Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Курганский промышленный техникум"
(Мокроусовский филиал)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ
"Курганский промышленный техникум"
В.Д.Сапрыгин
"__" _____ 2015г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация базовой подготовки:	Повар, кондитер
Форма обучения:	очная
Срок подготовки по профессии на базе основного общего образования -	2г 10 мес

Пояснительная записка

Рабочий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее-ППКРС) среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курганский промышленный техникум»

(Мокроусовский филиал) разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 260807.01 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 г**.,** зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20.08.2013г.);
- Перечень профессий среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1199 от 29.10.2013г**.,** зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 30861 от 26.12.2013г.);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 390 от 09 апреля 2015 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрированного Министерством юстиции РФ (08.05.2015 г. рег. № 37199);
- Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 г. № 12-696);
- Рекомендаций ГАОУ ДПО ИРОСТ по формированию учебного плана образовательного учреждения начального/среднего профессионального образования по профессии начального/ специальности среднего профессионального образования (Письмо № 306 от 26 апреля 2011 г.).
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 241 от 20 августа 2008 г. «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
- Постановления № 189 от 29 декабря 2010 г. «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

Нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев.

Начало учебного года 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком. Продолжительность учебной недели – шестидневная, продолжительность занятий – 45 мин. Обязательная аудиторная нагрузка для обучающихся составляет 36 часов в неделю.

Чередование теоретических и практических занятий регламентируется календарным учебным графиком.

Максимальная учебная нагрузка составляет 3024 часа, из них обязательные аудиторные занятия – 2700 часов, самостоятельная работа обучающихся – 324 часа.

Учебная и производственная практика – 1476 часов.

Обязательная аудиторная нагрузка включает в себя четыре раздела:

– Общеобразовательный учебный цикл – 2052 часа;

– Общепрофессиональный учебный цикл – 224 часа;

– Профессиональный учебный цикл – 388 часов.

– Физическая культура – 36 часов.

Практикоориентированность учебного плана составляет 87,5%.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования в соответствии с п.7.9 ФГОС СПО.

Резерв времени, предусмотренный на общеобразовательную подготовку в объёме 160 часов, используется следующим образом:

- введена дисциплина «Человек на рынке труда» в объеме 34 часа с целью развития предпринимательских способностей обучающихся и формирования готовности к самостоятельной трудовой деятельности;

- введена дисциплина «Рисование и лепка» » в объеме 60 часов с целью формирования профессионально-важных качеств выпускника;

- введена дисциплина «Сервировка и этикет» » в объеме 66 часов с целью формирования профессионально-важных качеств выпускника.

Знания и умения обучающихся, полученные в ходе общеобразовательной подготовки, углубляются и расширяются при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей ППКРС.

Учебным планом предусмотрено изучение восьми профессиональных модулей.

Учебная практика в рамках профессионального модуля организуется и проводится, в учебных мастерских.

Производственная практика в рамках профессионального модуля проводится после изучения междисциплинарного курса и учебной практики.

Объём вариативной части ППКРС составляет 144 часа аудиторной учебной нагрузки. Вариативная часть распределена на:

1) введение дисциплины ОП.06 «Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания» в объеме 53 часов с целью развития общей компетенции (ОК 2) обучающихся;

2) увеличение часов на МДК 01.01 «Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов» в объеме 10 часов;

3) увеличение часов на МДК 02.01 «Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста» в объеме 5 часов;

4) увеличение часов на МДК 03.01 «Технология приготовления супов и соусов» в объеме 10 часов;

5) увеличение часов на МДК 04.01 «Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы» в объеме 5 часов;

6) увеличение часов на МДК 05.01 «Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы» в объеме 10 часов;

7) увеличение часов на МДК 06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» в объеме 5 часов;

8) увеличение часов на МДК 08.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» в объеме 35 часов;
9) увеличение часов на дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 11 часов.

Учебным планом предусмотрены консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций – групповые (письменные и устные).

Текущий контроль знаний представляет собой контроль освоения программного материала учебных дисциплин, междисциплинарных курсов. Контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, выполнение и защита практических и лабораторных занятий, выполнение рефератов (докладов), подготовка презентаций и т.д.) выбираются преподавателем исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, междисциплинарного курса.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины или профессионального модуля, а также его составляющих.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются рабочим учебным планом. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- дифференцированный зачёт по дисциплине;
- зачет по дисциплине, практике.

Уровень подготовки по дифференцированному зачёту и экзамену обучающегося оценивается в баллах: «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно). Зачёт оценивается – «зачтено», «не зачтено».

Промежуточная аттестация в форме зачёта и дифференцированного зачёта проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину.

Продолжительность промежуточной аттестации по дисциплинам определяется рабочей программой дисциплины.

Экзамен проводится по завершению учебной дисциплины, экзамен (квалификационный) – профессионального модуля. В один день планируется только один экзамен. Интервал между экзаменами должен быть не менее двух календарных дней.

На проведение промежуточной аттестации отводится 3 недели по дисциплинам общеобразовательного цикла и 2 недели по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

После окончания учебного заведения выпускникам, освоившим ППКРС в полном объёме и прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается диплом о среднем профессиональном образовании и о квалификации.

