



У Ч Е Б Н Ы Й П Л А Н

19.01.17 «Повар, кондитер» Первый курс

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения

На базе: основного общего образования 2 года 10 месяцев

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования образовательного учреждения «Шарлыкский технический техникум» с. Шарлык Оренбургской области 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 года, зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный номер 29749 от 20 августа 2013 года) 260807.01 Повар, кондитер и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Устава образовательного учреждения.

Письмом Министерства образования и науки РФ от 29.05.07 г. № 03-1180 «Рекомендации 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» с приложениями 1 и 2;

Санитарно-эпидемиологических требований СанПиН 2.4.3.1186-03 к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях среднего профессионального образования утв. главным государственным санитарным врачом РФ 26 января 2003 г.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

Образовательный процесс в техникуме организован в соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования, утвержденным Постановлением Правительства России от 14.07.2008 года № 521, Уставом техникума.

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 обучения составляет 36 часов в неделю. При проведении производственной практики в условиях предприятий продолжительность рабочей недели составляет не более 36 часов.

Каждый учебный год начинается 1 сентября и делится на 2 семестра.

На промежуточную аттестацию предусмотрено 4 недели в течение всего обучения в техникуме. Продолжительность первого семестра составляет 17 недель, второго семестра, как правило, 23 недели.

Предусматривается шестидневная учебная неделя. Продолжительность теоретических учебных занятий составляет 45 минут (1 академический час).

Продолжительность практических, семинарских, лабораторных занятий один или два академических часа. Продолжительность практических занятий по междисциплинарным курсам - 4 или 6 академических часов. Продолжительность занятий учебной практики – 6 академических часов.

На каждый семестр составляется общее расписание учебных занятий и из него выделяются расписания на каждую группу в соответствии с действующими нормативами по продолжительности учебных занятий и учебной недели.

Расписание занятий составляется в соответствии с утвержденными учебными планами, рекомендациями по его составлению, оно не содержит занятий, не предусмотренных учебными планами. Сохраняется непрерывность учебного процесса

в течение учебного дня и, в основном, равномерное распределение учебной работы в течение учебной недели, в нем нет двух пар одной и той же дисциплины в день. Расписание в течение семестра стабильно выполняется, изменения вносятся в связи с болезнью или отсутствием преподавателя по каким-либо уважительным причинам с разрешением заместителя директора по учебно-производственной работе.

1.3. Общеобразовательный цикл.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется в соответствии с Письмом Министерства образования и науки РФ от 29.05.07 г. № 03-1180 «Рекомендации 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» с приложениями 1 и 2; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.08.08 г. № 241 «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»; Разъяснений по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе ФГОС НПО/СПО (протокол № 1 от 03.02.11 г. НМС Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО»).

По решению методической комиссии увеличено время на освоение учебных дисциплин:

ОДБ.09 Естествознание, раздел – «Физика» на 12 часов, раздел «Химия» на 10 часов

ОДП.14 Математика – 48 часов

ОДП.15 Информатика и ИКТ – на 24 часа

ОДП.17 Право – 20 часов

ОДП.18 Экономика -26 часов

Всего на освоение общеобразовательных дисциплин – 1796 часов.

Остаток 256 часов (2052 – 1796), согласно Рекомендаций, распределён на основную профессиональную программу в следующем размере:

109 часов на предметы общепрофессионального цикла, 147 часов на изучение междисциплинарных курсов, а именно:

МДК 01.01.Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов- 22 часа.

МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов – 43 часов.

МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы - 82 часа.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП.

В целях повышения уровня профессиональной подготовленности обучающихся вариативная часть стандарта в объёме 144 часа распределена следующим образом:

60 часов на углубленное изучение общепрофессиональных дисциплин:

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности – 22 часа.

ОП .03 Техническое оснащение и организация рабочего места – 18 часов.

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров – 20 часов.

142 часа по рекомендациям работодателей на углубленное изучение профессиональных модулей.

МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы – 38 часов

МДК 06.01 Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок – 42 часа

МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 62 часа

1.5 Порядок аттестации обучающихся.

