

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОБПОУ «КАТК»  
А.В.Салтанов  
«16» 08 2016 г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**основной профессиональной образовательной программы –**  
**программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**  
**областного бюджетного профессионального образовательного учреждения**  
**«Курский автотехнический колледж»**  
**по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

Квалификации: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации ППКРС**

Настоящий учебный план профессиональной образовательной программы – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года №798, зарегистрированный Министерством юстиции 20 августа 2013 года №29749 и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. №413, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Данная профессия относится к укрупненной группе профессий, специальностей и направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология биотехнологии.

### **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Начало занятий – 1 сентября. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы по освоению ППКРС. Объем аудиторной учебной нагрузки – 36 академических часов в неделю, внеаудиторной самостоятельной работы – 18 академических часов в неделю. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Продолжительность учебного занятия – 45 минут. Занятия проводятся парами.

Учебная практика проводится рассредоточено по курсам. Производственная практика проводится концентрированно: на 2 и 3 курсах.

Консультации предусмотрены в объеме 4 часа на каждого обучающегося в учебном году.

Общая продолжительность каникул составляет: 11 недель в учебном году на 1-м и 2-м курсах, 2 недели на 3-м курсе, в том числе 2 недели в зимний период.

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования. Изучение учебных предметов общеобразовательного цикла реализуется рассредоточено одновременно с освоением общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в течение 1 и 2 курсов.

Объем часов, отведенный на теоретическое обучение (2052 часа), распределен следующим образом:

- на изучение общих предметов – 1368 часов;
- на изучение предметов по выбору- 604 часов;
- на изучение дополнительных предметов – 80 часов.

На 1 и 2 курсах студенты выполняют индивидуальный проект по выбранному ими предмету.

### **1.4. Формирование вариативной части ППКРС**

Вариативная часть ППКРС в объеме 144 часа распределена в соответствии с потребностями работодателей следующим образом:

- на углубление содержания МДК профессионального цикла 144 часа.

### **1.5. Порядок аттестации обучающихся**

Промежуточная аттестация проводится в следующих формах: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный). Зачет или дифференцированный зачет проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, предмета или профессионального модуля. Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. На промежуточную аттестацию отводится 5 недель. Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю проводится по окончании учебной и (или) производственной практики.

Государственная итоговая аттестация проводится в течение 2 недель.

**2. Сводные данные по бюджету времени**

<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>
1 курс	36	4		1		11	52
2 курс	27	4	8	2		11	52
3 курс	12	10	15	2	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>75</b>	<b>18</b>	<b>23</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>147</b>



### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, 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 (час. в семестр)					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс	
					всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
							17 нед.	23 нед.	17 нед.	22 нед.	16 нед.	21 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>0/10/3</b>	<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>	<b>724</b>	<b>548</b>	<b>588</b>	<b>508</b>	<b>326</b>	<b>82</b>	
	<b>Общие</b>		<b>2052</b>	<b>684</b>	<b>1368</b>	<b>490</b>	<b>376</b>	<b>369</b>	<b>385</b>	<b>238</b>		
ОУП.01	Русский язык	-, ДЗ, -, Э	177	59	118	26	34	44	17	23		
ОУП.02	Литература	-, ДЗ, -, ДЗ	333	111	222	28	68	48	85	21		
ОУП.03	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ	256	85	171	167	34	46	32	59		
ОУП.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	ДЗ, ДЗ, -, Э	495	165	330	52	102	92	92	44		
ОДП.05	История	-, -, -, ДЗ	426	142	284	24	88	69	95	32		
ОУП.06	Физическая культура	3, 3, 3, ДЗ	257	86	171	171	34	46	32	59		
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, ДЗ	108	36	72	22	16	24	32			
	<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>		<b>906</b>	<b>302</b>	<b>604</b>	<b>194</b>	<b>138</b>	<b>173</b>	<b>123</b>	<b>88</b>	<b>82</b>	
ОУП.08	Информатика	-, -, -, ДЗ	324	108	216	126	68	92	34	22		
ОУД.09	Химия	-, -, -, Э	393	131	262	50	70	81	67	44		
ОУД.10	Биология	-, -, ДЗ	189	63	126	18			22	22	82	
	<b>Дополнительные</b>		<b>120</b>	<b>40</b>	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>34</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
ОУД.11	Экология родного края	-, ДЗ	120	40	80	10	34	46				

