

Утверждаю

Директор

Азанов М.В.

26.08.2014.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования "Краевой политехнический колледж"

19.01.17

Повар, кондитер

по профессии среднего профессионального образования

по программе базовой подготовки

на базе основного общего образования

квалификация

повар, кондитер

форма обучения очная

нормативный срок освоения ОПОП

2 г. 5 м.

год начала подготовки по УП 2014

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 798

1. Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Промышленная практика (преддипломная)		Подгото-товка	Прове-дение										
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий							Всего	1 сем			2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
I	32	1152	17	612	17	612	1		1	6		6								11	нед.	нед.	52			
II	31	1116	15	540	14	504	2	1	1	6	1	5	4		4								11	нед.	нед.	52
III	12	432	12	432			1	1		3	3		2	2									1	нед.	нед.	21
Всего	75	2700		1584		1116	4			15			6							1	1	24	125			

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам				
			Максимальная	Самостоятельная	Обязательная			Теор. обучение	Лаб. и пр. занятия	Курс 1			Курс 2		Курс 3		
					Всего	в том числе	в том числе			1 сем 17 нед	2 сем 17 нед	3 сем 15 нед	4 сем 14 нед	5 сем 12 нед			
1	2	3	4	5	6	7	8	10	11	12	13	14	15				
0	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ																
ОДБ	Базовые дисциплины	-/11/4	3078	1026	2052	1435	617	518	520	414	416	184					
ОДБ.01	Русский язык	-/7/2	1859	620	1239	808	431	409	389	216	189	36	0				
ОДБ.02	Литература	*/*/*	176	59	117	117		32	32	22	31						
ОДБ.03	Иностранный язык	*/*/*/ДЗ	351	117	234	234		48	68	48	70						
ОДБ.04	История	*/ДЗ	234	78	156		156	32	26	52	46						
ОДБ.05	Обществознание	*/*	176	59	117	117		50	67								
ОДБ.06	Естествознание	*/*	117	39	78	78		39	39								
ОДБ.07	География	*/ДЗ	292	97	195	155	40	68	78	49							
ОДБ.08	Физическая культура	ДЗ	59	20	39	39		39									
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	*/*/ДЗ	337	112	225	8	217	51	51	45	42		36				
ОДБ.10	Профильные дисциплины	-/4/2	1219	406	813	627	186	109	131	198	227	148					
ОДП.10	Математика	*/*/*/*	459	153	306	236	70	61	65	58	61	61					
ОДП.11	Информатика и ИКТ	*/ДЗ	176	59	117	39	78			32	40	45					
ОДП.12	Физика	*/*/*	234	78	156	118	38	48	66	42							
ОДП.13	Право	*/ДЗ	175	58	117	117				32	43	42					
ОДП.14	Экономика	-/ДЗ	175	58	117	117				34	83						
П	Профессиональный цикл	-/19/9	1656	288	1368	410	202	94	308	162	412	428					
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	-/7/-	408	124	284	198	86	32	32	30	28	162					
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	46	14	32	28	4	32									
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	46	14	32	26	6		32								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	46	14	32	24	8					32					
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	46	14	32	26	6					32					
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	88	30	58	40	18			30	28						
ОП.07	Технология приготовления татарских национальных блюд	ДЗ	90	24	66	34	32					66					
ОП.08	Специальное рисование и лепка	ДЗ	46	14	32	20	12					32					
ПМ	Профессиональные модули	-/12/8	1248	164	1084	212	116	62	276	132	384	230					
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Э(к)	126	18	108	18	18	18	18	0	0						
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	-/ДЗ	54	18	36	18	18	18	18								
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72		72					72							
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Э(к)	147	25	122	26	24	24	98	0							

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

№	Наименование
Кабинеты	
1	Технологии кулинарного производства
2	Технологии кондитерского производства
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории	
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Товароведения продовольственных товаров
3	Технического оснащения и организации рабочего места
4	Учебный кулинарный цех
5	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
Залы	
1	Библиотека
2	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	Актовый зал

4. Пояснительная записка

Учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих (ППКРС) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **19.01.17 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013 года).

Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса. Учебный год состоит из двух семестров. В колледже установлена шестидневная учебная неделя.

Объем обязательной учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю; максимальный - 54 часа в неделю, включающий в себя все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период. Академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, проводятся сверх установленной максимальной учебной нагрузки и не учитываются при расчете объемов учебного времени.

Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателя.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты – за счет времени, отводимого на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Учебным планом предусмотрено проведение следующих комплексных дифференцированных зачетов:

- УП 01. Учебная практика «Приготовление блюд из овощей и грибов», УП 02. Учебная практика «Приготовление блюд из овощей и грибов», УП 03. Учебная практика «Приготовление блюд из овощей и грибов» (2 семестр);
- МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы, МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3 семестр);

- УП 04. Учебная практика «Приготовление блюд из рыбы», УП 05. Учебная практика «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», УП 06. Учебная практика «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» (4 семестр);

- ПП 04 Производственная практика «Приготовление блюд из рыбы», ПП 05. Производственная практика «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», ПП 06. Производственная практика «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» (4 семестр);

- МДК 07. Технология приготовления сладких блюд и напитков, УП 07 Учебная практика и ПП 07 Производственная практика (4 семестр);

- МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, УП 08 Учебная практика (5 семестр);

По дисциплинам, по которым не предусмотрены экзамены, зачеты и дифференцированные зачеты итоговая оценка формируется по результатам текущего контроля. Текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных, самостоятельных работ, защиты практических занятий и лабораторных работ, письменного и устного опроса и т.д.

В период летних каникул с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военными комиссариатами на основании совместного приказа Минобрнауки РФ и Минобороны РФ от 24.02.10 № 96/134.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части учебных циклов), но не более 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Общеобразовательный цикл

Реализация Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах образовательной программы начального профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральным базисным учебным планом для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (Утверждены приказом Министерства образования России от 09.03.2004 № 1312 в редакции приказа Министерства образования и науки России от 20.08.2008 № 241 и от 30.08.2010 № 889).

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППКС составляет 82 недели: 57 недель - теоретическое обучение, 3 недели - промежуточная аттестация, 22 недели - каникулы.

Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах ППКС с учетом технического профиля получаемого профессионального образования проведено в соответствии с Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо Министерства образования № 03-1180 от 29.05.2007). При этом на ОБЖ отводится не менее 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла. Профильными дисциплинами для данной профессии СПО являются: математика, информатика и ИКТ, физика, экономика и право.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется одновременно с освоением ППКС.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин профессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла ППКС.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, с

использованием традиционных и инновационных методов, включая компьютерные технологии. Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.

Формирование вариативной части ОПОП

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части, использованы для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда следующим образом:

- в цикл общепрофессиональных дисциплин введены дисциплины «Технология приготовления татарских национальных блюд» - 66 часов, «Специальное рисование и лепка» - 32 часа.
- 26 часов использованы для увеличения объема времени, отведенного на изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»;
- 20 часов использованы для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний в рамках освоения профессиональных модулей.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Согласовано

Общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин



Кобякова Н.А.

Математических и естественно-научных дисциплин



Махатова И.Х.

Дисциплин профессионального цикла



Аптукова С.Н.

Заместитель директора по учебной работе



Николаев Э.Г.