

Н 3-15

УТВЕРЖДЕН

Приказом №01-20/294 от «20» июля 2015г.

Директор ГАПОУ КТиХО

С.М. Медведева



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области
«Колледж технического и художественного образования г.Тольятти»
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

Квалификация: повар - кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

Год начала подготовки – 2015

Год окончания подготовки – 2018

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

1.1.1. Рабочий учебный план по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер разработан в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «2» августа 2013г. № 798 (зарегистрирован в Минюсте России 20.08.2013 № 29749), с изменениями Приказ Минобрнауки РФ №390 от 09.04.2015г. (зарегистрирован в Минюсте России 08.05.2015 № 37199);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» мая 2012г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от «7» июня 2012г. № 24480) с изменениями от 29 декабря 2014г. №1645;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013г. N 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200) с изменениями от 22 января 2014г. N 31;
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.06. 2013 N 28785);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.11. 2013 N 30306) (с учетом изменений, внесенных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 г. №74);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 17.03.2015г. №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Концепция вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования в Самарской области.
- Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Колледж технического и художественного образования г. Тольятти»;
- Положение об учебном плане основной образовательной программы среднего профессионального образования ГАПОУ КТиХО (Приказ № 01-20/248а от 06.07.2015г.)

1.2. Организация образовательного процесса и режим занятий

1.2.1. Начало учебного года – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.

1.2.2. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС). Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю. При прохождении практики никаких других обязательных занятий не планируется.

1.2.3. Для всех видов аудиторных занятий продолжительность академического часа составляет 45 минут. Продолжительность учебной недели составляет 5 учебных дней, при прохождении обучающимися практики - 6 учебных дней.

1.2.4. Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.

1.2.5. На втором курсе во время летних каникул с юношами проводятся 5-ти дневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военным комиссариатом (письмо МО РФ от 13.04.1999г. № 16-51-64 ин/16-13).

1.2.6. Общий объем каникулярного времени составляет 24 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 2 недели в зимний период.

1.2.7. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

1.2.8. Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные работы и практические занятия. Высокая практикоориентированность дисциплин и МДК (40-60%), позволяет более детально и качественно сформировать умения у всех категорий обучающихся (слабо успевающих, продвинутых и т.п.). Обязательным компонентом при выполнении обучающимися лабораторных работ и практических занятий являются практические задания с использованием персональных компьютеров. Показатель практикоориентированности ППКРС без общеобразовательной подготовки составляет 84,5%, с общеобразовательной подготовкой – 65,6%.

1.2.9. Для приобретения практического опыта при изучении профессиональных модулей планируется учебная и производственная практики.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной профессии. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения, реализуется рассредоточено в течение изучения модуля и организована в лаборатории и столовых колледжа.

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности. Производственная практика реализуется концентрированно в несколько периодов и проводится на основе договоров на базе организаций – стратегических партнеров ГАПОУ КТиХО.

1.3. Общеобразовательный цикл

1.3.1. Освоение ППКРС на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. В учебный план ППКРС включен общеобразовательный цикл, состоящий, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, из общеобразовательных учебных дисциплин (общих и по выбору) из обязательных предметных областей: филология, иностранный язык, общественные науки, математика и информатика, естественные науки, физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки №06-259 от 17.03.2015г.).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час. аудиторных занятий), в учебном плане распределено на учебные дисциплины, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся, предлагаемые образовательной организацией.

1.3.2. Учебным планом по ППКРС предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального (ых) проекта (ов). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин.

1.3.5. Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены предусмотрены по учебным дисциплинам «Русский язык и литература», «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» и по профильной дисциплине «Химия», которая изучается с учетом получаемой профессии СПО.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

1.4.1. Вариативная часть ППКРС распределена по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с запросами работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения (лист согласования прилагается).

