

РАССМОТРЕН
на заседании методического совета
Протокол № 1 от 29.08 2016 года

ПРИНЯТ
решением педагогического совета
Протокол № 1 от 30.08 2016 года

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «САТТ
им. К.К. Рокоссовского»

И.А. Громаков
Приказ № 34702 от 29 2016 года



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
областного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Свободинский аграрно–технический техникум им. К.К. Рокоссовского»
Профессия 19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация:

Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –
естественно - научный

Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих ОБПОУ «САТТ им. К.К. Рокоссовского» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02 августа 2013 г., зарегистрированный Министерством юстиции России (регистрационный №29749 от 20 августа 2013 г.) и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом естественно - научного профиля, Устава ОБПОУ «САТТ им. К.К. Рокоссовского» (утвержденного 24 июля 2014 г.), приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. №247 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования», приказа Министерства образования и науки РФ от 28 сентября 2009 г. №354 «Об утверждении перечня профессий начального профессионального образования» и от 22 августа 2014 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год начинается 1 сентября и состоит из 41 учебной недели (17 недель в I полугодии и 24 недели во II полугодии, в течении учебного года обучающимся предоставляются зимние каникулы продолжительностью 2 недели).

Продолжительность учебной недели согласно Уставу ОБПОУ «САТТ им. К.К. Рокоссовского» составляет 5 учебных дней.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы, объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю.

Продолжительность урока теоретического обучения – 45 минут. Занятие производственного обучения длится 6 уроков.

Производственное обучение осуществляется в лабораториях техникума или на предприятиях, в организациях, для которых осуществляется подготовка рабочих кадров на самостоятельных рабочих местах.

Порядок организации производственной практики определяется договором между техникумом и организацией (предприятием).

В период теоретического обучения планируются тематические консультации, формы проведения которых: письменные, устные, групповые, индивидуальные.

В соответствии с ФГОС на консультации отводится по 4 часа в год на одного обучающегося.

На II курсе в летний период с юношами проводятся учебные сборы на базе воинской части.

1.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется в соответствии с «Разъяснениями по реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе ФГОС среднего профессионального образования».

Профиль обучения – естественно - научный.

Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется рассредоточенно одновременно с освоением ОПОП СПО.

Суммарная обязательная учебная нагрузка обучающихся по учебным предметам общеобразовательного цикла ОПОП СПО составляет 2052 часа.

1.4 Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть учебного плана основной профессиональной образовательной программы (144 часа) распределена на изучение общепрофессионального и профессионального циклов.

1. Общепрофессиональный цикл – 77 часов

- основы калькуляции и учета в общественном питании – 32 часа;
- охрана труда в общественном питании – 32 часа;
- техническое оснащение и организация рабочего места – 13 часов.

2. Профессиональный цикл – профессиональные модули – 67 часов.

Основанием для распределения вариативной части ОПОП являются:

- необходимость расширения базовых знаний обучающихся для освоения профессиональных модулей;
- углубление освоения профессиональных модулей и общих компетенций;
- обеспечение конкурентоспособности на рынке труда.

1.5 Порядок аттестации обучающихся.

Организация промежуточной аттестации

На промежуточную аттестацию отводится 4 недели на весь срок обучения. Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов и экзаменов квалификационных. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение дисциплины или модуля. По дисциплинам общепрофессионального цикла аттестация проводится в виде зачета или дифференцированного зачета.

По междисциплинарным курсам проводятся зачеты и дифференцированные зачеты, а по окончании профессиональных модулей – экзамены (квалификационные), которые представляют собой форму независимой оценки результатов обучающихся с участием работодателей. По итогам проверки его возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающихся к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определяется в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «Вид профессиональной

деятельности «освоен»/«не освоен»», а также отметка за освоение. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Итогом проверки учебной и производственной практики является «дифференцированный зачет» или «зачет».

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 5, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 12 без учета зачета по предмету ОУП.05 Физическая культура и ФК Физическая культура. Успеваемость обучающихся по итогам семестра при сдаче экзамена и дифференцированного зачета определяется оценками: «5» - отлично, «4» - хорошо», 3 – «удовлетворительно», 2 – «неудовлетворительно».

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; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

На итоговую аттестацию отводится две недели: на третьем курсе с 14 июня по 27 июня текущего года.

