

Директор ГБОУ СПО «Кулебакский металлургический колледж»

*Лонг*

Э.В. Попова

«24»

08

2014 г.

№ 3/14 - 19.01.17

Учебный план  
основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования  
государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования  
**«Кулебакский металлургический колледж»**  
**по профессии среднего профессионального образования**  
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок освоения ОПОП - 2 года 5 мес.  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального образования -  
социально-экономический  
прием 2014г.

## 1. Пояснительная записка

1. Учебный план по профессии 19.01.17 Повар, кондитер разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №516 от 17 мая 2010 г., и зарегистрированного Минюстом Российской Федерации 01.07. 2010 г. №17682, а также следующих документов, регламентирующих деятельность учебного заведения, и рекомендаций Министерства образования и науки Российской Федерации и министерства образования Нижегородской области:

-разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 842 от 02 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 129669 от 20.08.2013г.) Федерального закона «Об образовании» (в ред. Федерального закона от 29.12.2012-ФЗ, от 23.07.2013г.), базисного учебного плана (далее - БУП).

-Положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы начального профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26 ноября 2009 г. № 674;

-Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.09.2009 года №59 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно- производственного процесса в ОУ НПО (СанПиН 2.4.3.1186-03).

ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 года №53 – ФЗ.

- Устава ГБОУ СПО «Кулебакский металлургический колледж» и локальных актов к нему.

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 сформирован в соответствии с Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений российской федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 29 мая 2007г. № 03-1180).

5. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает в 1 - 4 семестрах еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий и самостоятельную учебную нагрузку (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). В 5 семестре предусматривается 36 часов обязательных аудиторных занятий и 64 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях) в соответствии с ФГОС по профессии (См. также Разъяснения по формированию

учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования). Количество часов в неделю определяется в соответствии с графиком прохождения обучающимися учебной и производственной практики.

6. Иностранный язык изучается с минимальной интенсивностью 2 часа в неделю.

7. Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы, 144 часа, полностью использована на общепрофессиональный цикл. Резерв времени за счет общеобразовательных дисциплин, 292 часа, использован на общепрофессиональный цикл в количестве 15 часов и профессиональные модули в количестве 277 часов:

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров – 15 часов

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов – 20 часов

ПМ.02 Приготовление супов и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста – 40 часов

ПМ.03 Приготовление супов и соусов – 40 часов

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы – 40 часов

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – 40 часов

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок – 30 часов

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков – 20 часов

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 47 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, экзамены. При соблюдении рекомендуемых ограничений на количество экзаменов, зачетов и дифференцированных зачетов в каждом учебном году предусмотрена промежуточная аттестация по составным элементам программ профессиональных модулей. Проведение зачетов, дифференцированных зачетов, осуществляется за счет часов отведенных на дисциплины, междисциплинарные курсы. Обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям – Э(к) (экзамен (квалификационный)). Сдаются в том числе комплексные квалификационные экзамены.

11. В третьем семестре параллельно изучаются ПМ.01, ПМ.02, что позволяет в течение одной недели, выделенной на промежуточную аттестацию, сдать 1 квалификационный комплексный экзамен.

12. В пятом семестре, т.е. на третьем курсе предусматривается концентрированное изучение профессиональных модулей ПМ. 03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08. Аттестация по данным ПМ проводится по мере их изучения, т.е. выполнения программ МДК, УП, ПП. Свободные дни на подготовку к квалификационному экзамену по профессиональным модулям не предоставляются. Это отражается в календарном графике учебного процесса и календарном графике аттестации.

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

14. Консультации для обучающихся предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) 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.

15. Практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы. Учебная практика реализуется рассредоточенно, производственная практика - концентрированно в несколько периодов в рамках изучения профессиональных модулей. Порядок проведения практики регулируется графиком учебного процесса. По семестрам практика распределяется следующим образом:

<b>Виды практики</b>	<b>1 семестр</b>	<b>2 семестр</b>	<b>3 семестр</b>	<b>4 семестр</b>	<b>5 семестр</b>
УП. 01.	2 нед/72 час	1нед./36			
ПП.01.			1.5нед./54		
УП. 02.		2нед/72 час			
ПП.02.			1.5нед./54		
УП. 03.				1нед/36 час	0.5нед/18 час
ПП.03.					1,5 нед/54 час
УП. 04.				1нед/36 час	0.5нед/18 час
ПП.04.					1,5нед/54 час
УП. 05.				1нед/36 час	0,5 нед/18 час
ПП.05.					1,5 нед/54 час
УП. 06.					0.5 нед./18 час
ПП.06.					0.5 нед./18 час
УП. 07.					
ПП.07.					1нед/36 час
УП. 08.					1нед/36 час
ПП.08.					1нед/36 час

16. Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускных квалификационных работ (1 неделя), тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

### 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
1	35/1260	5/180	-	1	-	11	52
2	33/1188	3/108	3/108	2	-	11	52
3	7/252	3/108	7/252	1	1	2	21
<b>Всего</b>	<b>75/2700</b>	<b>11/396</b>	<b>10/360</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>24</b>	<b>125</b>

### 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 аудиторная		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. 17 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОДб.00	Общеобразовательный цикл	3/11/5	2747	987	1760	472	396	572	345	369	78
	Базовые дисциплины	3/9/3	1848	688	1160	375	243	385	233	221	78
ОДб.01	Русский язык	-, -, Э	117	39	78		17	23	16	22	0
ОДб.02	Литература	-, ДЗ, -ДЗ	292	97	195		34	77	32	52	0
ОДб.03	Иностранный язык	-, ДЗ, -ДЗ	234	78	156	156	34	46	32	44	0
ОДб.04	История	-, Э	175	58	117		39	78	0	0	0
ОДб.05	Обществознание	-, ДЗ	117	39	78		0	0	0	0	78
ОДб.09	Естествознание	-, ДЗ, Э	306	102	204		51	69	84	0	0
ОДб.11	География	ДЗ	64	21	43		0	0	0	43	0

ОДб.12	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	438	219	219	219	51	69	39	60	0
ОДб.13	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, ДЗ	105	35	70		17	23	30	0	0
	<b>Профильные дисциплины</b>	<b>-, 2 / 2</b>	<b>899</b>	<b>299</b>	<b>600</b>	<b>97</b>	<b>153</b>	<b>187</b>	<b>112</b>	<b>148</b>	<b>0</b>
ОДп.14	Математика	-, ДЗ, -, Э	442	147	295		51	92	64	88	0
ОДп.15	Информатика и ИКТ	-, Э	145	48	97	97	51	46	0	0	0
ОДп.16	Право	-, ДЗ	150	50	100		51	49	0	0	0
ОДп.17	Экономика	-, Э	162	54	108		0	0	48	60	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>-/5/-</b>	<b>428</b>	<b>142</b>	<b>286</b>	<b>106</b>	<b>102</b>	<b>56</b>	<b>26</b>	<b>102</b>	<b>0</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	51	17	34	10	34	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-, -, ДЗ	124	41	83	48	34	23	26	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, ДЗ	100	33	67	32	34	33	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	51	17	34	16	0	0	0	34	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	0	0	0	0	68	0
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-/4/7</b>	<b>1682</b>	<b>308</b>	<b>1374</b>	<b>362</b>	<b>114</b>	<b>200</b>	<b>205</b>	<b>357</b>	<b>498</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>-, - Э<sub>кв.компл.</sub></b>	<b>298</b>	<b>45</b>	<b>253</b>		<b>114</b>	<b>59</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	-,ДЗ	136	45	91	54	42	23	26	0	0
УП.01	Учебная практика		108	0	108		72	36			
ПП.01	Производственная практика		54	0	54				54		
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	-,Э <sub>КВ.КОМПЛ.</sub>	<b>288</b>	<b>54</b>	<b>234</b>		0	<b>141</b>	<b>93</b>	0	0
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	162	54	108	64	0	69	39	0	0
УП.02	Учебная практика		72	0	72		0	72	0	0	0
ПП.02	Производственная практика		54	0	54		0	0	54	0	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	Э <sub>КВ</sub>	<b>291</b>	<b>61</b>	<b>230</b>		0	0	0	<b>116</b>	<b>114</b>
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		183	61	122	72	0	0	0	80	42
УП.03	Учебная практика		54	0	54		0	0	0	36	18
ПП.03	Производственная практика		54	0	54		0	0	0	0	54
<b>ПМ.04.</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	Э <sub>КВ</sub>	<b>235</b>	<b>42</b>	<b>193</b>		0	0	0	<b>93</b>	<b>100</b>
МДК.04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		127	42	85	52	0	0	0	57	28
УП.04	Учебная практика		54	0	54		0	0	0	36	18



