

Согласовано

Директор ООО «Династия»



И.А. Вавилова

«30» 08 20 16 г.



Утверждаю

Директор ГБПОУ «Павловский автомеханический техникум им. И.И.Лепсе»

А.В.Иванова

20 16 г.



Учебный план

основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Павловский автомеханический техникум им. И.И.Лепсе»
по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификации: Повар – 4 разряд, кондитер – 4 разряд

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППКРС - 2 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования -
естественнонаучный.

Прием 2016

1. Пояснительная записка

1. Учебный план по профессии 19.01.17 Повар, кондитер разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798, Зарегистрирован в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный N 29749), с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г.

Нормативным обоснованием для данного учебного плана являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
 - Приказ Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" (Зарегистрирован в Минюсте России 08.05.2015 N 37199).
 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован в Минюсте РФ 30 июля 2013 г. N 29200) в ред. 15.12.2014.
 - Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (Зарегистрирован в Минюсте РФ 14 июня 2013 г. № 28785)
 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (в редакции Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74). (Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г. Регистрационный № 30306)
 - Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3.1186-03 2.4.3. Учреждения начального профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 26 января 2003 г. Дата введения 20 июня 2003 г. Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 февраля 2003 г. N 4204) с изменениями и дополнениями от: 28 апреля 2007 г., 23 июля 2008 г., 30 сентября 2009 г., 4 марта 2011 г.
2. Начало учебных занятий на всех курсах — 1 сентября, окончание учебных занятий на каждом курсе в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность учебных занятий — 45 мин.
3. Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий обучающихся в период теоретического обучения не превышает 36 часов в неделю. Максимальная учебная нагрузка обучающихся в период теоретического обучения не превышает 54 часов в неделю и включает все виды учебной работы обучающегося в образовательном учреждении и вне его (обязательные учебные занятия, консультации, выполнение домашних заданий, занятия в спортивных секциях, кружках по интересам, самостоятельных работ и т.д.).
4. Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы (2052 часа) 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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 №06-259).

5. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает в 1 - 6 семестрах еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий, в 4

семестре 39 часов реализуется за счет бюджета времени, отведенного на дополнительные учебные дисциплины, в 5 семестре 39 часов реализуется за счет бюджета времени, отведенного на дополнительные учебные дисциплины и 9 часов за счет времени, отведенного на ФК.00 профессионального цикла, предусмотренного ФГОС по профессии и самостоятельную учебную нагрузку (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

6. Иностранный язык изучается с интенсивностью 2 часа в неделю во 2-5 семестрах, в 1 семестре иностранный язык изучается с интенсивностью 1 час в неделю

7. ОУ дополнительно предложены следующие учебные дисциплины:

- Кухни народов мира (51 час.)
- Основы предпринимательства и бизнеса (51 час.)
- Этикет делового общения (51 час.)
- Основы проектирования с использованием средств MICROSOFT OFFICE (51 час.)
- Основы компьютерной графики (51 час.)
- Экология (51 час.)

Форма промежуточной аттестации по ним – дифференцированный зачет.

Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы, 144 часа, использована на общепрофессиональный цикл, в количестве часов 36 часов, и профессиональный цикл, в количестве 108 часов.

8. При проведении лабораторных работ, практических и семинарских занятий, при работе в компьютерном классе группа может делиться на подгруппы численностью 12-13 человек, если это предусмотрено содержанием учебной программы, при наличии методических рекомендаций и учебно-методического комплекса.

9. Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (68 часов), отведенного на изучение основ военной службы, использовать на освоение основ медицинских знаний.

10. В промежуточную аттестацию обучающихся включены зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные, экзамены квалификационные комплексные. Проведение зачетов, дифференцированных зачетов, комплексных дифференцированных зачетов осуществляется за счет часов отведенных на дисциплины, междисциплинарные курсы, практики. Экзамены квалификационные комплексные предусмотрены во втором семестре по ПМ.01 и ПМ.02, а также в 6 семестре по ПМ.04 и ПМ.05; ПМ.06 и ПМ.08. Комплексные дифференцированные зачеты предусмотрены во втором семестре по УП.01 и ПП.01; в пятом семестре – по УП.04 и УП.05; в шестом семестре по ПП.04 и ПП.05, а также по ПП.06 и ПП.08. Проведение комплексной промежуточной аттестации обусловлено требованиями к количеству ее единиц в год.

