности		2	1	72	72	56	16					34	38						
ОУД .08	**Информатика**		3	1, 2	108	108	28	80					34	38	36					
ОУД. 09	Физика		2	1	108	108	97	11					52	56						
ОУД. 10	Астрономия		3		36	36	36								36					
ОУД. 11	**Химия**	4		1, 2, 3	193	181	157	24			12		34	38	24	**85**				
ОУД. 12	Обществознание (вкл. экономику и право)	5	4		181	171	171				10					72	**99**			
ОУД. 13	**Биология**		2	1	72	72	62	10					34	38						
ОУД. 14	География		3	2	74	74	52	22						38	36					
ОУД. 15	Экология		4	3	70	70	70								36	34				
ОУД.16	Индивидуальный учебный проект	5,7	4,6		164	138	20	118			26					18	**22**	14	**48**	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**	**2**	**14**	**5**	**920**	**760**	**302**	**458**	**0**	**136**	**24**		**184**	**102**	**30**	**58**	**17**	**97**	**230**	**42**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены		1		102	82	58	24		20			82							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2	1	106	86	54	32		20			54	32						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2	1	106	86	46	40		20			48	38						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	7	6		112	80	52	28		20	12							28	52	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		7	6	52	42	18	24		10								18	24	
ОП.06	Охрана труда		2		38	32	22	10		6				32						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8	6,7		112	100		100		0	12							28	48	24
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		3		36	30	4	26		6					30					
ОП.09	Физическая культура		7,8		42	42		42		0									24	18
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6	4,5	118	98	14	84		20						58	17	23		
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане		7		60	52	22	30		8									52	
ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности		7		36	30	12	18		6									30	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
П.00	**Профессиональный учебный цикл**	**6**	**12**	**0**	**2752**	**704**	**318**	**386**	**1836**	**128**	**84**		**0**	**240**	**234**	**328**	**310**	**478**	**246**	**704**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**6**	**12**	**0**	**2752**	**704**	**318**	**386**	**1836**	**128**	**84**		**0**	**240**	**234**	**328**	**310**	**478**	**246**	**704**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**2**	**2**		**270**	**96**	**42**	**54**	**144**	**18**	**12**			**240**						
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2		38	32	14	18		6				32						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2		76	64	28	36		12				64						
УП.01	Учебная практика		2*		72				72					72						
ПП.01	Производственная практика		2*		72				72					72						
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**4**	**3**		**604**	**166**	**70**	**96**	**396**	**30**	**12**				**234**	**328**				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3		36	30	14	16		6					30					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3,4		160	136	56	80		24					24	112				
УП.02	Учебная практика		3*		180				180						180					
ПП.02	Производственная практика		4*		216				216							216				
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**5**	**2**		**346**	**130**	**54**	**76**	**180**	**24**	**12**						**310**			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5		33	28	12	16		5							28			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5		121	102	42	60		19							102			
УП.03	Учебная практика		5*		72				72								72			
ПП.03	Производственная практика		5*		108				108								108			
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**7**	**2**		**276**	**102**	**52**	**50**	**144**	**18**	**12**								**246**	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7		36	30	14	16		6									30	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7		84	72	38	34		12									72	
УП.04	Учебная практика		7*		72				72										72	
ПП.04	Производственная практика		7*		72				72										72	
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**6**	**2**		**518**	**154**	**68**	**86**	**324**	**28**	**12**							**478**		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6		42	36	20	16		6								36		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6		140	118	48	70		22								118		
УП.05	Учебная практика		6*		144				144									144		
ПП.05	Производственная практика		6*		180				180									180		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ПМ.06	**Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни**	**8**	**1**		**738**	**56**	**32**	**24**	**648**	**10**	24									**704**
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		8		66	56	32	24		10										56
УП.06	Учебная практика		8*		72				72											72
ПП.06	Производственная практика		8*		576				576											576
	Промежуточная аттестация				**216**									36		36	36	36	36	36
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**				**72**							**72**								**72**
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (с 15.06 по 28.06)																			72
	Самостоятельная работа				**264**								54	30	12	34	29	43	52	10
	Всего (учебные занятия + практики)				**5352**								558	798	600	794	547	785	524	746
	Объем образовательной программы				**5904**								612	828	612	828	576	828	576	756
*** не входит в общее количество зачетов и экзаменов**									**Дисциплин и МДК**				**14**	**17**	**14**	**12**	**10**	**12**	**9**	**3**
									Промежуточной аттестации					36		36	36	36	36	36
									Учебной практики					72	180		72	144	72	72

Производственной практики		72		216	108	180	72	576
Экзаменов		3		3	3	3	3	2
Зачетов	1	8	5	5	2	7	7	2
Контрольных работ	12	5	7	4	5	1		