ПП.04	Производственная практика		54	0	54		0	0	0	0	54	
<b>ПМ.05.</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	Э <sub>кв</sub>	<b>267</b>	<b>53</b>	<b>214</b>		0	0	0	<b>102</b>	<b>112</b>	
МДК.05.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		159	53	106	64	0	0	0	66	40	
УП.05	Учебная практика		54	0	54		0	0	0	36	18	
ПП.05	Производственная практика		54	0	54		0	0	0	0	54	
<b>ПМ.06.</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	Э <sub>кв</sub>	<b>84</b>	<b>16</b>	<b>68</b>		0	0	<b>32</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	
МДК.06.01.	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок		48	16	32	16	0	0	32	0	0	
УП.06	Учебная практика		18	0	18		0	0	0	18	0	
ПП.06	Производственная практика		18	0	18		0	0	0	18	0	
<b>ПМ.07.</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	Э <sub>кв</sub>	<b>84</b>	<b>16</b>	<b>68</b>		0	0	0	<b>10</b>	<b>58</b>	
МДК.07.01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков		48	16	32	16	0	0	0	10	22	
УП.07	Учебная практика		0	0	0		0	0	0	0	0	
ПП.07	Производственная практика		36	0	36		0	0	0	0	36	
<b>ПМ.08.</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	Э <sub>кв</sub>	<b>135</b>	<b>21</b>	<b>114</b>		0	0	0	0	<b>114</b>	
МДК.08.01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		63	21	42	24	0	0	0	0	42	

УП.08	Учебная практика		36	0	36		0	0	0	0	36
ПП.08	Производственная практика		36	0	36		0	0	0	0	36
<b>ФК. 00</b>	<b>Физическая культура</b>	<b>ДЗ</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
	<b>Всего</b>	<b>3/21/12</b>	<b>4929</b>	<b>1473</b>	<b>3456</b>	<b>940</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>612</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>										<b>1 нед./36</b>
<p><b>Консультации на учебную группу по 100 часов в учебном году</b>  <b>( всего 250 часов)</b></p> <p><b>Государственная ( итоговая) аттестация:</b></p> <p>Выпускная квалификационная работа  с 26.01.15 по 31.01.15 ( 1 неделя.)</p>											
						дисциплин и МДК	540	720	468	720	252
						учебной практики	72	108	0	108	108
						производственной практики	0	0	108	0	252
						экзаменов ( в т.ч. экзаменов квалификационных)	0	2	2	2	6
						дифф. зачетов	1	8	2	9	1
зачетов	1	1	1	0	0						

**ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДР. ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ НПО 260807.01 Повар,  
кондитер**

**№п/п      Наименование**

**Кабинеты:**

1. технологии кулинарного производства;
2. технологии кондитерского производства;
3. безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**Лаборатории:**

4. микробиологии, санитарии и гигиены;
5. товароведения продовольственных товаров;
6. технического оснащения и организации рабочего места.

7. **Учебный кулинарный цех.**

8. **Учебный кондитерский цех.**

**Спортивный комплекс:**

9. спортивный зал;
10. открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
11. стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

**Залы:**

12. библиотека
13. актовый зал.