11. Зачеты, дифференцированные зачеты по дисциплине «Физическая культура» в течение всего периода обучения не входят в число допустимых десяти в каждом учебном году.

12. Консультации для обучающихся предусматриваются образовательным учреждением в объеме 4 часа на каждого обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Консультации проводятся в соответствии с графиком и могут быть как устными, так и письменными, и проводиться с группой, подгруппой и отдельными обучающимися.

13. Практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы. Учебная практика проводится в учебных цехах, рассредоточено, параллельно теоретическому обучению. Во втором, третьем и шестом семестрах производственная практика проводится концентрировано, в соответствии с рекомендациями работодателя, на производстве, на основе договоров с

предприятиями и организациями различных организационных форм. Порядок проведения практики регулируется графиком учебного процесса. По семестрам практика распределяется следующим образом:

Виды практики	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
УП. 01.	1 нед. /36 час.	1 нед. /36 час.				
ПП.01.		2 нед. /72 час.				
УП. 02.	1 нед. /36 час.	1 нед. /36 час.				
ПП.02.		2 нед. /72 час.				
УП. 03.		1 нед. /36 час.				
ПП.03.		2 нед. /72 час.				
УП. 04.				2 нед. /72 час.	2 нед. /72 час.	
ПП.04.						4 нед. /144 час.
УП. 05.				2 нед. /72 час.	2 нед. /72 час.	
ПП.05.						4 нед. /144 час.
УП. 06.						
ПП.06.						2 нед. /72 час.
УП. 07.			1 нед. /36 час.			
ПП.07.			3 нед. /108 час.			
УП. 08.				3 нед. /108 час.	1 нед. /36 час.	
ПП.08.						4 нед. /144 час.

14. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускных квалификационных работ (2 недели), тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

15. ФГОС СПО ППКРС в части требований к результатам освоения ОПОП ориентирован на присвоение выпускнику квалификации выше средней квалификации для данной профессии

2.Сводные данные по бюджету времени

Курс обучения	Обучение по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю профессии	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I	29	5	6	1	-	11	52
II	28	8	3	2	-	11	52
III	18	5	14	2	2	2	43
Всего	75	18	23	5	2	24	147

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам					
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная		I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в т.ч. лабораторных и практических занятий	1 сем 17 нед.	2 сем 23 нед.	3 сем 16 нед.	4 сем 23 нед.	5 сем 16 нед.	6 сем. 21 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОУД.0.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	4/12/4	3078	1026	2052	540	340	453	395	411	332	121
	Общие	4/4/3	1887	711	1176	384	238	269	194	271	188	16
ОУД.01	Русский язык и литература	Э	427	142	285	0	51	67	52	69	46	
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ	265	94	171	171	17	34	26	46	32	16
ОУД.04	Математика	Э	342	114	228	0	51	32	30	67	48	0
ОУД.05	Астрономия	ДЗ	54	18	36	0	0	0	0	0	36	
ОУД.06	История	Э	265	94	171	0	51	51	26	43	0	0
ОУД.07	Физическая культура	3,3,3,3, ДЗ	426	213	213	213	51	51	39	46	26	
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	108	36	72	0	17	34	21	0	0	0
	По выбору из обязательных предметных областей	-/6/1	1038	264	774	130	102	184	201	140	96	51
ОУД.09	Информатика	Э	162	54	108	108	34	34	40	0	0	0
ОУД.10	Физика	ДЗ	162	54	108	16		34	39	35		
ОУД.11	Химия	ДЗ	190	19	171	6	68	46	22	35	0	0
ОУД.12	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ	200	29	171	0	0	0	26	36	58	51
ОУД.17	Биология	ДЗ	108	36	72	0	0	36	36	0	0	0
ОУД.18	География	ДЗ	108	36	72	0	0	34	38	0	0	0
ОУД.19	Экология	ДЗ	108	36	72					34	38	
	Дополнительные	-/2/-	153	51	102	0	0	0	0	0	48	54
ДУД.01	Кухни народов мира/ Основы предпринимательства и бизнеса /Этикет делового общения/	ДЗ	76	25	51	0	0	0	0	0	24	27
ДУД.02	Основы проектирования с использованием средств MICROSOFT OFFICE /Основы компьютерной графики	ДЗ	77	26	51	0	0	0	0	0	24	27

