

Утверждаю
Директор колледжа
Разова Татьяна Николаевна

17.05.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области "Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

код

Повар, кондитер

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКС

квалификация:

Повар, кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2019

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июля	6-12	13-19	20-26	27 июля - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
I																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					

Обозначения: ☐ Обучение по циклам и разделу "Физическая культура" ☐ Учебная практика ☐ Государственная итоговая аттестация

☐ Промежуточная аттестация ☐ Производственная практика ☐ Неделя отсутствует

☐ Каникулы

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
													Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика							
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Проведение										
	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		нед.									
I	36	1238	14 5/6	504	21 1/6	734				4	2	2					12	52					
II	27	834	13 1/3	446	13 2/3	388	2	1/2	1 1/2	10	2	8	1	1			12	52					
III	19	600	8 5/6	270	10 1/6	330	3	1	2	13	7	6	5		5		12	52					
IV	20	644	9 1/2	314	10 1/2	330	1	1/2	1/2	12	7	5	6		6	2	2	43					
V	52		50		2													52					
Всего	154	3316	96 1/2	1534	57 1/2	1782	6	2	4	39	18	21	12	1	11	2	38	251					

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Курс 1																																																
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Масонская	Саност (ср.-н.л.)	Консультации	Обязательная					Семестр 1																																																
											Всего	в том числе				Индикатор, проект (входит в с.з.)	16 5/6 нед							Семестр 2																																								
												Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия		Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индикатор, проект	Масонская	Саност.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индикатор, проект																																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	24	25	26	27	28	29	30	31	32	37	38	39	40	41	42	43	44	45	50																														
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																																	35,41			34,22																				35,65			34,79					
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	6		15				2198	124		2074	619	1441		14	124	378																																															
ОДБ	Базовые дисциплины	6		11				2018	124		1894	557	1337			124	360										20	550			530	139	391		20																													
ОДБ.1	Русский язык	5						162	8		154	54	100			8	26										2	54			52	16	36		2																													
ОДБ.2	Литература			5				179	8		171	61	110			8	34										2	50			48	14	34		2																													
ОДБ.3	Иностранный язык	4		13				179	8		171	61	110			8	38										2	58			56		56		2																													
ОДБ.4	Математика	5						293	8		285	98	187			8	60										2	87			85	26	59		2																													
ОДБ.5	История			4				179	8		171	61	110			8	38										2	58			56	20	36		2																													
ОДБ.6	Основы безопасности жизнедеятельности							80	8		72	24	48			8	18										2	22			20	6	14		2																													
ОДБ.7	Физическая культура			4				179	8		171	8	163			8	38													56	2	54		2																														
ОДБ.8	Астрономия			7				42	6		36	16	20			6																																																
ОДБ.9	Естествознание			4				261	24		237	87	150			24	66												2	105			103	35	68		2																											
ОДБ.10	Обществознание			4				86	8		78	30	48			8	20											2	22			20	8	12		2																												
ОДБ.11	Экономика	7						92	6		86	30	56			6																																																
ОДБ.12	Право	6						94	8		86	30	56			8																																																
ОДБ.13	География			6				84	8		76	20	56			8																																																
ОДБ.14	Информатика	4						108	8		100	38	62			8	22											2	36			34	12	22		2																												
*																																																																
ОДП	Профильные дисциплины																																																															
*																																																																
ПОО	Предлагаемые ОО			4				180			180	62	104		14		18										36			36	12	18		6																														
ПОО.1	Основы проектной и исследовательской деятельности			3				72			72	26	32		14		18										36			36	12	18		6																														
ПОО.4	Экологические основы природопользования			7				36			36	12	24																																																			
ПОО.3	Психология и этика профессиональной деятельности			8				36			36	12	24																																																			
ПОО.2	Культура речи			7				36			36	12	24																																																			
*																																																																
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6		13				1328	86		1242	440	802				146										168			168	52	116																																
ОП	Общепрофессиональный цикл	1		9				620	16		604	242	362				106										140			140	44	96																																
ОП.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	1		4				72			72	32	40				18										18			18	8	10																																
ОП.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	4						146	4		142	44	98				36										70			70	12	58																																
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места			4				90			90	40	50				28										26			26	12	14																																
ОП.4	Экономические и правовые основы производственной деятельности			8				56	4		52	16	36																																																			
ОП.5	Безопасность жизнедеятельности	7						36			36	16	20																																																			
ОП.6	Эффективное поведение на рынке труда	8						36			36	16	20																																																			
ОП.7	Основы предпринимательской деятельности	8						40	4		36	16	20																																																			
ОП.8	Основы калькуляции и учета	3						68			68	30	38				24										26			26	12	14																																
ОП.9	Охрана труда	8						40	4		36	16	20																																																			
ОП.10	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8				36			36	16	20																																																			
*																																																																
П	Профессиональный цикл	5		4				628	70		558	190	368				40										28			28	8	20																																
ПМ	Профессиональные модули	5		4				628	70		558	190	368				40										28			28	8	20																																
ПМ.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		1				90	4		86	34	52				40										28			28	8	20																																
МДК.1.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			3				90	4		86	34	52				40										28			28	8	20																																
МДК*																																																																
УП.1.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					РП	V	час	180			180	нед		5		час				72	нед		2			час			72	нед		2																															
УП*																																																																
ПП.1.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					РП	V	час	36			36	нед		1		час				нед					час				нед																																		
ПП*																																																																
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	3																																																														
Всего часов с учетом практик								306			302																																																					
ПМ.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		1				198	26		172	52	120																																																			
МДК.2.1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6				198	26		172	52	120																																																			
МДК*																																																																
УП.2.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					РП	V	час	612			612	нед		17		час				нед					час				нед																																		
УП*																																																																
ПП.2.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					РП	V	час	108			108	нед		3		час				нед					час				нед																																		
ПП*																																																																
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	6																																																														
Всего часов с учетом практик								918			892																																																					
ПМ.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		1				78	6		72	22	50																																																			
МДК.3.1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6				78	6		72	22	50																																																			
МДК*																																																																
УП.3.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					РП	V	час	108			108	нед		3		час				нед					час				нед																																		
УП*																																																																

