

Утверждаю
Директор ГПОАУ
«Райчихинский индустриальный техникум»
Ю.А.Кузьмичёв
_____/_____
личная подпись *И.О. Фамилия*

« ____ » _____ 20 __ г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
ГПОАУ Амурской области «Райчихинский индустриальный техникум»

по профессии квалифицированных рабочих
среднего профессионального образования
19.01.17 повар, кондитер
по программе базовой подготовки

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения ОПОП – 2 год. и 5 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ГПОАУ «Райчихинский индустриальный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 г., зарегистр. Министерством юстиции 20 августа 2013 г., регистрационный № 29749 по профессии 19.01.17 повар, кондитер и на основе федерального государственного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования, с учетом разъяснений ФГАУ ФИРО по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (протокол № 1 от «10» апреля 2014 г.)

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

На первом курсе 2014-2015 учебного года занятия начинаются с 1-го сентября.

Срок освоения ОПОП СПО по очной форме обучения на базе основного общего образования - 2 года 5 месяцев.

Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования на базе основного общего образования – 125 недель.

При формировании учебного плана учитывались следующие нормы нагрузки:

- максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы;
- максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 34 академических часа в неделю на первом курсе обучения согласно требований п. 2.6.1.1 СанПиН 2.4.3.1 186-03 (с изменениями на 4 марта 2011 года), 35 академических часов в неделю на втором курсе и 36 академических часов на третьем курсе обучения;
- консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый полный учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. На третьем курсе объем консультаций составляет 50 часов. Формы проведения консультаций определяются преподавателем, исходя из специфики изучения учебного материала. Консультации предусматриваются по дисциплинам и МДК в течение учебного года, а также в период промежуточной аттестации для подготовки к экзаменам и государственной итоговой аттестации.
- Продолжительность учебной недели составляет пять учебных дней;
- занятия организуются поурочно, продолжительность занятия – 45 минут.
- Для приобретения практического опыта при изучении всех профессиональных модулей предусмотрена учебная и производственная практика.

По завершении профессиональных модулей проводится экзамен (квалификационный). Текущий контроль результатов освоения ОПОП проводится по изученным темам дисциплин и МДК в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), контрольных срезов, отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки. Рубежный контроль проводится каждый семестр по итогам текущей успеваемости по дисциплинам и МДК, по которым не предусмотрена промежуточная аттестация в текущем семестре. Общая продолжительность ПА – 4 недели.

Формой проведения государственной (итоговой) аттестации является защита письменной экзаменационной работы. Общая продолжительность ГИА – 2 недели.

Общая продолжительность каникул составляет 11 недель в учебном году: 9 недель в летний период и 2 недели в зимний период, на последнем курсе обучения – 1 неделя в зимний период.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в освоения программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемой профессии (одобрено решением Научно-методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО», протокол № 1 от «10» апреля 2014 г.).

На изучение общеобразовательных дисциплин отводится 1656 часов (в соответствии с «Разъяснениями» и «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180). При этом на ОБЖ отводится 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).

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по ППКРС на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения соответствующей образовательной программы (Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N464- Об утверждении порядка образовательной деятельности по образовательным программам СПО).

На самостоятельную внеаудиторную работу отводится 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки (в час.).

Освоение элементов профессионального цикла начинается с первого курса параллельно с реализацией программы среднего (полного) общего образования без сокращения сроков ее освоения, т.е. с переносом изучения дисциплин общеобразовательного цикла на второй курс, по дисциплине «Информатика и ИКТ» - на третий курс. Такое построение ОПОП дает возможность повысить мотивацию студентов к обучению и будущей профессиональной деятельности.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Каждые два месяца проводится рубежный контроль на основе текущих оценок.

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

Экзамены проводятся по русскому языку, математике и физике. При этом по русскому языку и математике экзамен проводится в письменной форме, по физике – в устной.

Преподавателями используются примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин, одобренные и рекомендованные для использования на практике в учреждениях НПО и СПО Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008 г. В рабочих программах преподавателями конкретизируется содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики профессии, её значимости для освоения основной профессиональной образовательной программы; указываются лабораторно-практические работы, виды самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия и т.д.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

Распределение вариативной части ФГОС.

Часы, предусмотренные вариативной частью ФГОС (144 часа) использованы на увеличение часов дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Формы и процедуры текущего контроля знаний определяются преподавателями самостоятельно и утверждаются в методических объединениях. Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме дифференцированных зачетов, зачетов, экзаменов и экзаменов (квалификационных).