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/5/-	294	98	196	62	128	0	0	68	0	8
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	48	16	32	9	32	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	48	16	32	9	32	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	48	16	32	9	32	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	48	16	32	0	32	0	0	0	0	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	35	0	0	0	68	0	0
П.00	Профессиональный цикл	-/12/6	2154	226	1928	1596	144	375	181	349	244	635
ПМ.00	Профессиональные модули	-/11/6	2082	190	1892	1560	144	375	181	349	235	608
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Э (кв.компл.)	205	20	185	147	60	125	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		61	20	41	3	24	17	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-, ДЗ (компл.)	72	0	72	72	36	36	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ (компл.)	72	0	72	72		72	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Э (кв.компл.)	205	20	185	147	60	125	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		61	20	41	3	24	17	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	-, ДЗ	72	0	72	72	36	36	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	72	0	72	72	0	72	0	0	0	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Э (кв)	169	20	149	117	24	125	0	0	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		61	20	41	9	24	17	0	0	0	0
УП.03	Учебная практика	ДЗ	36	0	36	36	0	36	0	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	72	0	72	72	0	72				
ПМ.04.	Приготовление блюд из рыбы	Э (кв.компл.)	381	31	350	297	0	0	0	92	91	167
МДК.04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		93	31	62	9	0	0	0	20	19	23
УП.04	Учебная практика	-, ДЗ (компл.)	144	0	144	144	0	0	0	72	72	0

ПП.04	Производственная практика	ДЗ (компл.)	144	0	144	144	0	0	0			144	
ПМ.05.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Э (кв.компл.)	417	31	386	327	0	0	0	129	90	167	
МДК.05.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Э	129	31	98	3	0	0	0	57	18	23	
УП.05	Учебная практика	-, ДЗ (компл.)	144	0	144	144	0	0	0	72	72	0	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ (компл.)	144	0	144	144	0	0	0	0	0	144	
ПМ.06.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Э (кв.компл.)	124	17	107	84	0	0	0	0	0	107	
МДК.06.01.	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок		52	17	35	12	0	0	0	0	0	35	
УП.06	Учебная практика		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПП.06	Производственная практика	-, ДЗ	72	0	72	72	0	0	0	0	0	72	
ПМ.07.	Приготовление сладких блюд и напитков	Э (кв.)	199	18	181	144	0	0	181	0	0	0	
МДК.07.01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков		55	18	37	0	0	0	37	0	0	0	
УП.07	Учебная практика	ДЗ	36	0	36	36	0	0	36	0	0	0	
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	108	0	108	108	0	0	108	0	0	0	
ПМ.08.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э (кв.компл.)	382	33	349	297	0	0	0	128	54	167	
МДК.08.01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		94	33	61	9	0	0	0	20	18	23	
УП.08	Учебная практика	-, ДЗ (компл.)	144	0	144	144	0	0	0	108	36	0	
ПП.08	Производственная практика	ДЗ (компл.)	144	0	144	144	0	0	0	0	0	144	
ФК. 00	Физическая культура	ДЗ	72	36	36	36	0	0	0	0	9	27	
	Всего	4/29/10	5526	1350	4176	2208	612	828	576	828	576	756	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация											2 нед.	
Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год Государственная итоговая аттестация: Выпускная квалификационная работа с <u>17</u> по <u>30</u> июня (2 нед.)						Всего	дисциплин и МДК	540	504	432	576	396	252
							учебной практики	72	108	36	252	180	0
							производственной практики	0	216	108	0	0	504
							экзаменов		2	2	2	2	2

	дифф. зачетов	4	5	5	3	3 (2+1 ФК)	9 (8+1 ФК)
	зачетов	1	1	1	1	0	0

4. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДР. ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ
19.01.17 Повар, кондитер

№п/п	Наименование
	Кабинеты:
1.	Русского языка
2.	Литературы
3.	Иностранного языка
4.	Истории
5.	Обществознания
6.	Химии
7.	Биологии
8.	Математики
9.	Физики
10.	Информатики и ИКТ
11.	технологии кулинарного производства;
12.	технологии кондитерского производства;
13.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
14.	микробиологии, санитарии и гигиены;
15.	товароведения продовольственных товаров;
16.	технического оснащения и организации рабочего места.
17.	Учебный кулинарный цех.
18.	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
19.	спортивный зал;
20.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

