

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО «Режевской  
политехникум»

« 08 / 09 2016 г. С.А. Дрягилева



### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
ГАПОУ СО «Режевской политехникум»  
по программе среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
**19.01.17. «Повар, кондитер»**

Квалификация: - повар

- кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения- 2 года 10 мес.

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

## Пояснительная записка к учебному плану

Учебный план по ППКРС 19.01.17. «Повар, кондитер» ГАПОУ СО «Режевской политехникум» разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», с учетом рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования» (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 г., 31.12.2015 г., 29.06.2017 г.), с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии СПО (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. №06-259);

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии, 19.01.17. «Повар, кондитер» утвержденного Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 798 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29749)

- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г.

№291;

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015 г. №390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Профессиональным стандартом Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;

- Профессиональным стандартом Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н;

1. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком. Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев.

2. Объем максимальной учебной нагрузки студента составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП. Объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий - 45 мин.

3. Консультации – индивидуальные, групповые (100 часов на учебный год на группу), проводятся сверх установленной аудиторной учебной нагрузки. Формы проведения консультаций индивидуальные и групповые.

4. Общая продолжительность каникул составляет 24 недели (по 11 недель на первом и втором курсах, 2 недели в зимний период на третьем курсе).

5. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен

в соответствии с требованиями ФГОС СПО (приложение 4) профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов профессиональных модулей.

6. Общеобразовательный учебный цикл реализуется по естественнонаучному профилю.

Определены учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей:

«Информатика», «Математика», «Химия» - профильные; «Обществознание (вкл. экономику и право)», «География», «Экология», «Астрономия» - базовые. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено в течение всего срока обучения, одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы.

7. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (171 час), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

8. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 72 академических часа. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% (50 часов) от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

9. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формы промежуточной аттестации указаны в учебном плане. Промежуточная аттестация по общеобразовательным предметам проводится согласно Положению о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и предполагает 2 обязательных письменных экзамена по русскому языку и математике, соответственно и 1 экзамен устно по профильной дисциплине «Химия». Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Система оценок – пятибалльная.

10. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 25,5 недель (918 часов), объем производственной практики составляет 15,5 недель (558 часов). Учебная практика реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер», проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено. Навыки, обучающиеся приобретают на учебной практике, которая проводится рассредоточено в учебных мастерских под руководством мастеров производственного обучения в соответствии с графиком учебного процесса. Учебный план предусматривает проведение производственной практики концентрированно.

11. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа), тематика которой соответствует одному или нескольким профессиональным модулям, проводится на 3 курсе (2 недели).

12. На реализацию ППКРС выделено учебной нагрузки:

1. На общепрофессиональный цикл- 304 час.

2. На профессиональный цикл- 1784 часов, в т.ч. на реализацию:

- ПМ. 01. «Приготовление блюд из овощей и грибов» - 212 час.
- ПМ.02. « Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста» - 182 час.
- ПМ.03. «Приготовление супов и соусов» - 200 часов.
- ПМ.04. «Приготовление блюд из рыбы» - 188 часов.
- ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» - 224 часа.
- ПМ.06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» - 140 часов.
- ПМ.07. «Приготовление сладких блюд и напитков» - 152 часов
- ПМ.08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» - 486 часов
- 3. ФК.00. Физическая культура – 36 часов.
- 4. УП.00. Учебная практика – 918 часов.
- 5. ПП.00. Производственная практика – 558 часов.

13. ГАПОУ СО «Режевской политехникум», реализующий основную профессиональную образовательную программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17. «Повар, кондитер» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных рабочим учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс			
					всего занятий	в т. ч.			1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 19 нед.		
						занятий в группах и потоках (лекций, семинаров, уроков и занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий))	занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)	курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>Общеобразовательная подготовка</b>		<b>3075</b>	<b>1023</b>	<b>2052</b>	<b>1411</b>	<b>641</b>		<b>420</b>	<b>403</b>	<b>339</b>	<b>326</b>	<b>192</b>	<b>372</b>		
<b>ОУД. 00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины общие</b>		<b>2805</b>	<b>933</b>	<b>1872</b>	<b>1273</b>	<b>599</b>		<b>420</b>	<b>403</b>	<b>339</b>	<b>326</b>	<b>72</b>	<b>312</b>		
ОУД. 01.01	Русский язык	-,Э	116	38	78	66	12		50	28	0	0				
ОУД. 01.02	Литература	-, -, -, -, ДЗ	256	85	171	153	18		0	49	6	47	0	69		
ОУД. 01.03	Родной язык	-, -, ДЗ	55	19	36	32	4		0	0	36					
ОУД. 02	Иностранный язык	ДЗ, ДЗ, -, ДЗ	256	85	171	52	119		36	42	0	0	32	61		
ОУД. 03	Математика	-, -, -, Э	342	114	228	148	80		62	66	36	64				
ОУД. 04	История	-, -, ДЗ	256	85	171	154	17		44	68	59					
ОУД. 05	Физическая культура	3,3,3, ДЗ	256	85	171	10	161		32	54	14	71				
ОУД. 06	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, ДЗ	108	36	72	54	18		36	0	36	0				
ОУД. 07	Информатика	-, ДЗ	162	54	108	54	54		34	40	0	0	0	34		

