

**План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа СПО)**

**19.01.17 «ПОВАР, КОНДИТЕР» базового уровня подготовки**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  **Индекс**  | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик  | **Формы промежуточной** **аттестации**  | Учебная нагрузкаобучающихся (час.) |  |
| **Максимальная** | **Самостоятельная работа** | **Обязательная аудиторная** | 1 курс | 2 курс | 3 курс |
| **Всего занятий** | **в т.ч.** | 1 сем  | 2 сем | 3 сем | 4 сем | 5 сем | 6 сем |
| **лаб. и практ.****занятий. Семинары** | **курсовых работ (проектов)** | 17 нед | 23 нед | 17 нед | 23 нед | 17нед | 10нед |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** | **3э/10дз/****6з** | **3059** | **1007** | **2052** |  | **0** | **450** | **618** | **462** | **385** | **137** | 0 |
| ОУД.01 | Русский язык | -,Э | 125 | 39 | 86 | 58 | 0 | 40 | 46 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.01 | Литература | -,-,ДЗ | 297 | 98 | 199 | 20 | 0 | 60 | 69 | 70 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.02 | Иностранный язык | -,-,-,ДЗ | 249 | 78 | 171 | 156 | 0 | 25 | 44 | 26 | 36 | 40 | 0 |
| ОУД 03 | Математика | -,ДЗ,Э | 342 | 114 | 228 | 114 | 0 | 86 | 103 | 39 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.04 | История | -,-,ДЗ | 229 | 58 | 171 |  | 0 | 54 | 63 | 54 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.05 | Физическая культура | З,З,З,ДЗ | 252 | 171 | 171 |  | 0 | 34 | 60 | 34 | 43 | 0 | 0 |
| ОУД.06 | ОБЖ | -,З | 107 | 35 | 72 | 36 | 0 | 34 | 38 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД. 07 | Информатика и ИКТ | -,ДЗ | 147 | 39 | 108 |  | 0 | 0 | 44 | 64 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД 08 | Физика | -,ДЗ | 162 | 54 | 108 | 52 | 0 | 52 | 56 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД 09 | Химия | -,ДЗ | 216 | 45 | 171 | 27 | 0 | 34 | 54 | 30 | 53 | 0 | 0 |
| ОУД.10 | Обществознание(включая экономику) | -,ДЗ | 249 | 78 | 171 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 74 | 97 | 0 |
| ОУД.15 | Биология | -,Э | 108 | 36 | 72 | 60 | 0 | 31 | 41 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД 16 | География | З | 108 | 36 | 72 | 46 | 0 | 0 | 0 | 36 | 36 | 0 | 0 |
| ОУД.17 | Экология  | З | 108 | 36 | 72 |  | 0 | 0 | 0 | 36 | 36 | 0 | 0 |
| УДп 01. | Психология | - | 90 | 30 | 60 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 0 | 0 |
| УД П 02 | История родного края | - | 90 | 30 | 60 | 0 | 0 | 0 | 0 | 37 | 23 | 0 | 0 |
| УДП 03 | Дизайн в поварском искусстве  |  | 90 | 30 | 60 |  |  | 0 | 0 | 36 | 24 | 0 | 0 |
| **П. 00** | **Профессиональный цикл** | **8э/12дз/2з** | **2599** | **362** | **2232** |  | **0** | **162** | **210** | **150** | **443** | **475** | **792** |
| ***ОП.00*** | ***Общепрофессиональные дисциплины*** | **4дз/2з** | **440** | **135** | **300** |  | **0** | **60** | **68** | **50** | **90** | **32** | **0** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | ДЗ | 48 | 16 | 32 | 22 | 0 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров  | ДЗ | 174 | 38 | 107 | 84 | 0 | 0 | 41 | 50 | 16 | 0 | 0 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | ДЗ | 83 | 28 | 55 | 28 | 0 | 28 | 27 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | З | 48 | 16 | 32 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | З | 48 | 16 | 32 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 | 0 |
| ОП.06 | Основы калькуляции и учета в общественном питании | ДЗ | 63 | 21 | 42 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 42 | 0 | 0 |
| ***ПМ.00*** | ***Профессиональные модули*** | **8э/8дз** | **2159** | **227** | **1932** |  | **0** | **102** | **142** | **100** | **353** | **443** | **792** |
| **ПМ.01** | Приготовление блюд из овощей и грибов | 1э/1дз | **249** | **33** | **216** |  | **0** | **102** | **72** | **0** | **0** | **0** | **42** |
| МДК. 01.01.  | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | Э | 99 | 33 | 66 | 18 | 0 | 66 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| УП 01. | учебная практика | **ДЗ** | 108 | 0 | 108 |  | 0 | 36 | 72 | 0 | 0 | **0** | **0** |
| ПП 01 | производственная практика |  | 42 | 0 | 42 |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | **0** | **42** |
| **ПМ. 02.**  | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | 1э/1дз | **240** | **28** | **212** |  | **0** | **0** | **70** | **100** | **0** | **0** | **42** |
| МДК. 02.01. | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | -,Э | 84 | 28 | 56 | 26 | 0 | 0 | 34 | 22 | 0 | 0 | 0 |
