

Утверждаю
Директор Кировского областного государственного
профессионального образовательного бюджетного
учреждения
«Вятско-Полянский механический техникум»
(КОГПОБУ ВПМТ)



О.М. Мельников

01.09.2016

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 «Повар кондитер»

по программе базовой подготовки

Квалификация: Повар кондитер
Форма обучения- очная
Нормативный срок обучения – 2 год. и 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) профессии
19.01.17 «Повар кондитер»

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I курс	37	0	0	2	0	13	52
II курс	30	6	4	2	0	10	52
III курс	8	8	23	1	2	2	44
Всего	75	14	27	5	2	25	148

2 Учебный план, график учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)				
			максимальная	самостоятельная	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в том числе			1 сем. 16	2 сем. 21	3 сем. 15	4 сем. 15	5 сем. 8
						практические	лабораторные	индивидуальное					
	Общеобразовательный цикл	9/25/5	3164	1112	2052	712	40		576	606	413	457	
	<i>Базовые общеобразовательные дисциплины</i>												
ОУД01	Русский язык и литература	дз,дз,дз,э	428	143	285	30			96	84	60	45	
ОУД02	Иностранный язык	~,дз,дз,д	257	86	171	171			32	64	45	30	
ОУД03	История	~,дз,дз,д	257	86	171	58			64	43	30	34	
ОУД04	Физическая культура	з,з,з,з	342	171	171	163			32	64	45	30	
ОУД05	ОБЖ	дз,дз	108	36	72	8				42	30		
ОУД06	Математика :алгебра,начала математического анализа,геометрия	дз,э,дз,э	347	116	231	182			96	60	45	30	
	<i>Профильные дисциплины по выбору</i>												
ОУД07	Информатика	~,дз,дз	156	52	104		10		32	42	30		
ОУД08	Химия	~,Дз,э	257	86	171	18	10		96	42	33		
ОУД09	Биология	дз,дз	108	36	72		10		32	40			
	<i>Базовые дисциплины по выбору</i>												
ОУД10	Физика	дз,дз,дз	164	55	109	18	10		32	42	35		
ОУД11	Обществознание (включая экономику и право)	~,дз,дз,д	257	86	171	56			64	43	30	34	
ОУД12	География	дз,дз	108	36	72	4					30	42	
ОУД13	Экология	дз,	108	36	72	4						72	
	<i>По выбору дополнительные дисциплины</i>												
ОУД14	Астрономия	дз	90	30	60							60	
ОУД15	Экология родного края	дз	120	40	80							80	
ОУД16	Основы проектная деятельность	дз	60	20	40					40			

ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	ЭКЗ .КВ	317	22	295		15				78		216
МДК04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	э	65	22	43		15				42		
УП.04	Учебная практика	дз	36		36						36		
ПП.04	Производственная практика	з	216		216								216
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ЭКЗ.КВ	336	28	308		20						308
МДК05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	э	84	28	56		20						56
УП.05	Учебная практика	дз	72		72								72
ПП.05	Производственная практика	з	180		180								180
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	ЭКЗ .КВ	300	28	272		16						272
МДК06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	э	84	28	56		16						56
УП.06	Учебная практика	дз	72		72								72
ПП.06	Производственная практика	з	144		144								144
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	ЭКЗ .КВ	294	26	268		22						268
МДК07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	э	78	26	52		22						52
УП.07	Учебная практика	дз	72		72								72
ПП.07	Производственная практика	з	144		144								144
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ЭКЗ.КВ	300	28	272		21						272
МДК08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	э	84	28	56		21						56
УП.08	Учебная практика	дз	72		72								72
ПП.08	Производственная практика	з	144		144								144
ФК.00	Физическая культура	з	72	36	36	36							36
	ГИА	2 нед											
всего			5687	1449	4166	796	177		576	756	612	834	1404

Консультации на по 4 часа на на одного студента на каждый год обучения			
Государственная итоговая аттестация		2 нед	
Выпускная квалификационная работа :выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа			

всего

дисциплин и МДК	576	756	540	540	288
учебной практики			72	144	288
пр.. прак/				144	828
экзаменов		3	3	4	4
дифзач.	2	6	5	2	4
зачетов	1	2	1	4	6

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

№	Наименование
КАБИНЕТЫ	
1	гуманитарных и социально- экономических дисциплин
2	математики
3	технологии кулинарного производства
4	информатики и информационных технологий
5	Технологии кондитерского производства
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	основ экономики
8	Физики
9	Химии, биологии
10	русского языка и литературы
11	иностранного языка
12	Учебный кулинарный цех
13	Учебный кондитерский цех
ЛАБОРАТОРИИ	
1	микробиологии , санитарии и гигиены
2	товароведения продовольственных товаров
3	Технического оснащения и организации рабочего места
Спортивный комплекс:	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	Стрелковый тир или место для стрельбы
ЗАЛЫ	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Вятско-Полянский механический техникум» разработан на основе

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №798 от 2 августа 2013 г.;
- Приказ Минобрнауки РФ.№391 от 09.04.2015 О внесении изменений в ФГОС СПО;
- Приказа Минобрнауки РФ от 05.06.2014 N 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей СПО, Перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ № 1199 от 29.10.2013;