ОУД.08	Физика	-,-,Э	162	54	108	78	30		74	0	34	0				
ОУД.09	Химия	-,-,-, ДЗ	256	85	171	137	34		52	56	46	17				
ОУД.10	Обществознание	-,-,-,-, ДЗ	148	49	99	86	13				0	55	20	24		
ОУД.12	Экономика	-,-,-,-, ДЗ	54	18	36	32	4						18	18		
ОУД.13	Право	-,-,-,-, ДЗ	54	18	36	30	6							36		
ОУД.15	Биология	-,-,-, ДЗ	108	36	72	66	6				0	72				
ОУД.16	География	-,-,ДЗ	108	36	72	57	15				72	0				
ОУД.17	Экология	ДЗ	108	36	72	64	8						2	70		
УД.п	Дополнительные		<b>270</b>	<b>90</b>	<b>180</b>	<b>138</b>	<b>42</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>60</b>		
УД.01	Астрономия	ДЗ	45	15	30	30	0						30	0		
УД.02	Техника трудоустройства	ДЗ	48	16	32	22	10						0	32		
УД.03	Основы рекламы	ДЗ	102	34	68	46	22						40	28		
УД.04	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	75	25	50	40	10						50	0		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>-/- /3ДЗ/3ДЗ</b>	<b>456</b>	<b>152</b>	<b>304</b>	<b>140</b>	<b>164</b>		<b>68</b>	<b>50</b>	<b>22</b>	<b>54</b>	<b>78</b>	<b>32</b>		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-,ДЗ	45	15	30	18	12		30	0						
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	93	31	62	32	30		12	50						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,-,-,ДЗ	105	35	70	30	40		26	0	22	22				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,-,ДЗ	48	16	32	22	10						0	32		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,ДЗ	48	16	32	8	24		0	0	0	32				
ОП.06	Лечебно-профилактическое и детское питание		117	39	78	30	48						78	0		

<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>1Э/1ДЗ/2 ДЗ,5Э/3Д 3/2ДЗ,1Э</b>	<b>1938</b>	<b>154</b>	<b>1784</b>				<b>12 4</b>	<b>270</b>	<b>23 4</b>	<b>378</b>	<b>304</b>	<b>474</b>		
<b>ПМ.0 0</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>1Э/1ДЗ/2 ДЗ,5Э/3Д 3/2ДЗ,1Э</b>	<b>1938</b>	<b>154</b>	<b>1784</b>				<b>12 4</b>	<b>270</b>	<b>23 4</b>	<b>378</b>	<b>304</b>	<b>474</b>		
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>Э(К)</b>	<b>231</b>	<b>19</b>	<b>212</b>	<b>28</b>	<b>184</b>		<b>11 6</b>	<b>96</b>						
<b>МДК. 01.01</b>	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Э	57	19	38	28	10		38	0						
<b>УП.01</b>	Учебная практика	-, -, ДЗ	102	0	102	0	102		78	24						
<b>ПП.01</b>	Производственная практика	-, ДЗ	72	0	72	0	72			72						
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>Э(К)</b>	<b>201</b>	<b>19</b>	<b>182</b>	<b>18</b>	<b>164</b>		<b>8</b>	<b>174</b>						
<b>МДК. 02.01</b>	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-, Э	57	19	38	18	20		8	30						
<b>УП.02</b>	Учебная практика	-, -, ДЗ	96	0	96	0	96			96						
<b>ПП.02</b>	Производственная практика	-, -, ДЗ	48	0	48	0	48			48						
<b>ПМ. 03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	<b>Э(К)</b>	<b>219</b>	<b>19</b>	<b>200</b>	<b>18</b>	<b>182</b>				<b>12 8</b>	<b>72</b>				
<b>МДК. 03.01</b>	Технология приготовления супов и соусов	-, -, Э	57	19	38	18	20				38	0				
<b>УП.03</b>	Учебная практика	-, -, ДЗ	90	0	90	0	90				90					
<b>ПП.03</b>	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	72	0	72	0	72					72				
<b>ПМ. 04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>Э(К)</b>	<b>207</b>	<b>19</b>	<b>188</b>	<b>22</b>	<b>166</b>				<b>10 6</b>	<b>82</b>				
<b>МДК. 04.01</b>	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-, -, -, Э	57	19	38	22	16				22	16				
<b>УП.04</b>	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	90	0	90	0	90				84	6				
<b>ПП.04</b>	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	60	0	60	0	60					60				



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

Курсы	Обучение по УД и МДК	Учебная практика	Производстве нная практика	Промежуточн ая аттестация	Государствен ная итоговая аттестация	Каникулы	ВСЕГО
<b>1</b>	<b>33</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>-</b>	<b>11</b>	<b>52</b>
<b>2</b>	<b>24,5</b>	<b>8</b>	<b>6,5</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>11</b>	<b>52</b>
<b>3</b>	<b>19,5</b>	<b>12,5</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>43</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>77</b>	<b>25,5</b>	<b>15,5</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>147</b>

### Календарный график учебного процесса

курсы	IX				X				XI				XII				I				II				III				IV				V				VI				VII				VIII							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
<b>1</b>	ТО	Т	Т	Т	Т	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	К	К	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К
<b>2</b>	ТО	Т	Т	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	П	П	П	П	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	П	П	П	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К
<b>3</b>	ТО	Т	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	П	П	Т	К	К	3У	3У	3У	3У	3У	3У	3У	3У	3У	3У	3У	3У	3У	3У	3У	3У	Т	П	П	П	П	П	П	П	-	-	-	-	-	-	-	-	

