



Согласовано  
И.В. Иванова  
И.В. Иванова  
И.В. Иванова

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения среднего профессионального образования

Камешкирский филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

Пензенской области "Кузнецкий многопрофильный колледж"

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

Квалификация: повар  
кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования - 2 г. 10 мес.



Утверждено  
Директор ГБПОУ "КМКС"  
О.В. Емохонова

1. График учебного процесса

2. Сводные данные по бюджету времени

курсы	сентябрь							октябрь							ноябрь							декабрь							январь							февраль							март							апрель							май							июнь							июль							август							теоретическое обучение	промежуточная аттестация	итоговая аттестация	практика	
	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	2	9	16	2	9	16	6	13	20	4	11	18	25	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24	теоретическое обучение	учебная	производственная																																												
1	7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	30	7	14	21	28	11	18	25	8	15	22	8	15	22	12	19	26	10	17	24	31	7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	31	32	1	3	5																																											
2					0	0		0	0		0	0		0	0		0	0		0	0		0	0		0	0		0	0		:	:	:	:	:	:	:	:	=	20	3	9	9																																													
3	0	0									0																		п	п	п	п	п	п	п	п		23	1	2	7	8																																															
Итого:																							75	5	2	19	22																																																														



Теоретическое обучение



Учебная практика



Производственная практика



Промежуточная аттестация



Государственная итоговая аттестация



Каникулы



ПМ.02	Приготовление блинов и гарниров из крутыбобовых и макаронных изделий, вып. тортов, теста	2	90	30	60	38	22																													
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блинов и гарниров из крутыбобовых и макаронных изделий, вып. тортов, теста			2	90	30	60	38	22												20															
УП.02	Учебная (профессиональное обучение)			2																																
ПП.02	Профессиональная			2					72																											
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	4	90	30	60	34	26														15															
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов			4	90	30	60	34	26																											
УП.03	Учебная (профессиональное обучение)			4																																
ПП.03	Профессиональная			4					108																											
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	4	66	22	44	32	12																													
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			4	66	22	44	32	12												10															
УП.04	Учебная (профессиональное обучение)			4																																
ПП.04	Профессиональная			4					108																											
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	4	117	39	78	64	14																													
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			4	117	39	78	64	14												15															
УП.05	Учебная (профессиональное обучение)			4																																
ПП.05	Профессиональная			4					108																											
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	6	48	16	32	18	14																													
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			6	48	16	32	18	14												30															
УП.06	Учебная (профессиональное обучение)			6																																
ПП.06	Профессиональная			6					72																											
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	6	48	16	32	24	8																													
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков			6	48	16	32	24	8												30															
УП.07	Учебная (профессиональное обучение)			6																																
ПП.07	Профессиональная			6					36																											
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	6	144	48	96	80	16																													
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			6	144	48	96	80	16												30															
УП.08	Учебная (профессиональное обучение)			6																																
ПП.08	Профессиональная			6					144																											
ФК.00	Физическая культура	6	72	36	36	2	34																													
	Всего по письмам и разделу "Физическая культура"		990	342	648	463	185																													
			4068	1368	2700	1841	688																													
	Практика:																																			
УП.00	Учебная (профессиональное обучение)																																			
ПП.00	Профессиональная								684																											
									792																											
Всего		Учебных дисциплин												22																						
		Междисциплинарных курсов												8																						
		Экзаленов												11																						
													Зачетов												41											

### Пояснительная записка

Настоящий рабочий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **260807.01 Повар, кондитер**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798, с изменениями и дополнениями от: 22 августа 2014 года, 17 марта 2015 года.

Нормативный срок освоения ППКРС на базе основного общего образования при очной форме обучения составляет 2 года 10 месяцев. При этом ГБПОУ «КМК» в пределах основной профессиональной образовательной программы реализует федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Согласно Рекомендациям 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 № 06-259), профессии СПО укрупненной группы 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ, предусмотренные Перечнем профессий среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199, а именно профессия 19.01.17 Повар, кондитер, распределяется в естественно-научный профиль получаемого профессионального образования.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППКРС) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличен на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 недель, промежуточная аттестация – 3 недели, каникулярное время – 22 недели.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные, предлагаемые профессиональной образовательной организацией : «Введение в профессию» -54 часа, «История родного края» -54 часа, «Эффективное поведение на рынке труда» - 72 часа.

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

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по ППКРС оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии. Экзамены проводят по учебным дисциплинам «Русский язык и литература» (часть 1 «Русский язык»), «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» и по профильной общеобразовательной дисциплине «Химия».

Обучающиеся, получающие СПО по ППКРС на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения соответствующей образовательной программы (приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N464).

На освоение учебных циклов ППКРС и раздела «Физическая культура» по профессии 19.01.17 Повар, кондитер отводится 648 часов обязательных учебных занятий, из них: 160 часов – общепрофессиональный учебный цикл, 308 часов – профессиональный учебный цикл (профессиональные модули), 36 часов- раздел «Физическая культура», 144 часа – вариативная часть учебных циклов ППКРС.

Вариативная часть использована: на увеличение объема времени, отведенного на общепрофессиональный цикл – 8 часов и МДК.01.01- МДК 08.01 – 136 часов.

При освоении ОПОП СПО для проведения промежуточной аттестации применяются дифференцированные зачеты с выставлением балльных оценок и экзамены, в т. ч. экзамены (квалификационные) по каждому профессиональному модулю. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОУДб. 05 «Физическая культура» проводится в форме дифференцированного зачета (за счет часов, отведенных на учебную дисциплину) – в 4 семестре, ФК.00 «Физическая культура» - в 6 семестре. На промежуточную аттестацию по ППКРС в форме экзаменов отводится суммарно 2 недели на весь период обучения. Всего на промежуточную аттестацию, с учетом общеобразовательной подготовки отводится 5 недель:

Курс	Семестр	Количество недель	Количество экзаменов	Наименование УД, МДК, ПМ
1	2	1	2	-ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов -ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
2	4	3	3	- Русский язык - Математика : алгебра и начала математического анализа; геометрия. - Химия
			3	- ПМ. 03 Приготовление супов и соусов - ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы - ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
3	6	1	3	- ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок - ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков - ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ИТОГО:		5	11	

Консультации для студентов предусматриваются из расчёта 4 часа в год на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Практика является обязательным разделом ППКРС. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика проводится в учебных мастерских. Производственная практика проводится на предприятиях по заключенным договорам. Учебная практика проходит рассредоточено; производственная практика - концентрированно. По требованию работодателей график проведения практик может быть изменен. По окончании практик проводится дифференцированный зачет.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). На государственную итоговую аттестацию (на базе основного общего образования) отводится 2 недели.

Обучение на всех курсах начинается с 1 сентября и заканчивается не позднее 30 июня.

Объём обязательных (аудиторных) учебных занятий студентов в период теоретического обучения составляет 36 часов в неделю. Максимальная нагрузка студента в период теоретического обучения составляет 54 часа в неделю и включает все виды учебной работы студента в колледже и вне его: консультации, самостоятельную работу, выполнение индивидуальных проектов. Таким образом, самостоятельная учебная работа составляет 50%. На самостоятельную работу по предмету ФК.00 «Физическая культура» в рамках освоения ППКРС отводится 100%.

По учебной дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» в период обучения с юношами проводятся учебные сборы.