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Форма промежут. аттестации[1]			Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Учебная и производственная	Распределение учебной нагрузки по семестрам					
					максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка				I курс		II курс		III курс	
							всего аудиторных занятий	в т. ч.			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
								лекций, уроков, семинаров	лаб. и практ. занятий		17	24	17	24	17	23
											17	23	17	22	16	21
		з	дз	э							нед	нед	нед	нед	нед	нед
1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	19
О.00	**Общеобразовательный учебный цикл**	**1**	**15**	**2**	**2052**		**2052**	**1444**	**608**		**452**	**345**	**436**	**519**	**92**	**208**
ОДБ.01	Русский язык			4	70		70	70			16	16	20	18		
ОДБ.02	Литература		4		210		210	210			58	36	59	57		
ОДБ.03	Иностранный язык		4		171		171	0	171		51	39	42	39		
ОДБ.04	История		2		140		140	130	10		76	64				
ОДБ.05	Химия		2		70		70	60	10		34	36				
ОДБ.06	Биология		4		70		70	60	10				30	40		
ОДБ.07	Физика		4		140		140	130	10		42	22	29	47		
ОДБ.08	Обществознание		4		70		70	70	0				32	38		
ОДБ.09	Информатика		4		70		70	10	60				28	42		
ОДБ.10	География		3		70		70	70					30	40		
ОДБ.11	Основы безопасности жизнедеятельности		4		70		70	70			40	30				
ОДБ. 12	Физическая культура		4		171		171	4	167		51	39	42	39		
ОДП.01	Математика			4	342		342	288	54		84	63	99	96		
ОДП.02	Экономика		6		114		114	114						22	34	58
ОДП.03	Право		6		114		114	114							38	76

ОДК.01	Человек на рынке труда	6			34		34	14	20							34
ОДК.02	Рисование и лепка		6		60		60	12	48						20	40
ОДК.03	Сервировка и этикет		4		66		66	18	48				25	41		
	Всего часов обучения по учебным циклам ППКРС и раздел "Физическая культура"	**18**	**6**	**8**	**972**	**324**	**648**	**369**	**279**		**100**	**117**	**62**	**93**	**166**	**110**
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**	**1**	**5**	**0**	**328**	**104**	**224**	**99**	**125**		**70**	**26**	**20**	**56**	**20**	**32**
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		1		48	16	32	20	12		32					
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения		2		48	16	32	20	12		20	12				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		48	16	32	20	12		18	14				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		6		47	15	32	20	12							32
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	4			59	16	43	8	35					43		
ОП.06	Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания		5		78	25	53	11	42				20	13	20	
П.00	**Профессиональный учебный цикл**	**16**	**0**	**8**	**572**	**184**	**388**	**270**	**118**	**1476**	**30**	**91**	**42**	**37**	**128**	**60**
ПМ.01	**Приготовление блюд из овощей и грибов**	**2**		**2к**	**62**	**20**	**42**	**30**	**12**	**114**	**30**	**12**				
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов				62	20	42	30	12		30	12				
УП.01	Учебная практика	2								78	60	18				
ПП.01	Производственная практика	2								36		36				
ПМ.02	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста**	**2**		**2к**	**58**	**21**	**37**	**25**	**12**	**144**		**37**				

МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп. Бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста				58	21	37	25	12			37				
УП.02	Учебная практика	2								96		96				
ПП.02	Производственная практика	2								48		48				
ПМ.03	**Приготовление супов и соусов**	**2**		**2к**	**63**	**21**	**42**	**30**	**12**	**168**		**42**			**0**	**0**
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов				63	21	42	30	12			42				
УП.03	Учебная практика	2								108		108				
ПП.03	Производственная практика	2								60		60				
ПМ. 04	Приготовление блюд из рыбы	2		4к	58	21	37	23	14	114			37			
МДК.01.04	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы				58	21	37	23	14				37			
УП.04	Учебная практика	3								78			78			
ПП.04	Производственная практика	4								36				36		
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	2		4к	63	21	42	30	12	180			5	37		
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы				63	21	42	30	12				5	37		
УП.05	Учебная практика	4								120			36	84		
ПП. 05	Производственная практика	4								60				60		
ПМ. 06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	2		5к	58	21	37	25	12	126					37	
МДК.06.01	Технология приготовления и офрмления холодных блюд и закусок				58	21	37	25	12						37	
УП.06	Учебная практика	5								90					90	
ПП.06	Производственная практика	5								36					36	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	2	0	5к	46	14	32	20	12	78					32	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		0		46	14	32	20	12						32	

УП.07	Учебная практика	5								42					42	
ПП.07	Производлдственная практика	5								36					36	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	2	0	6к	164	45	119	87	32	552					59	60
МДК. 08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				164	45	119	87	32						59	60
УП.08	Учебная практика	6								408					114	294
ПП.08	Производственная практика	6								144						144
ФК.00	**Физическая культура**	**1**	**1**		**72**	**36**	**36**	**0**	**36**					**0**	**18**	**18**
ФК.00	Физическая культура	4	5		72	36	36	0	36						18	18
Всего[3]		**19**	**21**	**10**	**3024**	**324**	**2700**	**1813**	**887**	**1476**	**612**	**828**	**612**	**792**	**576**	**756**
Количество часов в неделю											36	36	36	36	36	36

Консультации - 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год	**Всего**	дисциплин и МДК	552	462	498	612	258	318
Промежуточная аттестация 5 недель		учебной практики	60	222	114	84	246	294
Государственная итоговая аттестация 2 недели Выпускная квалификационная работа		производственной практики	0	144	0	96	72	144
		экзаменов	0	3	0	4	2	1
		дифф.зачетов	1	4	1	9	2	4
		зачетов	0	6	1	5	4	3