По дисциплине общеобразовательного цикла ОБД.12 Физическая культура предусмотрены зачеты в каждом семестре, по окончании изучения – дифференцированный зачет.

Во первом семестре обучающиеся сдают дифференцированный зачет по дисциплинам общепрофессионального цикла ОПД.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОПД.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров. В первом семестре завершается освоение ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов и ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков. По МДК.01.01.Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов, учебной и производственной практикам, входящим в состав ПМ.01, предусмотрены дифференцированные зачеты. По УП.07 и ПП.07 предусмотрен дифференцированный зачет, по МДК.07.01. Приготовление сладких блюд и напитков никаких форм промежуточной аттестации не предусматривается в связи с небольшим количеством часов, отведенных на изучение данного МДК. Освоение ПМ.01 и ПМ.07 завершается проведением экзаменов (квалификационных) без присвоения квалификации.

Во втором семестре завершается освоение ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы и ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. По МДК.04.01. Приготовление блюд из рыбы проводится дифференцированный зачет, по МДК.05.01.Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы проводятся экзамены, по УП.04, ПП.04 и УП.05, ПП.05, входящим в состав модулей, предусмотрены дифференцированные зачеты. По ПМ.04 и ПМ.05 проводятся экзамены (квалификационные).

В третьем семестре завершается освоение ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, в составе которого по МДК.06.01.Технология приготовления холодных блюд и закусок проводится экзамен, по УП.06 и ПП.06 – дифференцированные зачеты. По ПМ.06. проводится экзамен (квалификационный). По дисциплине общеобразовательного цикла ОБД.09 ОБЖ проводится дифференцированный зачет.

В 4 семестре обучающиеся сдают дифференцированные зачеты по всем дисциплинам общеобразовательного цикла, за исключением дисциплины ОДП.15 Информатика, и ОДП.13 Биология, изучение которых продолжается в пятом семестре. По ОДБ.01 Русский язык, ОДП.14 Математика и ОДП.11 Физика проводятся обязательные экзамены. Также проведением экзамена (квалификационного) завершается освоение ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста и ПМ.03. Приготовление супов и соусов. По МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста и МДК.03.01.Технология приготовления супов и соусов проводятся экзамены, учебным и производственным практикам, входящим в состав модулей проводятся дифференцированные зачеты. По дисциплине ОПД.03.Техническое оснащение и организация рабочего места проводится дифференцированный зачет.

В 5 семестре обучающиеся сдают дифференцированные зачеты по ОДП.15 Информатика и ИКТ, ОДП.13. Биология и ФК.00.01.Физическая культура, дисциплинам общепрофессионального цикла ОПД.04.Экономические и правовые основы производственной деятельности, ОПД.05.Безопасность жизнедеятельности, ОПД.06.Специальное рисование и лепка, ОПД.07.Технология поиска работы. Также завершается освоение ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, по которому проводится экзамен (квалификационный), по МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий проводится экзамен, по учебной и производственной практикам – дифференцированный зачет.

Реализация ОПОП предусматривает выполнение обучающимися лабораторных работ и практических заданий, на которые в учебном плане отводится около 70% учебного времени в целях реализации практико-ориентированной направленности программы.

- Государственная итоговая аттестация предусматривает защиту письменной экзаменационной работы. В период подготовки к ГИА с группой организуются консультации. ГИА проводится комиссией, в состав которой включаются представители предприятий по профилю профессии.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии СПО	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	32 неделя	5,7 недель	2,3 неделя	-	1 неделя	-	11 недель	52 недели
II курс	28 недель	6,3 недели	4,7 недель	-	2 недели	-	11 недель	52 недели
III курс	8,5 недель	2,8 недели	5,7 недель	-	1 неделя	1 неделя	2 недели	21 неделя
Всего	58 недель	9,5 недель	28,5 недель	-	4 недели	1 неделя	24 недели	125 недель

