



Утверждаю

Директор ГБПОУ КСХК

Р.Г.Аюпов

« 17 » августа 2016 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Кушнаренковский сельскохозяйственный колледж

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

базовой подготовки

Квалификация: повар-кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев.

на базе основного общего образования

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

2. 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
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	10
I курс	35(14,5+20,5)	2	2	0	2	0	11	52
II курс	28(11+17)	4	7	0	2	0	11	52
III курс	12(8+4)	12	14	0	1	2	2	43
Всего	75	18	23	0	5	2	24	147

3. План учебного процесса

Учебные дисциплины	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
				максимальная	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в т. ч.			1 сем. 14,5 нед.	2 сем. 20,5 нед.	3 сем. 11 нед.	4 сем. 17 нед.	5 сем. 8 нед.	6 сем. 4 нед.
						занятий в группах и потоках (лекций, семинаров, уроков и т.п.)	занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)	курсовых работ (проектов) для СПО						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (ОУД)		3078	2052	1303	749	0	492	608	310	570	72	0
общие	ОУДБ.01	Русский язык и литература	дз,э	429	286	200	86		70	70	60	86	0	0
	ОУДБ.02	Иностранный язык	дз	258	172	150	22		70	102	0	0	0	0
	ОУДБ.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	дз,э	342	228	28	200		58	46	54	70	0	0
	ОУДБ.04	История	дз	258	172	150	22		0	0	70	102	0	0
	ОУДБ.05	Физическая культура	дз	258	172	20	152		30	50	30	62	0	0
	ОУДБ.06	ОБЖ	дз	108	72	50	22		0	0	26	46	0	0
	ОУДП.07	Информатика	дз	162	108	28	80		46	62	0	0	0	0
	ОУДБ.08	Физика	дз	162	108	98	10		78	30	0	0	0	0
	ОУДП.09	Химия	э	258	172	84	30		70	102	0	0	0	0

По выбору из обязательных предметн. областей	ОУДБ.10	Обществознание включая экономику и право	дз	117	78	70	8		0	0	20	58	0	0
				81	54	50	4		0	0	0	54	0	0
				60	40	36	4		0	0	20	20	0	0
	ОУДБ.11	Биология	дз	108	72	65	7		0	72	0	0	0	0
	ОУДБ.12	География	дз	108	72	66	6		40	32	0	0	0	0
ОУДБ.13	Экология	дз	108	72	66	6		0	0	0	0	72	0	
дополни тельные	УД.14	Башкирский язык	дз	108	72	60	12		30	42	0	0	0	0
	УД.15	Психология	дз	99	66	50	16		0	0	30	36	0	0
	УД.16	Биология (индивидуальный проект)	з	54	36	30	6		0	0	0	36	0	0
	П.00	Профессиональный цикл		918	612	362	250		32	128	96	32	180	144
общепрофессиональные	ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		240	160	136	24		0	64	32	0	32	32
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	з	48	32	30	2		0	32	0	0	0	0
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	з	48	32	30	2		0	0	32	0	0	0
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	з	48	32	30	2		0	32	0	0	0	0
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	з	48	32	30	2		0	0	0	0	0	32
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	з	48	32	16	16		0	0	0	0	32	0
Профессиональные модули	ПМ.00			678	452	226	226		32	64	64	32	148	112
	ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	э	48	32	16	16		32	0	0	0	0	0
	МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	Дз	48	32	16	16		32	0	0	0	0	0
	УП.01				36	0	0		36	0	0	0	0	0
	ПП.01				36	0	0		0	36	0	0	0	0
	ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	э	48	32	16	16		0	32	0	0	0	0

МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	дз	48	32	16	16		0	32	0	0	0	0
УП.02				36	0	0		0	36	0	0	0	0
ПП.02				72	0	0		0	72	0	0	0	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	э	48	32	16	16		0	32	0	0	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	дз	48	32	16	16		0	32	0	0	0	0
УП.03				36	0	0		0	0	36	0	0	0
ПП.03				36	0	0		0	0	0	36	0	0
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	э	48	32	16	16		0	0	32	0	0	0
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	дз	48	32	16	16		0	0	32	0	0	0
УП.04				36	0	0		0	0	36	0	0	0
ПП.04				72	0	0		0	0	0	72	0	0
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	э	90	60	30	30		0	0	0	0	60	0
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	дз	90	60	30	30		0	0	0	0	60	0
УП.05				216	0	0		0	0	0	0	216	0
ПП.05				144	0	0		0	0	0	0	0	144
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	э	48	32	16	16		0	0	32	0	0	0
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	дз	48	32	16	16		0	0	32	0	0	0
УП.06				36	0	0		0	0	36	0	0	0
ПП.06				72	0	0		0	0	0	72	0	0
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	э	48	32	16	16		0	0	0	32	0	0
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	дз	48	32	16	16		0	0	0	32	0	0
УП.07				36	0	0		0	0	0	36	0	0
ПП.07				72	0	0		0	0	0	72	0	0

ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	э	300	200	100	100		0	0	0	0	88	112	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	дз	300	200	100	100		0	0	0	0	88	112	
УП.08				216	0	0		0	0	0	0	0	216	
ПП.08				360	0	0		0	0	0	0	0	360	
ФК.00	Физическая культура	з	54	36	6	30		0	0	0	0	36	0	
	Всего часов обучения по циклам, разделу «Физическая культура» и вариативной части		4050	2700	1671	1029		524	736	406	602	288	144	
УП.00	Учебная практика (производственное обучение)		41 нед.	1476				36	36	108	36	216	216	
ПП.00	Производственная практика							0	72	0	252	0	504	
ГИА	Государственная итоговая аттестация		2 нед.											
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час.) Государственная итоговая аттестация Выпускная квалификационная работа (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)				дисциплин и МДК										
				учебной практики, кол /нед.			2 нед		4 нед		12 нед.			
				производст. практики / нед.			2 нед.		7 нед.		14 нед.			
				экзаменов			0	4	0	5	0	2		
				дифф. зачетов			1	11	4	10	2	2		
зачетов			0	2	0	2	1	2						

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
технологии кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план подготовки профессиональных квалифицированных рабочих и служащих **Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Кушнаренковский сельскохозяйственный колледж** разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08. 2013г.

Организация учебного процесса предполагает:

- продолжительность учебной недели – 6 дней;
- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы,
- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю,
- общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период,
- продолжительность занятий – 1 час 30 мин. (сгруппированы парами)
- консультации (в количестве 100 часов в год на группу) проводятся сверх установленной максимальной нагрузки;
- текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных проверочных работ, защиты отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам, письменного и устного опроса, тестирования;
- промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки;
- промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, система оценок – пятибалльная;
- проведение учебной и производственной практики предусматривается концентрированно;
- на первом курсе проводится теоретическое и практическое обучение по профессиональным модулям ПМ.01, ПМ.02 и ПМ.03;
- на втором курсе проводится теоретическое и практическое обучение по профессиональным модулям ПМ.04, ПМ.06 и ПМ.07;
- на третьем курсе проводится теоретическое и практическое обучение по профессиональным модулям ПМ.05 и ПМ.08;
- после завершения теоретического и практического изучения профессионального модуля проводится квалифицированный экзамен.

№ п/п	Наименование модулей	Промежуточная аттестация	Квалификационный экзамен	Время проведения
1	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	дз	э	2 семестр
2	ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	дз	э	
3	ПМ.03 Приготовление супов и соусов	дз	-	
	ПМ.03 Приготовление супов и соусов	-	э	4 семестр
4	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	дз	э	
5	ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	дз	э	
6	ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	дз	э	
7	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	дз	э	6 семестр
8	ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	дз	э	

- на промежуточную аттестацию (экзамены) отводится 2 недели, в течение учебного года предусмотрено её рассредоточенное проведение: аттестация проводится после окончания освоения соответствующих программ дисциплин и профессиональных модулей, система оценок – пятибалльная.

4.1. Подготовка профессиональных квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС)

В связи с внесением изменений в ФГОС СПО (приказ №320 от 09.04.2015г.) внесены изменения в учебный план – сроки обучения увеличены с 2года 5 месяцев на 2года 10 месяцев, учебная и производственная практика увеличена на 20 недель, промежуточная аттестация с 1 недели увеличена на 2 недели, государственная итоговая аттестация с 1 недели увеличена на 2 недели. Настоящий учебный план составлен в связи с внесенными изменениями.

Обязательная часть циклов ППКРС по профессии составляет 52 недели, вариативная часть – 4 недели (144 часа), промежуточная аттестация – 2 неделя, государственная итоговая аттестация – 2 неделя, каникулы – 11неделя. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение составляет 2052 часа, из них на изучение общеобразовательного цикла – 1872 часа, на изучение башкирского языка – 72 часа, на выполнение индивидуального проекта (биология) выделено 36 часов, на изучение психологии – 66 часов и 6 часов распределены (по 1 часу) среди учебных дисциплин – русский язык и литература, иностранный язык, история, физическая культура, химия и обществознание для четного количества часов составляющей.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусматривается 2 часа обязательных аудиторных

занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в количестве 36 часов, из них 24 часа отводится на освоение основ медицинских знаний. Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 2 часа в неделю.

Учебная и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебным планом предусматривается 41 неделя учебной и производственной практики, в том числе:

учебная практика – 18 недель;

производственная практика – 23 недели.

Учебная практика реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю подготовки обучающихся.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа), на которую отводится 2 недели.

Вариативная часть составляет 30 процентов от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы и распределяется следующим образом:

Вариативная часть 144 часа распределена на профессиональный цикл с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций.

Индекс дисциплины, МДК	Часов обязательной нагрузки по примерной программе	Распределение вариативной части и остатка из учебного времени, час	Новое итоговое значение, час	Примечания
ПМ.01 – ПМ.08	308	144	452	Согласовано: ООО «Дуслык», частное предприятие кафе-клуб «Шоколад», частное предприятие кафе «Акчарлак»
Всего	308	144	452	

Заместитель директора по учебной работе:

Л.М.Дружинина

И.о. заведующего отделением НПО:

Т.Н.Маматова