Организация учебного процесса предполагает:

- продолжительность учебной недели – 6 дней;
- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы;
- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю,
- общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 10 недель, в том числе две недели в зимний период;
- продолжительность занятий - 1 час 30 мин. (с перерывом в 5 мин. через 45 мин);
- консультации (в количестве 4 часов на человека в год) проводятся сверх установленной максимальной нагрузки, как правило, в период подготовки и во время промежуточной аттестации, учебной практики (производственного обучения);
- текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных, самостоятельных работ, защиты практических и лабораторных работ, письменного и устного опроса;
- учебная практика (производственное обучение) проводится рассредоточено параллельно с аудиторными занятиями, производственная практика проводится концентрированно;
- на промежуточную аттестацию отводится 5 недель, каждый семестр заканчивается промежуточной аттестацией в форме зачетно-экзаменационной сессии, на которую выделяется 0,5 до 1 недели, система оценок - 5-ти балльная.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, составлен с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования. Общеобразовательный цикл сформирован с учетом:

- «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» ПИСЬМО от 17 марта 2015 г. № 06-259 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации;
- Приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";
- Приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";
- Приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";
- Приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";
- Приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов";
- Приказом Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов";
- Письмом Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования".
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, по профессии 19.01.17 Повар, кондитер с получением среднего (полного) общего образования.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) - общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной образовательной организацией, такие как:

- Астрономия;
- Основы проектная деятельность;
- Риторика;
- Основы промышленного дизайн;
- История родного края;
- Экология родного края;
- Основы технической графики
- Эстетика
- Этика

Нормативный срок освоения ППКРС по профессии СПО при очной форме получения образования 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 недель);
- промежуточная аттестация - 3 недели;
- каникулярное время – 22 недели.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в рамках дисциплин «Биология» и «Основы проектной деятельности» на 1 курсе.

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП)

Нормативный срок освоения ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер - 65 недель, в том числе обучение по учебным циклам 18 недель, из них вариативная часть - 4 недели (144 часа).

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. При реализации учебного плана в части дисциплины Физическая культура применяется сетевая форма использования ресурса - открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий другой образовательной организации.

Обязательная часть общепрофессионального цикла предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину составляет 32 часа, из них на освоение основ военной службы - 70% от объема часов. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы. Учебная и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей на 2-3 курсах (табл.1).

Таблица 1 Распределение видов практик по курсам

№ п/п	Шифр	Наименование практики	Часы/недели	Курс/семестр
ПМ01. Приготовление блюд из овощей и грибов				
1	ПО.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	36 / 1	2/3
2	ПП.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	36/ 1	2/4
ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста				
3	ПО.02	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	72 / 2	2/4
4	ПП.02	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	36/ 1	2/4
ПМ. 03 Приготовление супов и соусов				
5	ПО.03	Технология приготовления супов и соусов	72/2	2/4
6	ПП.03	Технология приготовления супов и соусов	72/2	2/4

		соусов		
ПМ04. Приготовление блюд из рыбы				
7	ПО.04	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	36 / 1	2/3
8	ПП.04	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	216/6	3/5
ПО.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы				
9	ПО.05	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	72 / 2	3/5
10	ПП.05	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	180/5	3/5
ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок				
11	ПО.06	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	72/2	3/5
12	ПП.06	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	144/4	3/5
ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков				
13	ПО.07	Технология приготовления сладких блюд и напитков	72/2	3/5
14	ПП.07	Технология приготовления сладких блюд и напитков	144/4	3/5
ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				
15	ПО.08	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	72/2	3/5
16	ПП.08	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	144/4	3/5

Вариативная часть составляет 144 часа общего времени, отведенного на освоение образовательной программы, и распределяется с учетом Приказа департамента образования Кировской области от 26.12.2015 № 5-1145 « Об утверждении региональных требований к вариативной составляющей ОПОП среднего профессионального образования в Кировской области» и рекомендательного письма Управления социальной политики администрации города, Совета предпринимателей города, постоянной комиссии городской

Думы, Центра занятости населения Вятско-Полянского района, а также решения педагогического Совета техникума следующим образом:

- в общепрофессиональный цикл введена дисциплина «Введение в профессию» 30 час,
- остальные часы направлены на увеличение объема часов по дисциплинам и профессиональным модулям обязательной части ОПОП-114 час,

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающихся организуется 1 раз в семестр. Основными формами промежуточной аттестации в техникуме являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум и более дисциплинам или МДК;
- экзамен по МДК;
- зачет/ дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, (практике);

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный, на котором проводится проверка сформированности профессиональных компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности. Итогом проверки является решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в форме защиты выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии, для работы которой отводится 2 недели.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УР



Попова Е.Н.

Председатели цикловых
методических комиссий:

Гуманитарных и социально-экономических дисциплин



Хайрутдинова Г.Г.

Математических и естественнонаучных
дисциплин



Гарифова А.А.

Профессионального цикла



Ильина С.А.