88	ПП.3.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				РП	V	час	36			36	нед	1		час			нед					час			нед					
89	ПП*																															
91	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	6																													
92		Всего часов с учетом практик							222				216																			
94	ПМ.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1				1				84	6		78	30	48																
96	МДК.4.1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					6				84	6		78	30	48																
97	МДК*																															
99	УП.4.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента						РП	V	час	72			72	нед	2		час			нед				час			нед				
	УП*																															
	ПП.4.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента						РП	V	час	36			36	нед	1		час			нед				час			нед				
	ПП*																															
	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	6																													
		Всего часов с учетом практик								192			186																			
	ПМ.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1								178	28		150	52	98																
	МДК.5.1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента									178	28		150	52	98																
	МДК*																															
	УП.5.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента						РП	V	час	432			432	нед	12		час			нед				час			нед				
	УП*																															
	ПП.5.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента						РП	V	час	216			216	нед	6		час			нед				час			нед				
	ПП*																															
	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	8																													
		Всего часов с учетом практик									826			798																		
	ПМ*																															
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА								80			80	8	72																	
		Учебная и производственная практики							час	1836			1836	нед	51		час			72	нед	2		час			72	нед	2			
		Учебная практика (Производственное обучение)						час	1404			1404	нед	39		час			72	нед	2		час			72	нед	2				
		Концентрированная						час					нед			час				нед			час				нед					
		Распределенная						час	1404			1404	нед	39		час			72	нед	2		час			72	нед	2				
		Производственная практика						час	432			432	нед	12		час				нед			час				нед					
		Концентрированная						час					нед			час				нед			час				нед					
		Распределенная						час	432			432	нед	12		час				нед			час				нед					
		Государственная итоговая аттестация						час	72			72	нед	2		час				нед			час				нед					
		Защита выпускной квалификационной работы						час	72			72	нед	2		час				нед			час				нед					
		Проведение государственных экзаменов						час					нед			час				нед			час				нед					
		КОНСУЛЬТАЦИИ по О																														
		в т.ч. в период обучения по циклам																														
		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																														
		в т.ч. в период обучения по циклам																														
		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	12		28				3526	210		3316	1059	2243	14	124	524			504	178	322	4	20	754		734	203	525	6	20	
		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	12		28				3526	210		3316	1059	2243	14	124	524			504	178	322	4	20	754		734	203	525	6	20	
		Экзамены (без учета физ. культуры)																														
		Зачеты (без учета физ. культуры)																														
		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																					1									
		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																														
		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																														