	<b>Индивидуальный проект</b>	<b>3</b>										
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>0/3/2</b>	<b>232</b>	<b>72</b>	<b>160</b>	<b>56</b>	<b>64</b>	<b>32</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	46	14	32	10	32					
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Э	46	14	32	10		32				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	46	14	32	10	32					
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Э	46	14	32	10				32		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	16	32	16					32	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>0/17/11</b>	<b>2144</b>	<b>216</b>	<b>1928</b>							
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0/17/11</b>	<b>2144</b>	<b>216</b>	<b>1928</b>	<b>162</b>	<b>0</b>	<b>208</b>	<b>104</b>	<b>434</b>	<b>444</b>	<b>738</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>Э(к)*</b>	<b>120</b>	<b>16</b>	<b>104</b>	<b>12</b>		<b>68</b>		<b>36</b>		
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	48	16	32	12		32				
УП.01	Учебная практика	ДЗ	36		36			36				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ*	36		36					36		
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>Э(к)*</b>	<b>228</b>	<b>16</b>	<b>212</b>	<b>12</b>		<b>140</b>		<b>72</b>		
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Э	48	16	32	12		32				
УП.02	Учебная практика	ДЗ	108		108			108				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ*	72		72					72		
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	<b>Э(к)**</b>	<b>192</b>	<b>16</b>	<b>176</b>	<b>12</b>			<b>104</b>	<b>72</b>		
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	48	16	32	12			32			
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72		72				72			
ПП.03	Производственная практика	ДЗ**	72		72					72		
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>Э(к)**</b>	<b>290</b>	<b>36</b>	<b>254</b>	<b>24</b>				<b>254</b>		





Всего часов теоретического обучения		4050	1350	2700		612	684	540	432	288	144	
Практика		1476		1476								
Обязательная часть		3834		2556								
Вариативная часть		216		144								
Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел "Физическая культура"		756	252	504								
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	232	72	160								
П.00	Профессиональный учебный цикл	452	144	308								
ФК.00	Физическая культура	72	36	36								
Вариативная часть учебных циклов и разделов ППКРС		216	72	144								
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	0	0	0								
П.00	Профессиональный учебный цикл	216	72	144								
Итого по обязательной части ППКРС, включая раздел "Физическая культура", и вариативной части ППКРС		972	324	648								
ПА.00	Промежуточная аттестация	5 нед.					1 нед.		2 нед.	1 нед.	1 нед.	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация										2 нед.	
<b>Консультации</b> 4 часа на одного обучающегося на каждый год обучения <b>Государственная итоговая аттестация</b> Выпускная квалификационная работа с 15 июня по 28 июня (2 нед.)					<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	612	684	540	432	288	144
						учебной практики		144	72	72	144	216
						производств. практики				288	144	396
						экзаменов (в т.ч. экзаменов квалификационных))		2		7	3	4
						дифф. зачетов	3	7	3	7	5	5
						зачетов						

#### 4. ПЕРЕЧЕНЬ

#### кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

##### Кабинеты

1. Технологии кулинарного производства;
2. Технологии кондитерского производства;
3. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
4. русского языка и литературы;
5. иностранного языка;
6. математики;
7. истории;
8. информатики;
9. физики;
10. химии.

##### Лаборатории

11. микробиологии, санитарии и гигиены;
12. товароведения продовольственных товаров;
13. технического оснащения и организации рабочего места;
14. учебный кулинарный цех;
15. учебный кондитерский цех.

##### Спортивный комплекс:

16. спортивный зал;
17. открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
18. стрелковый тир.

##### Залы:

19. библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
20. актовый зал.

##### Председатели цикловых комиссий:

филологических дисциплин

социальных дисциплин

естественнонаучных дисциплин

математических дисциплин

дисциплин физического воспитания и ОБЖ

профессиональных дисциплин по профессии:

 М.Н.Тарасова

 И.Л.Иванова

 О.А.Морозова

 В.Е.Власова

 С.А.Татарин



«Сварщик» «Повар, кондитер», «Мастер ЖКХ»,  
специальности «Сварочное производство»

Зав. отделением сварки

Зам. директора по учебной работе

Зам. директора по ООД

Зам.директора по УПР



Е.Е.Чинарева

Т.Н.Салова



И.Ю.Петрова



Ю.И.Угримова



С.В.Великанов