| **УП 02.** | учебная практика | ДЗ | 114 | 0 | 114 |  | 0 | 0 | 36 | 78 | 0 | 0 | 0 |
| **ПП 02** | производственная практика |  | 42 | 0 | 42 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 42 |
| **ПМ. 03.**  | Приготовление супов и соусов | 1э/1дз | **204** | **18** | **186** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **114** | **0** | **72** |
| МДК. 03.01. | Технология приготовления супов и соусов | Э | 54 | 18 | 36 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 |
| УП 03. | учебная практика | ДЗ | 78 | 0 | 78 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 78 | 0 | 0 |
| ПП 03 | производственная практика |  | 72 | 0 | 72 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 |
| **ПМ.04.**  | Приготовление блюд из рыбы | 1э/1дз | **174** | **18** | **156** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **114** | **0** | **42** |
| МДК. 04.01. | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | Э | 54 | 18 | 36 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 |
| УП. 04. | учебная практика | ДЗ | 78 | 0 | 78 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 78 | 0 | 0 |
| ПП04 | производственная практика |  | 42 | 0 | 42 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 42 |
| **ПМ. 05.** | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | **1э/1дз** | **215** | **18** | **197** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **125** | **0** | **72** |
| МДК. 05.01. | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | Э | 54 | 18 | 36 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 |
| УП. 05 | учебная практика | ДЗ | 89 | 0 | 89 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 89 | 0 | 0 |
| ПП 05 | производственная практика |  | 72 | 0 | 72 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 |
| **ПМ. 06.** | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | **1э/1дз** | **210** | **26** | **184** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **142** | **42** |
| МДК. 06.01. | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок0 | Э | 78 | 26 | 52 | 22 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 52 | 0 |
| УП. 06. | учебная практика | ДЗ | 90 | 0 | 90 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 90 | 0 |
| ПП 06 | производственная практика |  | 42 | 0 | 42 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 42 |
| **ПМ. 07.** | Приготовление сладких блюд и напитков | **1э/1дз** | **214** | **25** | **189** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **147** | **42** |
| МДК. 07.01. | Технология приготовления сладких блюд и напитков | Э | 76 | 25 | 51 | 26 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 51 | 0 |
| УП. 07. | учебная практика | ДЗ | 96 | 0 | 96 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 96 | 0 |
| ПП 07 | производственная практика |  | 42 | 0 | 42 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 42 |
| **ПМ. 08.** | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | **1э/1дз** | **653** | **61** | **592** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **154** | **438** |
| МДК. 08.01. | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий  | Э | 184 | 61 | 123 | 54 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 54 | 69 |
| УП. 08. | учебная практика | ДЗ | 391 | 0 | 391 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 100 | 291 |
| ПП. 08. | производственная практика |  | 78 | 0 | 78 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 78 |
|   | **Всего** |  | **5554** | **1270** | **4284** |  |  | **612** | **828** | **612** | **828** | **612** | **792** |
| **ПДП** | **Преддипломная практика** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 нед. |
| **ПА** | **Промежуточная аттестация** |  |  |  |  |  |  |  | 1нед | - | 1 нед | - | - |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 нед |
|  | всего | дисциплин в МДК | **66** | **34** | **22** | **108** | **157** | **69** |
| **Государственная итоговая аттестация****1.Программа базовой подготовки**1.1. Квалификационная работаЗащита работы с 16июня по 30 июня (всего 2 нед.) |
| уч.практик | **36** | **108** | **78** | **245** | **286** | **291** |
| произ.практики | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **432** |
| экзаменов | **1** | **2** | **2** | **3** | **2** | **1** |
| дифф.зачетов | **1** | **4** | **5** | **7** | **4** | **1** |
| зачетов | **1** | **2** | **1** | **3** | **1** | **0** |

