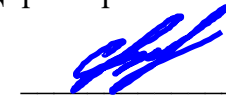


Утверждаю  
Директор ГБПОУ «ПГППК»



Свизев О.В.  
«05» апреля 2017 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

образовательного учреждения среднего профессионального образования  
**ГБПОУ «ПГППК»**

по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**

**по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих**

Квалификация: повар  
кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

### 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
I курс	38	2	-	1	-	11	52
II курс	33	2	3	2	-	11	52
III курс	25	2	14	1	-	11	52
IV курс	21	-	17	1	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>117</b>	<b>7</b>	<b>33</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

## 2.1 План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации <sup>1</sup>	максимальная	Самостоятельная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)			Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам <sup>2</sup> (час. в семестр)							
					Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
						лекции	уроки	практ.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>		
	<b>Общеобразовательная подготовка</b>	<b>0/ 20 /3</b>	<b>2838</b>	<b>786</b>	<b>2052</b>	<b>866</b>	<b>1186</b>	<b>494</b>	<b>678</b>	<b>476</b>	<b>388</b>	<b>16</b>			
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательные базовые учебные дисциплины</b>		<b>2105</b>	<b>584</b>	<b>1521</b>	<b>615</b>	<b>906</b>								
ОУД.01	Русский язык и литература	-,ДЗ, - Э	394	109	285	81	204	93	81	77	34				
ОУД.02	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ	237	66	171	0	171	31	65	45	30				
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-, ДЗ, -, Э	315	87	228	114	114	62	61	45	60				
ОУД.04	История	-, -, - ДЗ	237	66	171	86	85	31	65	45	30				
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	236	65	171	0	171	47	64	45	15				
ОУД.06	ОБЖ	-,ДЗ	100	28	72	52	20	30	42						
ОУД.07	Физика	-, -, ДЗ	150	42	108	54	54	32	44	32					
ОУД.08	Обществознание (вкл. экономику и право)	-, -, -, ДЗ	236	65	171	148	23		65	45	45	16			
ОУД.09	География	-, ДЗ	100	28	72	40	32	30	42						
ОУД.10	Экология	-, ДЗ	100	28	72	40	32			30	42				
	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>		<b>152</b>	<b>40</b>	<b>112</b>	<b>58</b>	<b>54</b>								
УД.01	Технология	ДЗ	60	16	44	14	30	44							
УД.01	Основы этикета	ДЗ	46	12	34	24	10			34					



	<b>изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>																
МДК.02.01	Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	-,Э	366		366	190	176					224	142				
УП.02	Учебная практика	-,3			108							72	36				
ПП02	Производственная практика	3			180								180				
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>	Э (кв.)															
МДК.03.01	Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	-, Э	246		246	128	118						126	120			
УП.03	Учебная практика	3			72								72				
ПП 03	Производственная практика	3			144									144			
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	Э (кв.)															
МДК.04.01	Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э	168		168	88	80							168			
УП.04	Учебная практика																
ПП 04	Производственная практика	3			144									144			
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	Э (кв.)															
МДК.05.01	Технология приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	-,Э	346		346	186	160							138	208		

	ассортимента																		
УП.05	Учебная практика																		
ПП 05	Производственная практика	3			216														216
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.</b>	Э (кв.)																	
<i>МДК.06.01</i>	<i>Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.</i>	-, Э	240		240	128	112												130 110
ПП 06	Производственная практика	3			180														180
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни.</b>	Э (кв.)																	
<i>МДК.07.01</i>	<i>Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни.</i>	Э	240		240	128	112												240
ПП 07	Производственная практика	3			216														216
<b>Всего</b>		<b>14 / 27 / 19</b>	<b>6438</b>	<b>786</b>	<b>5652</b>	<b>1837</b>	<b>3815</b>												
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		72		72														2 нед
<b>ИТОГО</b>			<b>6510</b>	<b>786</b>	<b>5724</b>														
<b>Консультации по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. (400 часов)</b>  <b>Государственная итоговая аттестация 2 недели (с 17 по 30 июня)</b> Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена					<b>Всего</b>	Дисциплин и МДК	594	774	612	612	360	504	396	360					
						Учеб. практики	-	72	-	72	108	-	--	-					
						Произ.практики	0	0	0	108	180	288	216	396					
						Экзаменов	1	1	1	4	2	4	2	4					
						дифф. зачетов	2	8	5	6	3	2	1	1					
						Зачетов	0	1	0	1	4	3	2	2					

