

Утверждаю  
Директор ГБПОУ СО «БЭМТ»  
Котельникова О. Н.  
«28» августа 2015 г.



## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования

***ГБПОУ СО «Баранчинский электромеханический техникум»***  
по профессии среднего профессионального образования

### **19.01.17 Повар, кондитер**

Форма обучения - очная  
Нормативный срок обучения – 2 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования – естественнонаучный профиль



## 2. План учебного процесса (Повар, кондитер)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик.	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)						
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		
					всего занятий	лаб. и практ. занятий	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
							17 нед	22 нед	17 нед	22 нед	0 нед	10 нед	
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>-/16/6</b>	<b>2952</b>	<b>1040</b>	<b>1912</b>	<b>1166</b>							
ОУД.01	Русский язык и литература	-,Э,Дз,Э	435	145	290	170	4/68	3/66	2/34	6/132			
ОУД.02	Иностранный язык	-, Дз	245	82	163	90	4/68	2/44	3/51				
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	-,Дз,Дз,Э	333	111	222	140	2/34	3/66	2/34	4/88			
ОУД.04	История	-, Дз	234	78	156	90	4/68	4/88					
ОУД.05	Физическая культура	Дз,Дз,Дз	336	168	168	168	3/51	3/66	3/51				
ОУД.06	ОБЖ	-,Дз	117	39	78	40	2/34	2/44					
ОУД.07	Информатика	-,Э	168	56	112	60	4/68	2/44					
ОУД.08	Физика	-,Дз	168	56	112	60	4/68	2/44					
ОУД.09	Химия	Дз,Дз,Э	275	92	183	108		2/44	3/51	4/88			
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	-,Э	234	78	156	90	4/68	4/88					
ОУД.11	Биология	Дз	117	39	78	40		2/44	2/34				
ОУД.12	География	Дз	105	35	70	40							7/70
ОУД.13	Экология	Дз	105	35	70	40							7/70
ОУД.14	Практические работы по химии, физике, математике, информатике	Дз	66	22	44	44				2/44			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>-/4/2</b>	<b>373</b>	<b>124</b>	<b>249</b>	<b>63</b>							
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в	Дз	51	17	34	14	2/34						

	пищевом производстве											
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-, Э	109	36	73	10	3/51	1/22				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Дз, Э	117	39	78	18		2/44	2/34			
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Дз	45	15	30	8						3/30
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	Дз	51	17	34	14						3,4/34
	<b>Вариативная часть</b>	<b>-/2/-</b>	<b>117</b>	<b>39</b>	<b>78</b>	<b>28</b>						
ОП.06	Основы калькуляции	Дз, Дз	117	39	78	28		2/44	2/34			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>											
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-/25/7</b>	<b>637</b>	<b>212</b>	<b>425</b>	<b>161</b>						
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>Эк</b>	<b>117</b>	<b>39</b>	<b>78</b>	<b>28</b>			<b>Эк</b>			
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления из овощей и грибов	Дз, Дз	117	39	78	28		2/44	2/34			
УП.01	Учебная практика	Дз	3 нед						3 нед			
ПП.01	Производственная практика											
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>Эк</b>	<b>66</b>	<b>22</b>	<b>44</b>	<b>14</b>				<b>Эк</b>		
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, творога, теста	Дз	66	22	44	14				2/44		
УП.02	Учебная практика	Дз	2 нед							2 нед		
ПП.02	Производственная практика											
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	<b>Эк</b>	<b>66</b>	<b>22</b>	<b>44</b>	<b>14</b>				<b>Эк</b>		
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	Дз	66	22	44	14				2/44		
УП.03	Учебная практика	Дз	2 нед							2 нед		

ПП.03	Производственная практика											
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	Эк	76	25	51	31					Эк	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Дз	76	25	51	31			3/51			
УП.04	Учебная практика	Дз	3 нед						3 нед			
ПП.04	Производственная практика	Дз	11 нед								11 нед	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	Эк	132	44	88	30					Эк	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Дз	132	44	88	30			4/88			
УП.05	Учебная практика	Дз	3 нед						3 нед			
ПП.05	Производственная практика	Дз	11 нед								11 нед	
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	Эк	60	20	40	10						Эк
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Э	60	20	40	10						4/40
УП.06	Учебная практика	Дз	2 нед									2 нед
ПП.06	Производственная практика											
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	Эк	60	20	40	16						Эк
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	Дз	60	20	40	16						4/40
УП.07	Учебная практика	Дз	2 нед									2 нед
ПП.07	Производственная практика											
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	Эк	65	20	40	18						Эк
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	65	20	40	18						4/40
УП.08	Учебная практика	Дз	2 нед									2 нед
ПП.08	Производственная практика											
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	Дз	72	36	36	36						3,6/36

	Всего	4151	1451	2700	1448						
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация										2 нед
<p>Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего* час.)</p> <p>Государственная (итоговая) аттестация</p> <p>Выпускная квалификационная работа</p>		всего	дисциплин и МДК	11	14	8	8	0	8		
			учебной практики			6 нед	7 нед		6 нед		
			произвдств. практики					22 нед			
			экзаменов	0	4	2	5	2	5		
			дифф. зачетов	2	10	7	5	0	5		
			зачетов	0	0	0	0	0	0		

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО «Повар, кондитер»

Наименование
<i><b>Кабинеты:</b></i>
технологии кулинарного производства;
технологии кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
<i><b>Лаборатории:</b></i>
микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технического оснащения и организации рабочего места.
Учебный кулинарный цех.
Учебный кондитерский цех.
<i><b>Спортивный комплекс:</b></i>
спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
<i><b>Залы:</b></i>
библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования ГБПОУ СО «Баранчинский электромеханический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №\_798 от 02 августа 2013 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013 г.) 260807.01 Повар, кондитер.

#### 4.1. Общеобразовательный цикл

На общеобразовательный цикл отводится 1912 часа обязательных аудиторных часов из которых 1166 часов отводится на лабораторные и практические работы, 1040 часов идет на выполнение самостоятельной работы обучающихся. В этот цикл входят предметы: русский язык и литература, иностранный язык, математика: алгебра и начала математического анализа,

геометрия, история, физическая культура, ОБЖ, информатика, физика, химия, обществознание (включая экономику и право), биология, география, экология, практические работы по химии, физике, математике, информатике.

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 57 нед, промежуточная аттестация - 3 нед, каникулы - 22 нед.

## **4.2. Формирование вариативной части ОПОП**

Объем вариативной части циклов ОПОП согласно федерального государственного образовательного стандарта – 144 часа. Вариативная часть направлена на получение обучающимися дополнительных умений. Распределение часов вариативной части происходило совместно с предприятием-партнером.

К вариативной части были отнесены курсы: основы калькуляции.

## **4.3. Формы проведения консультаций – групповые**

**4.4. Формы проведения промежуточной аттестации – дифференцируемый зачет, зачет, экзамен.**

**4.5. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации – формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденным директором образовательного учреждения.**