1.4.2. Время, отведенное на вариативную часть (максимальной учебной нагрузки обучающегося - 216 час., в т.ч. 144 час. – обязательных учебных занятий), распределено следующим образом:

| Индекс | Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК | Учебная нагрузка обучающихся, (час.) | | Краткое обоснование необходимости их введения/увеличения часов на изучение |
|--------|--|--------------------------------------|--------------|--|
| | | максимальная | обязательная | |
| ОП. 06 | Основы предпринимательства | 42 | 32 | В соответствии с Концепцией вариативной составляющей ОПОП НПО и СПО в Самарской области с целью овладения основными способами работы с информацией, разрешения проблем и организации коммуникаций, которые затем будут использованы в процессе выполнения компетентностно-ориентированных заданий при освоении обучающимися общепрофессиональных дисциплин и МДК профессиональных модулей. |
| ОП. 07 | Введение в профессию: общие компетенции профессионала | 63 | 42 | |
| ОП. 08 | Эффективное поведение на рынке труда | 36 | 32 | |
| ПМ. 02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | 20 | 10 | Дополнительные знания и умения включены по требованию работодателей. |
| ПМ. 04 | Приготовление блюд из рыбы | 20 | 10 | |
| ПМ. 05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | 35 | 18 | |
| | Всего | 216 | 144 | |

1.5. Порядок аттестации обучающихся

1.5.1. С целью определения соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям основной профессиональной образовательной программы проводится текущий контроль знаний и промежуточная аттестация.

Текущий контроль проводится по изученным темам дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных работ, отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением фонда оценочных средств (тесты) и накопительных систем оценивания и других интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки. Текущий контроль по выполненным лабораторным и практическим работам проводится в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним.

Оценочные материалы текущего контроля разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения заблаговременно по каждой дисциплине, МДК (если темы МДК преподают разные преподаватели, то по каждой теме МДК), по каждому виду работ на практике, согласуются и одобряются ПЦК, утверждаются заместителем директора по УМР и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

1.5.2. Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и оценки общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций обучающихся.

Формами промежуточной аттестации являются: экзамен (Э), экзамен (квалификационный) (Э_{кв}), дифференцированный зачет (ДЗ), зачет (З). Форма промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составным частям - междисциплинарным курсам и практикам - отражается в графе 3 настоящего учебного плана.

Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю - экзамен (квалификационный). Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих» ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер. Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен/не освоен». Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Экзамены рассредоточены в семестре и чередуются с днями учебных занятий. Экзамен проводится на следующий день после завершения освоения соответствующей программы (время на подготовку к экзамену не выделяется).

Учебным планом предусмотрены:

комплексные экзамены:

- по учебным дисциплинам общепрофессионального цикла: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» и «Техническое оснащение и организация рабочего места» - в 1 семестре;
- по междисциплинарным курсам профессиональных модулей профессионального цикла: МДК 02.01 «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» и МДК 03.01 «Технология приготовления супов и соусов» - в 3 семестре;

комплексные дифференцированные зачеты:

- по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла: «Биология» и «Экология» - во 2 семестре; «История» и «Обществознание» - в 4 семестре;
- по учебным дисциплинам общепрофессионального цикла: «Экономические и правовые основы производственной деятельности» и «Безопасность жизнедеятельности» - в 4 семестре;
- по междисциплинарным курсам профессиональных модулей профессионального цикла: МДК 04.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы» и МДК 05.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» - в 5 семестре; МДК 06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок», МДК 07.01 «Технология приготовления сладких блюд и напитков» и МДК 08.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» - в 6 семестре;
- комплексные дифференцированные зачеты по учебной и производственной практикам в 5 семестре – по ПМ 04, ПМ 05, в 6 семестре - по ПМ 06, ПМ 07, ПМ 08;

Формы оценочных ведомостей для промежуточной аттестации устанавливает администрация образовательной организации.

Оценочные материалы на учебную группу по каждому показателю оценки результата освоения каждой ПК, разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения заблаговременно, согласуются и одобряются ПЦК, утверждаются заместителем директора по УМР и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценку всех ОК указанных в ФГОС по каждой дисциплине, профессиональному модулю осуществляют все преподаватели дисциплин, разделов и тем МДК и мастера производственного обучения по каждому виду учебной деятельности в процессе освоения ППКРС в форме наблюдения и оценки (интерпретации) на теоретических, лабораторных и практических занятиях, при выполнении самостоятельной работы, на учебной и производственной практике, при участии в общественной, спортивной, проектно-исследовательской деятельности колледжа, при соблюдении обучающимся внутреннего распорядка колледжа.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами организаций, где была организована практика.