[illegible]

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	Русского языка и литературы
	2	Истории и обществознания
	3	Иностранного языка
	4	Математики
	5	Физики и астрономии
	6	Химии, биологии, и экологии
	7	Информатики
	8	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	9	Технического оснащения и организации рабочего места
	10	Товароведения продовольственных товаров и физиологии питания
	11	Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	12	Экономических и правовых знаний
	13	Калькуляции и учета
		Лаборатории:
	1	Учебный кулинарный цех
	2	Учебный кондитерский цех
		Мастерские:
	1	Учебно-производственная мастерская столовая и кондитерский цех "Практикант"
	2	Учебно-производственная мастерская "Учебный ресторан"
		Спортивный комплекс:
	1	Спортивный зал
	2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	3	Место для стрельбы
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	2	Актальный зал

	Пояснения
	<p>Настоящий учебный план Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Пензенской области "Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции" разработан на основе: - Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, 43.01.09 "Повар, кондитер" с получением среднего полного образования; - Письма министерства образования Пензенской области № 269бин/01-27 от 24.06.2011г. Объем времени отведенный на вариативную часть циклов ПООП использован на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули, а также введены дисциплины: "Эффективное поведение на рынке труда" и "Основы предпринимательской деятельности" в соответствии с приказом министерства образования Пензенской области № 778/01-07 от 22.12.2010г. "О региональной составляющей вариативной части основных профессиональных образовательных программ начального профессионального и среднего профессионального образования на территории Пензенской области". Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее учебные циклы) выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики и самостоятельной работы обучающихся. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Продолжительность занятий (45 мин.), группировка парами. Общая продолжительность каникул составляет 35 недель: из них не менее 2 недель в зимний период, также предусмотрено на 1-3 курсах по одной неделе праздничные. Консультации предусмотрены в объеме из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, форма проведения консультаций - групповые. Дисциплина "Безопасность жизнедеятельности" - 70% от общего объема времени, отведенного на изучение дисциплины у юношей направлено на освоение основ военной службы, у девушек - на освоение основ медицинских знаний. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы, (пункт 1 статья 13 Федерального закона "О Военной обязанности и военной службе"). В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения учебных циклов в соответствии с фондами оценочных средств. Численность обучающихся в учебной группе - 25 человек. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Аттестация по итогам производственной практики проводится в виде экзамена квалификационного с учетом результатов производственной характеристики. При проведении лабораторных и практических занятий, учебных занятий по физической культуре и другим дисциплинам и учебной практики в мастерских, лабораториях учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек. Учебная практика по основной профессиональной образовательной программе проводится, как правило, в учебно - производственных мастерских, лабораториях, а также в организациях различных организационно - правовых форм на основе прямых договоров между организацией и Колледжем. Учебная практика осуществляется в группах по 12-15 человек, по специальностям, связанным с обслуживанием сложного оборудования, выполнением опасных работ 8-10 человек. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров, заключаемых между Колледжем и каждой организацией, куда направляется обучающийся. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников</p>
	Осуществляется в двух основных направлениях: - оценка уровня