В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля знаний учащихся: зачеты (З), дифференцированные зачеты (ДЗ), экзамены (Э). Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 5, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 12 (в данное количество не входят зачеты по физкультуре). С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений студентов применяются следующие виды контроля: входной контроль, текущий контроль, рубежный контроль, итоговый контроль.

Правила и порядок проведения всех видов контроля определяется Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации учащихся. Входной контроль служит для определения способностей и его готовности к восприятию и освоению учебного материала дисциплины. Он предваряет обучение и проводится в форме устного и письменного опроса или тестирования.

Текущий контроль успеваемости предназначен для проверки хода и качества усвоения материала, стимулирования учебной работы учащихся и совершенствования методики проведения занятий. Он проводится в ходе всех видов занятий в форме, избранной преподавателем, а так же при выполнении индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования с обязательным выставлением оценок в журнале учета учебных занятий. В конце семестра по совокупности оценок по дисциплине учебного плана выставляется итоговая оценка.

Промежуточная аттестация по междисциплинарным курсам модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08 проводится в виде дифференцированных зачетов.

Объем времени, отведенный на консультации используется на индивидуальные и групповые дополнительные занятия и консультации.

Консультации являются одной из форм руководства самостоятельной работы студентов и оказания им помощи в освоении учебного материала. Консультации проводятся регулярно в часы самостоятельной работы и носят в основном индивидуальный характер. Каждому преподавателю определяется конкретное время для проведения консультаций. При необходимости, в том числе перед проведением семинаров, экзаменов, зачетов могут проводиться групповые консультации.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности.

Для освоения студентами видов профессиональной деятельности, формированию общих и профессиональных компетенций, а так же приобретения необходимых умений и опыта практической работы по специальности проводятся практики, которые подразделяются на учебную и производственную.

Содержание практик определяется требованиями к результатам обучения в соответствии с ФГОС СПО, рабочими программами практик.

Учебная практика направлена на формирование у учащихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности по специальности.

Производственная практика проводится в целях формирования у учащихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии. Учебная и производственные практики проводятся в ходе освоения профессиональных модулей. При этом на эти виды практик выделяется 21 неделя.

Итоговая аттестация проводится на завершающем этапе обучения с целью проверки и оценки подготовленности выпускников, соответствия их подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта; решения вопроса о присвоении выпускникам определённых стандартами квалификаций и выдаче им дипломов государственного образца о начальном профессиональном образовании. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту письменной квалификационной работы. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию профессиональных модулей ПМ.01 по ПМ.08.

2. Сводные данные по бюджету времени (повар, кондитер)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	34	4	2	–	1	–	11	52
2	29	4,5	5,5	–	2	–	11	52
3	12	11	14	–	2	2	2	43
Всего	75	19,5	21,5		5	2	24	147

2.1 План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа СПО) повар, кондитер

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)										
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс		
					Всего занятий	В том числе	15 нед	18 нед	16 нед	18,5 нед	7.5 нед	нед	
													В том числе лпз
00.00	Общеобразовательный цикл	5/15/3	2694	898	1796	635	-	414	560	387	435		
ОДБ.01	Русский язык	-, -, ДЗ, Э	117	39	78	16	-	17	31	16	14	-	-
ОДБ.02	Литература	-, -, ДЗ	293	98	195	38	-	51	54	32	58	-	-
ОДБ.03	Иностранный язык	-, дз, -, дз	234	78	156	56	-	34	50	40	32	-	-
ОДБ.04	История	-, ДЗ	175	58	117	22	-	51	66	-	-	-	-
ОДБ.05	Обществознание	-, ДЗ	117	39	78	32	-	-	-	34	44	-	-
ОДБ.06	Естествознание	-, дз, -, ДЗ	325	108	217	60	-	66	73	40	38	-	-
ОДБ.07	География	ДЗ	59	19	39	15	-	19	20				-
ОДБ.08	Физическая культура	з, дз, з, дз	257	86	171	165	-	34	51	40	46	-	-
ОДБ.09	О.Б.Ж	-, -, -, дз	105	35	70	26	-	17	18	17	18	-	-