**1. Пояснительная записка к учебному плану по профессии 19.01.17 «ПОВАР, КОНДИТЕР»**

**1.1 Нормативная база реализации ППКРС**

Настоящий учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар,

кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей и направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология

и биотехнологии, в областном бюджетном профессиональном образовательном учреждении ГБПОУ КО «ТМТ»

разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального

образования 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02

августа 2013 года №798 и приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. №1199 «Об

утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», письма Министерства образования и

науки РФ № 12-696 от 20.10.2010 г. «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО», приказа Министерства

образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности

по образовательным программам среднего профессионального образования», приказа Министерства образования и науки РФ от

16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программа

среднего профессионального образования», «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах

освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом

требований ФГОС и получаемой профессии и специальности СПО» (письмо Министерства образования и науки РФ №06-1225 от

19.12.2014г.), Устава техникума.

**1.2 Организация учебного процесса и режим занятий**

Начало учебного года - 1 сентября, окончание - 30 июня. Продолжительность учебной недели - шестидневная, 36 часов.

Продолжительность академического часа - 45 минут. Максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часов,

включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной

образовательной программы. Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часов на обучающего на каждый

учебный год. Формы их проведения - групповые и индивидуальные. В ходе освоения и по завершению освоения дисциплин и

профессиональных модулей проводятся зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены. Проведение зачетов (в т. ч.

дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

**1.3 Общеобразовательный цикл**

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в

пределах ППКРС, которая разработана с учетом ФГОС среднего общего образования и федерального базисного плана для

общеобразовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования.

Срок освоения ППКРС на базе основного общего образования увеличен на 82 недели: 57 недель - теоретическое обучение (при

обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю), 3 недели - промежуточная аттестация, 22 недели - каникулы. Распределение

обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах ППКРС с учетом естественно-научного

профиля проведено в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения

образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или

специальности (письмо Министерства образования №06-1225 от 19.12.2014г.). Предметами с углубленным изучением являются:

физика, химия, биология. Изучение общеобразовательных дисциплин предусмотрено учебным планом в течение двух курсов обучения

одновременно с изучением профессиональных модулей и МДК. На изучение ОБЖ предусмотрено 72 часов, учебная обязательная

нагрузка по физической культуре составляет не менее 3 часов в неделю.

**1.4 Формирование вариативной части.**

Выделенные ППКРС часы вариативной части в объеме 144 часов обязательной учебной нагрузки использованы с целью расширения и

углубления подготовки в соответствии с запросами регионального рынка труда и работодателей: введены дополнительные предметы –ОП 06 Основы калькуляции и учета в общественном питании -42 часа, увеличены часы на изучение дисциплины ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров – 102 часа.

**1.5 Порядок аттестации обучающихся**

*Формы проведения промежуточной аттестации*

Все дисциплины, МДК, все виды практик учебного плана имеют завершающую форму контроля (экзамен, зачет, дифференцированный

зачет). Профессиональные модули завершаются квалификационными экзаменами или комплексными квалификационными экзаменами,

которые проводятся за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за

счет времени, выделенного учебным планом на дисциплину или практику. Квалификационные экзамены направлены на проверку

сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных ФГОС в

разделе «Требования к результатам освоения ОПОП». Промежуточная аттестация проводится по мере завершения дисциплин и практик

в течение 3 недель по общеобразовательному циклу и 1 недели по профессиональному циклу за весь курс обучения.

*Формы проведения государственной итоговой аттестации.*

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускной практической

квалификационной работы и письменной экзаменационной работы) и проводится в течение 2 последних недель ППКРС.