3. Планы учебного процесса для ОПОП НПО и ОПОП СПО
3.1. План учебного процесса по профессии 19.01.17 повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов дисциплин профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточно й аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)										
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательна я аудиторная	I курс		II курс			III курс		
						Всего занятий	в т.ч.	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр		5 семестр
					лабораторных и практических занятий			17 недель	23 недели	17 недель	22 недели		8 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		12	13
О.00	Общеобразовательный цикл	3/ДЗ/ЗЭ			1656		335	463	385	426	0	47	0
ОБД	Базовые общеобразовательные дисциплины	/7ДЗ/2Э	1941	647	1294								
ОДБ.01	Русский язык	-, -, Э	117	39	78		15	26	17	20		0	
ОДБ.02	Литература	-, -, ДЗ	293	98	195		32	50	51	62		0	
ОДБ.03	Иностранный язык	-, -, ДЗ	234	78	156		32	50	34	40		0	
ОДБ.04	История	-, -, ДЗ	176	59	117		32	50	17	18		0	
ОДБ.05	Обществознание (включая экономику и право)	-, -, ДЗ	234	78	156		32	50	34	40		0	
ОДБ.06	Математика	-, -, Э	410	137	273		64	88	68	53		0	
ОДБ.07	Информатика и ИКТ	-, -, ДЗ	117	39	78				17	30		31	
ОДБ.08	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ	257	86	171		49	50	34	38		0	
ОДБ.09	ОБЖ (основы безопасности жизнедеятельности)	-, -, ДЗ	105	35	70		15	26	29	0		0	
ОДП	Профильные общеобразовательные дисциплины	/ДЗ/1Э	801	181	362		64	73	84	125	0	16	0
ОДП. 11	Физика	-, -, Э	258	86	172		32	50	50	40		0	
ОДП. 12	Химия	-, -, ДЗ, -,	135	45	90		32	23	17	18		0	
ОДП. 13	Биология	-, -, -, ДЗ	150	50	100				17	67		16	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	/7ДЗ/	404	135	269	188	81	21	17	22	0	128	0
ОПД.01	Основы микробиологии.санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ, -, -, -,	51	17	34	24	34						
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ, -, -, -,	51	17	34	24	34						

ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,-,-ДЗ,-	109,5	36, 5	73	51	13	21	17	22			
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,-,-,-ДЗ,	48	16	32	22						32	
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,-ДЗ,	48	16	32	22						32	
ОПД.06	Специальное рисование и лепка	-,-,-,-ДЗ,	48	16	32	22						32	
ОПД.07	Технология поиска работы	-,-,-,-ДЗ,	48	16	32	22						32	
П.00	Профессиональный цикл				1376		162	298	193	322	0	195	206
ПМ.00	Профессиональные модули	/12ДЗ/5Э											
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Э(к)			86								
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	ДЗ,-,-,-,-	48	16	32	6	32						
УП.01		ДЗ,-,-,-,-			36		36						
ПП.01					18		18						
ПМ. 02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Э(к)			165								
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-,-,-Э,-	76,5	25, 5	51	0			31	20			
УП.02		-,-,-ДЗ,-			66				36	30			
ПП.02					48					48			
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Э(к)			224								
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-,-,-Э,-	93	31	62	6				62			
УП.03		-,-,-ДЗ,-			78					78			
ПП.03					84					84			
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы				118								
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-,-ДЗ,-,-,-	60	20	40	5		40					
УП.04		-,-ДЗ,-,-,-			54			54					
ПП.04					24			24					
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Э(к)			180								
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-,-Э	108	36	72	18		72					
УП.05		-,-ДЗ,-,-,-			84			84					
ПП.05					24			24					
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок				126								

МДК.06.01	Технология приготовления холодных блюд и закусок	-,-,Э,-,-,	72	24	48	10			48				
УП.06		-,-,ДЗ,-,-,			48				48				
ПП.06					30				30				
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков				76								
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-,-,-,-,-,	42	14	28	5	28						
УП.07		ДЗ,-,-,-,-,			30		30						
ПП.07					18		18						
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				401								
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-,-,-,-,Э	140	47	93	0						93	
УП.08		-,-,-,-,ДЗ			102							102	
ПП.08		-,-,-,-,ДЗ			206								206
ФК.00	Физическая культура				36								
ФК.00.01	Физическая культура	-,-,-,-,ДЗ	54	18	36	25						36	
ПА.00	Промежуточная аттестация - 6 недель												
ГИА	Государственная итоговая аттестация - 1 неделя												
	ВСЕГО				3337		578	782	595	770		406	206
							0	0	0	0		0	
							578	782	595	770		612	
Консультации на учебную группу по 4 часа в учебном году на одного обучающегося Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа С 15.01.14 г. по 29.01.14 г. (1 нед.)				Всего	дисциплин и МДК		476	644	493	609	198	0	
					учебной практики		102	102	12	0	72	0	
					производств. практики		0	36	0	126	126	216	
					экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))		0	0	2	4	3	2	
					дифф. зачетов		0	5	4	6	3	2	

		зачетов	0	0	0	1	0	0
--	--	---------	---	---	---	---	---	---