ОДП.10	Математика	дз,дз,д з,э	481	160	321	100	-	80	96	44	101	-	-
ОДП.11	Информатика и ИКТ	-,з,-,дз	171	57	114	45	-	11	35	39	29	-	-
ОДП.12	Право	- ,дз,дз	180	60	120	30	-	34	66	20	-	-	-
ОДП.13	Экономика	-,э	180	60	120	30	-	-	-	65	55	-	-
Обязательная часть циклов ОПОП			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ОП.00	Общепрофессиональн ый цикл	0/5/0	345	115	230	150	=	142	20	32	36	-	-
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз	30	10	20	-	-	20				-	-
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	дз	90	30	60	30	-	60				-	-
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, дз	69	23	46	60	-	26	20			-	-
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	дз	54	18	36	25	-	36				-	-
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-,дз	102	34	68	35	-			32	36	-	-
П.00	Профессиональный цикл	0/25/ 8	2505	355	674	346	=	56	248	193	321	612	720
ПМ.00	Профессиональные модули	0/24/ 8	2433	319	638	310	=	56	248	193	321	612	684
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	эк	207	21	42	22	-	40	146			-	-
МДК.01.0 1	Технология обработки сырья и приготовление	-, дз	63	21	42	22	-	22	20			-	-

	блюд из овощей и грибов												
УП.01.01		-,ДЗ	72	-		-	-	18	54				-
ПП.01.01		ДЗ	72	-		-	-		72				-
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из групп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Эк	303	35	70	35	-	16	102	150			-
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых. Макаaronных изделий, яиц, творога, теста.	-,ДЗ	105	35	70	35	-	16	30	24			-
УП.02.01		-,ДЗ	90			-	-		72	18			-
ПП.02.01		ДЗ	108			-	-			108			-
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Эк	309	43	86	43	-			26	240		-
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-,ДЗ	129	43	86	43	-			26	60		-
УП.03.01		ДЗ	90			-	-				90		-
ПП.03.01		ДЗ	90			-	-				90		-
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Эк	282	40	80	40	-			17	81	144	-
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	-,ДЗ	120	40	80	40	-			17	27	36	-
УП.04.01		-,ДЗ	72			-	-			-	54	18	-
ПП.04.01		ДЗ	90			-	-			-	-	90	-
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Эк	480	76	152	66	-	-	-			404	-

МДК.05.0 1	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	228	76	152	66	-	-	-			152	-
УП.05.01		ДЗ	126	-	126							126	
ПП.05.01		ДЗ	126	-	126	-	-	-	-			126	-
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Эк	261	39	78	39	-	-	-			44	178
МДК,06.0 1	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок	-,ДЗ	117	39	78	39	-	-	-			26	52
УП.06.01		-,ДЗ	54	-		-	-	-	-				54
ПП.06.01		ДЗ	90	-		-	-	-	-				90
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Эк	171	15	30	15	-	-	-				156
МДК.07.0 1	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	45	15	30	15	-	-	-				30
УП.07.01		ДЗ	54		36	-	-	-	-				54
ПП.07.01		ДЗ	72		18	-	-	-	-				72
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эк	420	50	100	50	-	-	-			20	350
МДК.08.0 1	Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,ДЗ	150	50	100	50	-	-	-			20	80
УП.08.01		ДЗ	144	-	126		-	-	-	-	-		144
ПП.08.01		ДЗ	126	-	72		-	-	-	-	-		126
ФК. 00	Физическая культура	ДЗ	72	36	36	36	-	-	-	-	-		36
	ВСЕГО	5/45/11	5544	1368	2700								

								612	828	612	792	612	720	
Государственная (итоговая) аттестация 1.1 Дипломный проект							ЦЕЛИ	Дисциплины И МДК	594	630	486	558	234	198
								Учебной практики	18	126	18	144	162	234
								Производственной практики / преддипломной		72	108	90	216	288
								экзаменов	-	1	1	4	2	3
								Дифференцированных зачетов	3	10	5	11	6	10
								Зачетов	2	1	2	-	-	-