За полгода до начала итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой итоговой аттестации, утвержденной педагогическим советом. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении им теоретического материала и прохождение учебной и производственной практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

В т. ч. выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, дипломы олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

<i>Курсы</i>	<i>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</i>	<i>Учебная практика</i>	<i>Производственная практика по профилю специальности</i>	<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>Государственная итоговая аттестация</i>	<i>Каникулы</i>	<i>Всего</i>
I курс	34	3	3,5	0,5	0	11	52
II курс	30,5	2,5	5	3	0	11	52
III курс	10,5	10,5	16,5	1,5	2	2	43
Всего	75	15,5	25,5	5	2	24	147

2. План учебного процесса (для ППКРС)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам							
			максимальная	самостоятельная работа	обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс				
					всего занятий	в т.ч.		1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 20 нед.		
						лекций	лаб.практич. занят.								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	0/7/3	3078	1026	2052	1365	687	476	588	423	565				
	Общие														
ОУП.01	Русский язык и литература	_,_,_,Э	520	170	350	320	30	85	120	81	64				
	Ч.1 Русский язык		178	58	120	102	18	20	38	34	28				
	Ч.2 Литература		342	112	230	218	12	65	82	47	36				
ОУП.02	Иностранный язык	_,_,_,Дз	265	85	180	0	180	34	36	34	76				
ОУП.03	Математика	_,Дз,_,Э	475	155	320	280	40	64	86	70	100				
ОУП.04	История	_,_,_,Дз	265	85	180	160	20	40	48	32	60				
ОУП.05	Физическая культура	_,_,_,Дз	343	111	232	0	232	51	70	51	60				
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности	_,Дз	103	31	72	62	10	34	38						
	<i>По выбору из обязательных предметных областей</i>														
ОУП.07	Информатика	_,_,_,Дз	210	60	150	50	100	35	51	37	27				
ОУП.08	Физика	_,_,_,Э	305	105	200	155	45	47	43	46	64				
ОУП.09	Химия	_,_,_,Дз	295	95	200	170	30	50	46	40	64				
	<i>Дополнительные</i>														
ОУП.10	Основы социологии и политологии	_,_,_,Дз	247	79	168	168	0	36	50	32	50				
	<i>Индивидуальный проект</i>	_,_,_,З	50	50											
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	0/5/1	327	90	237	107	130	45	64	32	8	60	28		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	_, Дз	44	12	32	14	18	15	17						
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	_, Дз	44	12	32	14	18	15	17						

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	_, Э	63	18	45	15	30	15	30				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		44	12	32	14	18					16	16
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	_,_, Дз	44	12	32	16	16			32			
ОП.06	Основы калькуляции и учета в общественном питании	_,_,_,_, Дз	44	12	32	16	16					20	12
ОП.07	Охрана труда в общественном питании	_,_,_,_, Дз	44	12	32	18	14	-			8	24	
П.00	Профессиональный учебный цикл		2049	198	1851								
ПМ.00	Профессиональные модули	0/16/8	2049	198	1851	159	216	85	200	157	183	497	729
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Э, _	92	7	85	7	6	85					
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Дз, _	20	7	13	7	6	13					
УП.01		Дз, _	36		36			36					
ПП.01		Дз, _	36		36			36					
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	_, Э	220	20	200	14	24		200				
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	_, Дз	58	20	38	14	24		38				
УП.02		_, Дз	72		72				72				
ПП.02		_, Дз	90		90				90				
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	_,_,_, Э	191	16	175	13	18			157	18		
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		47	16	31	13	18			31			
УП.03		_,_, Дз	54		54					54			
ПП.03		_,_,_, Дз	90		90					72	18		
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	_,_,_, Э	187	22	165	15	24				165		
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		61	22	39	15	24				39		

	аттестация												
	ВСЕГО:	0/30/12	5576	1400	4176	1631	1069	606	852	612	756	576	774
	Всего часов теоретического обучения		4100	1400	2700								
	Практика		1476		1476								
	Обязательная часть		1476		1476								
	Вариативная часть												
	В том числе												
	Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел «Физическая культура»		756	252	504								
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл		232	72	160								
П.00	Профессиональный учебный цикл		452	144	308								
ФК.00			72	36	36								
	Вариативная часть учебных циклов и разделов ППКРС		216	72	144								
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл		107	30	77								
П.00	Профессиональный учебный цикл		109	42	67								
	Итого по обязательной части ППКРС, включая раздел «Физическая культура», и вариативной части ППКРС		972	324	648								
<p>Консультации: 4 часа на одного обучающегося на каждый год обучения.</p> <p>Государственная итоговая аттестация: по квалификации «повар» - 36 ч., по квалификации «кондитер» - 36 ч.</p> <p>Выпускная квалификационная работа:</p> <p>1) повар,</p> <p>2) кондитер</p>						Всего	дисциплин и МДК	534	690	486	612	198	180
							учебной практики	36	72	54	36	144	234
							производственной практики	36	90	72	108	234	360
							экзаменов	1	2	0	5	3	1
							дифф.зачетов	3	7	2	8	6	4
							зачетов	0	0	0	0	0	0

с 14 по 27 июня (2 недели)

--	--	--	--	--	--	--	--	--