



Утверждаю

Директор

Азанов М.В.

26.08.2015

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
"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. 10 м. год начала подготовки по УП 2015

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	Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подгото-товка	Провер-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			Всего	1 сем	2 сем				
I	34	1224	17	612	17	612	1		1	6		6							нед.	нед.	11	нед.	52	
II	20	720	9	324	11	396	2	1	1	10	7	3	9									11	нед.	52
III	21	756	10	360	11	396	2	1	1	10	6	4	6									2	нед.	43
Всего	75	2700		1296		1404	5			26			15							2		24	нед.	147

ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, теста.	Э(к)	147	25	122	26	24	24	24	98	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, теста.	-ДЗ	75	25	50	26	24	24	24	26				
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72		72					72				
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Э(к)	126	18	108	24	12	20	88	0	0	0	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов.	-ДЗ	54	18	36	24	12	20	16					
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72		72				72					
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Э(к)	264	16	248	26	6			140	108	0	0	0
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	48	16	32	26	6			32				
УП.04	Учебная практика	ДЗ	108		108					108				
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	108		108						108			
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Э(к)	300	16	284	20	12			176	108	0	0	0
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	48	16	32	20	12			32				
УП.05	Учебная практика	ДЗ	144		144					144				
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108		108						108			
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Э(к)	264	16	248	20	12				248	0	0	0
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ	48	16	32	20	12				32			
УП.06	Учебная практика	ДЗ	108		108						108			
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	108		108						108			
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Э(к)	192	16	176	20	12			0	0	140	36	36
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	48	16	32	20	12					32		
УП.07	Учебная практика	ДЗ	108		108							108		
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	36		36									36
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э(к)	549	39	510	58	20				0	138	372	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-ДЗ	117	39	78	58	20					30	48	
УП.08	Учебная практика	-ДЗ	252		252							108	144	
ПП.08	Производственная практика	ДЗ	180		180								180	
ФК.00	Физическая культура	ДЗ	72	36	36	4	32						0	36
ФК.01	Физическая культура	ДЗ	72	36	36	4	32							36
	ВСЕГО	-/32/13	5516	1340	4176	1849	855	612	612	828	576	828	576	756
	ГИА	Государственная итоговая аттестация											2	2
	Государственная итоговая аттестация													
	Выпускная квалификационная работа: выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа													
		ВСЕГО												
		Дисциплины и МДК						612	612	324	396	360	396	
		Учебной практики							216	252	108	216	144	
		Производственной практики									324		216	
		Экзаменов							4	2	4	1	2	
		Зачётов (без учёта физической культуры)												
		Дифференцированных зачётов (без учёта физической культуры)						2	6	2	5	2	8	

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, утвержденногo приказа Министeрства 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 semестров. 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 работодателей.

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 и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста», УП 03. Учебная практика «Приготовление супов и соусов» (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, УП 04 Учебная практика «Приготовление блюд из рыбы», УП 05 Учебная практика «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», (3 семестр);
- ПП 04. Производственная практика «Приготовление блюд из рыбы», ПП 05. Производственная практика «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», МДК 06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок», УП 06. Учебная практика «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок», ПП 06 Производственная практика «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» (4 семестр);
- МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков, УП 07 Учебная практика «Приготовление сладких блюд и напитков», (5 семестр);
- ПП 07 Производственная практика «Приготовление сладких блюд и напитков», МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, УП 08 Учебная практика «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий», ПП 08 Производственная практика «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» (6 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, реализуемых 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 ППКРС составляет 82 недели: 57 недель - теоретическое обучение, 3 недели - промежуточная аттестация, 22 недели - каникулы.

Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах ППКРС 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 расщепленно одновременно с освоением ППКРС.

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

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 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - 66 часов, «Специальное рисование и лепка» - 32 часа.
- 8 часов использованы для увеличения объема времени, отведенного на изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»;
- 38 часов использованы для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний в рамках освоения профессиональных модулей.

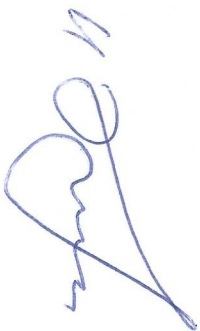
Формы проведения государственной итоговой аттестации

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

Заместитель директора по учебной работе



Николаев Э.Г.