1.5.3. Государственная итоговая аттестация проводится с целью установить соответствие уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС и работодателей. Освоение ППКРС завершается защитой выпускной квалификационной работы и присвоением выпускнику квалификаций: повар (3-4 разряд), кондитер (3-4 разряд). Выпускная квалификационная работа по ППКРС выполняется в виде выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы. Темы выпускных квалификационных работ определяются преподавателями по профессии СПО, обсуждаются и одобряются на заседаниях ПЦК, утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Подготовка выпускной квалификационной работы сопровождается консультациями. Руководители (консультанты) разрабатывают графики проведения консультаций. Консультации проводятся за счет лимита времени, отведенного на освоение ППКРС.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

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 курсам) |
|--------------|--|------------------|--|---------------|--------------------------|---------------------------------------|-----------|-------------------|
| | | | по профилю профессии или специальности СПО | преддипломная | | | | |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. | 8. | 9. |
| 1 курс | 37 | 1 | 2 | - | 1 | - | 11 | 52 |
| 2 курс | 27 | 5 | 7 | - | 2 | - | 11 | 52 |
| 3 курс | 11 | 10 | 16 | - | 2 | 2 | 2 | 43 |
| Всего | 75 | 16 | 25 | - | 5 | 2 | 24 | 147 |