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
1.	Кабинет технологии кулинарного производства
2.	Кабинет технологии кондитерского производства
3.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
4.	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены и физиологии питания

5.	Лаборатория товароведения продовольственных товаров.
6.	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
7.	Учебный кулинарный цех
8.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс: - спортивный зал -открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий -стрелковый тир
9.	Библиотека
10.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
11.	Актовый зал

#### 4. Пояснительная записка

-Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ГБПОУ «ПГППК» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 года).

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

-- Профиль получаемого образования – естественнонаучный.

--Дисциплины общеобразовательного цикла изучаются в течение 3-х курсов (5 семестров).

-- Общеобразовательный цикл содержит 13 учебных дисциплин, из них 3 (Информатика, Химия и Биология), изучаются углубленно, 4 дисциплины являются дополнительными.

-- Индивидуальные проекты обучающиеся выполняют самостоятельно под руководством преподавателя на выбор в рамках одной или нескольких учебных дисциплин в счет часов самостоятельной работы. Темы проектов предоставлены преподавателями в рабочих программах всех учебных дисциплин.

--На самостоятельную внеаудиторную работу отводится 50% времени от обязательной аудиторной нагрузки.

--Качество освоения общеобразовательных дисциплин проходит в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.

--Экзамены проводятся по учебным дисциплинам Русский язык и литература, Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия, Химии).

- Самостоятельная работа студентов предусмотрена в общеобразовательном и общепрофессиональном циклах, включает внеаудиторную (самостоятельную) учебную работу и консультации. Самостоятельная работа в общепрофессиональном цикле включена в аудиторную нагрузку.

- Продолжительность учебной недели – шестидневная; продолжительность занятий 45 мин.

- Формы проведения консультаций: индивидуальные, в соответствии с графиком проведения консультаций, утверждаемом на 1 и 2 семестр ежегодно, консультации по выполнению индивидуального процесса при освоении среднего общего образования, а так же групповые перед проведением экзамена в соответствии с расписанием промежуточной аттестации; Общее количество консультаций из расчета 4 часа на одного студента в год.

- На учебную и производственную практику отводится 40 недель, из них 7 недель на учебную практику, 33 недели на производственную. Учебная практика проводится рассредоточено в пределах профессионального модуля, производственная практика проводится концентрировано.

- Оценка качества освоения ООП включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию.

- Формой промежуточной аттестации являются экзамен, а так же зачет и дифференцированный зачет, которые проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплины.

- Экзамены проводятся по окончании освоения МДК, экзамены (квалификационные) по окончании производственной практики.

Промежуточная аттестация проводится как в виде экзаменационных сессий, так и вне их, по окончании изучения профессионального модуля.

- Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.



- Дисциплина «Физическая культура» предусматривает: в рамках освоения программы среднего общего образования еженедельно 3 часа аудиторной нагрузки и 1 час самостоятельной за счет занятий в спортивных секциях, на 3 и 4 курсах при освоении данной дисциплины в рамках среднего профессионального образования – 40 часов в соответствии с ФГОС.

- Вариативная часть ООП (720 часов) составляет 20% образовательной программы и распределена следующим образом:  
64 часа на дополнительные дисциплины общепрофессионального цикла *Контроль качества приготовления кулинарной продукции – 32 часа, Основы калькуляции и учёта – 32 часа;*

656 часов на дополнительные профессиональные модули *ПМ 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели – 240 часов, производственная практика – 180 часов, ПМ 07 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни, производственная практика – 216 часов;* Дисциплины и профессиональные модули выделены курсивом.