3. План учебного процесса

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | | Учебная нагрузка обучающихся, (час.) | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.) | | | | | | | | |
|-------------------|---|--------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|--------------------------------------|--------------------------------|---------------|--|------------|---------|---------|--------|-------|--------|-------|--|
| | | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | максимальная | самостоятельная учебная работа | обязательная | | | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | |
| | | | | | | | | | | всего занятий | в т.ч. лекции | в т.ч. ЛПЗ | 1 сем | 2 сем | 3 сем | 4 сем | 5 сем | 6 сем | |
| | | | | | | | | | 16,7 нед. | 23,3 нед. | 16,7 нед. | 22,3 нед. | 16 нед. | 21 нед. | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | | | | | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| О.00 | Общеобразовательный учебный цикл | 23/12/ДЗ/Э | | | | | | 3078 | 1026 | 2052 | 1126 | 926 | | | | | | | |
| ОУДб 01.00 | Общеобразовательные учебные дисциплины базовые | 23/8/ДЗ/Э | | | | | | 2281 | 760 | 1521 | 831 | 690 | | | | | | | |
| ОУДб 01.01 | Русский язык и литература | | | | Э | | | 428 | 143 | 285 | 257 | 28 | 32 | 85 | 80 | 88 | | | |
| ОУДб 01.02 | Иностранный язык | | ДЗ | | ДЗ | | | 256 | 85 | 171 | 0 | 171 | 34 | 43 | 32 | 62 | | | |
| ОУДб 01.03 | История | | | | ДЗ* | | | 256 | 85 | 171 | 135 | 36 | 33 | 44 | 32 | 62 | | | |
| ОУДб 01.04 | Обществознание (включая экономику и право) | | | | ДЗ* | | | 256 | 85 | 171 | 147 | 24 | 33 | 44 | 32 | 62 | | | |
| ОУДб 01.05 | География | | ДЗ | | | | | 108 | 36 | 72 | 54 | 18 | 48 | 24 | | | | | |
| ОУДб 01.06 | Экология | | ДЗ* | | | | | 108 | 36 | 72 | 54 | 18 | 32 | 40 | | | | | |
| ОУДб 01.07 | Физическая культура | 3 | 3 | ДЗ | | | | 257 | 86 | 171 | 6 | 165 | 50 | 71 | 50 | | | | |
| ОУДб 01.08 | ОБЖ | | | ДЗ | | | | 108 | 36 | 72 | 56 | 16 | 18 | 20 | 34 | | | | |
| ОУДб 01.09 | Физика | | ДЗ | | | | | 162 | 54 | 108 | 62 | 46 | 34 | 74 | | | | | |
| ОУДб 01.10 | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия | | ДЗ | | Э | | | 342 | 114 | 228 | 60 | 168 | 34 | 66 | 32 | 96 | | | |
| ОУДп 02.00 | Общеобразовательные учебные дисциплины профильные | -3/2/ДЗ/Э | | | | | | 527 | 176 | 351 | 215 | 136 | | | | | | | |
| ОУДп 02.01 | Информатика | | | ДЗ | | | | 162 | 54 | 108 | 38 | 70 | | 60 | 48 | | | | |
| ОУДп 02.02 | Химия | | Э | | | | | 257 | 86 | 171 | 123 | 48 | 82 | 89 | | | | | |
| ОУДп 02.03 | Биология | | ДЗ* | | | | | 108 | 36 | 72 | 54 | 18 | 52 | 20 | | | | | |
| УД.00 | Учебные дисциплины дополнительные | -3/2/ДЗ/Э | | | | | | 270 | 90 | 180 | 80 | 100 | | | | | | | |
| УД 01 | Особенности национальных кухонь | | | | ДЗ | | | 108 | 36 | 72 | 32 | 40 | | | | 16 | 56 | | |
| УД 02 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | | | | | | | 108 | 36 | 72 | 32 | 40 | | | 72 | | | | |
| УД 03 | Основы калькуляции | | | | | ДЗ | | 54 | 18 | 36 | 16 | 20 | | | 36 | | | | |
| УД 04 | Основы здорового питания | | | | | ДЗ | | 108 | 36 | 72 | 32 | 40 | | | 72 | | | | |
| ОП.00 | Общепрофессиональный учебный цикл | 33/2/ДЗ/Э | | | | | | 381 | 115 | 266 | 78 | 188 | | | | | | | |
| ОП 01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | Э* | | | | | | 48 | 16 | 32 | 10 | 22 | 32 | | | | | | |
| ОП 02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | ДЗ | | | | | | 48 | 16 | 32 | 14 | 18 | 32 | | | | | | |
| ОП 03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | Э* | | | | | | 48 | 16 | 32 | 14 | 18 | 32 | | | | | | |
| ОП 04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | | | | ДЗ | | | 48 | 16 | 32 | 22 | 10 | | | 32 | | | | |
| ОП 05 | Безопасность жизнедеятельности | | | | ДЗ | | | 48 | 16 | 32 | 16 | 16 | | | 32 | | | | |
| ОП 06 | Основы предпринимательства | | | | | 3 | | 42 | 10 | 32 | 0 | 32 | | | | | | 32 | |
| ОП 07 | Введение в профессию: общие компетенции профессионала | | 3 | | | | | 63 | 21 | 42 | 2 | 40 | 22 | 20 | | | | | |
| ОП 08 | Эффективное поведение на рынке труда | | | | | 3 | | 36 | 4 | 32 | 0 | 32 | | | | | | 32 | |
| П.00 | Профессиональный учебный цикл | 33/11/ДЗ/Э | | | | | | 1995/519 | 173 | 346 | 246 | 100 | | | | | | | |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 33/11/ДЗ/Э | | | | | | 1995/519 | 173 | 346 | 246 | 100 | | | | | | | |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов | | Экв | | | | | 156/48 | 16 | 32 | 22 | 10 | | | | | | | |
| МДК 01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | | ДЗ | | | | | 48 | 16 | 32 | 22 | 10 | | 32 | | | | | |
| УП 01 | Учебная практика | | 3 | | | | | | | 36 | | | | 36 | | | | | |
| ПП 01 | Производственная практика | | ДЗ | | | | | | | 72 | | | | 72 | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | | | |
|--|--|---|----|-----|----------------------|-----------|----------------------------|-------------|-------------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--|
| ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | | | Экв | 297/63 | 21 | 42 | 28 | 14 | | | | | | | | | |
| МДК 02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | | Э* | | 63 | 21 | 42 | 28 | 14 | | | 42 | | | | | | |
| УП. 02 | Учебная практика | | 3 | | | | 90 | | | | | 90 | | | | | | |
| ПП. 02 | Производственная практика | | | ДЗ | | | 144 | | | | | | 144 | | | | | |
| ПМ.03 | Приготовление супов и соусов | | | Экв | 255/57 | 19 | 38 | 26 | 12 | | | | | | | | | |
| МДК 03.01 | Технология приготовления супов и соусов | | Э* | | 57 | 19 | 38 | 26 | 12 | | | 38 | | | | | | |
| УП. 03 | Учебная практика | | 3 | | | | 90 | | | | | 90 | | | | | | |
| ПП. 03 | Производственная практика | | | ДЗ | | | 108 | | | | | | 108 | | | | | |
| ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы | | | Экв | 291/75 | 25 | 50 | 36 | 14 | | | | | | | | | |
| МДК 04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | | | ДЗ* | 75 | 25 | 50 | 36 | 14 | | | | | 50 | | | | |
| УП. 04 | Учебная практика | | | ДЗ" | | | 72 | | | | | | | 72 | | | | |
| ПП. 04 | Производственная практика | | | ДЗ" | | | 144 | | | | | | | 144 | | | | |
| ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | | | Экв | 309/93 | 31 | 62 | 46 | 16 | | | | | | | | | |
| МДК 05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | | | ДЗ* | 93 | 31 | 62 | 46 | 16 | | | | | 62 | | | | |
| УП. 05 | Учебная практика | | | ДЗ: | | | 72 | | | | | | | 72 | | | | |
| ПП. 05 | Производственная практика | | | ДЗ: | | | 144 | | | | | | | 144 | | | | |
| ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | | | Экв | 156/48 | 16 | 32 | 22 | 10 | | | | | | | | | |
| МДК 06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | | | ДЗ* | 48 | 16 | 32 | 22 | 10 | | | | | | 32 | | | |
| УП. 06 | Учебная практика | | | ДЗ" | | | 54 | | | | | | | 54 | | | | |
| ПП. 06 | Производственная практика | | | ДЗ" | | | 54 | | | | | | | 54 | | | | |
| ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков | | | Экв | 192/48 | 16 | 32 | 22 | 10 | | | | | | | | | |
| МДК 07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | | | ДЗ* | 48 | 16 | 32 | 22 | 10 | | | | | | 32 | | | |
| УП. 07 | Учебная практика | | | ДЗ: | | | 54 | | | | | | | 54 | | | | |
| ПП. 07 | Производственная практика | | | ДЗ: | | | 90 | | | | | | | 90 | | | | |
| ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | | Экв | 339/87 | 29 | 58 | 44 | 14 | | | | | | | | | |
| МДК 08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | | ДЗ* | 87 | 29 | 58 | 44 | 14 | | | | | | 58 | | | |
| УП. 08 | Учебная практика | | | ДЗ< | | | 108 | | | | | | | 108 | | | | |
| ПП. 08 | Производственная практика | | | ДЗ< | | | 144 | | | | | | | 144 | | | | |
| ФК. 00 | Физическая культура | | | 3 | 3 | ДЗ | 72 | 36 | 36 | 6 | 30 | | | 10 | 16 | 10 | | |
| | Всего | | | | 103/26/ДЗ/13Э | | 5526/4050 | 1350 | 2700 | 1456 | 1244 | 600 | 732 | 420 | 552 | 144 | 252 | |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год | | | | | | | Всего: | | | | | 1 сем | 2 сем | 3 сем | 4 сем | 5 сем | 6 сем | |
| Государственная итоговая аттестация: | | | | | | | дисциплин и МДК | | | | | 600 | 732 | 420 | 552 | 144 | 252 | |
| Выпускная квалификационная работа (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) - с 15 июня по 28 июня (2 недели) | | | | | | | учебной практики | | | | | 0 | 36 | 180 | 0 | 144 | 216 | |
| | | | | | | | производственной практики | | | | | 0 | 72 | 0 | 252 | 288 | 288 | |
| | | | | | | | экзаменов | | | | | 1 | 2 | 1 | 4 | 2 | 3 | |
| | | | | | | | дифференцированных зачетов | | | | | 1 | 7 | 3 | 6 | 3 | 6 | |
| | | | | | | | зачетов | | | | | 1 | 3 | 2 | 1 | 1 | 2 | |

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки квалифицированных рабочих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

| Наименование | Наименование |
|---|--|
| Кабинеты: | Учебный кулинарный цех. |
| русского языка и литературы; | Учебный кондитерский цех. |
| истории, географии и обществознания; | Спортивный комплекс: |
| физики, химии и биологии; | спортивный зал; |
| математики; | открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; |
| информатики; | стрелковый тир (место для стрельбы). |
| технологии кулинарного производства; | |
| технологии кондитерского производства; | Залы: |
| безопасности жизнедеятельности и охраны труда; | библиотека; |
| Лаборатории: | читальный зал с выходом в сеть Интернет; |
| микробиологии, санитарии и гигиены; | актовый зал. |
| товароведения продовольственных товаров; | |
| технического оснащения и организации рабочего места | |

Зам. директора по УМР _____ / И.И. Уренева

СОГЛАСОВАНО:

Председатель предметной (цикловой) комиссии ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ _____ / Г.П. Опарина

Председатель методического объединения преподавателей общеобразовательных дисциплин _____ / Н.А. Гончарова