



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

**Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Иркутской области**

«Усть-Ордынский аграрный техникум»

по профессии среднего профессионального образования

260807.01 Повар, кондитер

Квалификация: Повар
кондитер

Форма обучения - очная

Срок получения СПО по ППКРС – 10 мес.

на базе образования - среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования
естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии НПО или специальности СПО	преддипломная				
				(для СПО)				
<i>I</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
I курс	18	12	9		1	1	2	43
Всего	18	12	9		1	1	2	43

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)		
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		Всего за I курс
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. 17 нед. (5 нед УП, 4 нед ПП)	2 сем. 22 нед. (7 нед УП, 5 нед ПП)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	73,1ДЗ,-Э	427	141	286	160	144	142	286
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	3	48	16	32	16	32		32
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	3	48	16	32	13	32		32
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3	48	16	32	20	32		32
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,3	48	16	32	19		32	32
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	52	16	36	8	16	20	36
ОП.06	Деловая культура	3	48	16	32	24	32		32
ОП.07	Организация обслуживания посетителей	3	63	21	42	36		42	42
ОП.08	Эффективное поведение на рынке труда	3	72	24	48	24		48	48
П.00	Профессиональный цикл	-3, 1ДЗ,8Э	1301	183	1118	237	468	650	1118
ПМ.00	Профессиональные модули	-3, -ДЗ,8Э	1229	147	1082	206	452	630	1082
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Э	120	16	104	15	104	0	104

МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		48	16	32	15	32		32
УП.01	Учебная практика		36		36		36		36
ПП.01	Производственная практика		36		36		36		36
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Э	156	16	140	24	140	0	140
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		48	16	32	24	32		32
УП.02	Учебная практика		72		72		72		72
ПП.02	Производственная практика		36		36		36		36
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Э	120	16	104	16	104	0	104
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		48	16	32	16	32		32
УП.03	Учебная практика		36		36		36		36
ПП.03	Производственная практика		36		36		36		36
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Э	120	16	104	14	104	0	104
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		48	16	32	14	32		32
УП.04	Учебная практика		36		36		36		36
ПП.04	Производственная практика		36		36		36		36
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Э	177	20	157	27	0	157	157
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		69	20	49	27		49	49
УП.05	Учебная практика		72		72			72	72
ПП.05	Производственная практика		36		36			36	36
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Э	120	16	104	18	0	104	104
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		48	16	32	18		32	32
УП.06	Учебная практика		36		36			36	36
ПП.06	Производственная практика		36		36			36	36
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Э	120	16	104	20	0	104	104
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		48	16	32	20		32	32
УП.07	Учебная практика		36		36			36	36
ПП.07	Производственная практика		36		36			36	36
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	296	31	265	72	0	265	265
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		116	31	85	72		85	85

УП.08	Учебная практика		108		108			108	108
ПП.08	Производственная практика		72		72			72	72
ФК.00	Физическая культура	ДЗ	72	36	36	31	16	20	36
Всего		73,2ДЗ,8Э	1728	324	1404	397	612	792	1404
ГИА	Государственная итоговая аттестация								1 нед
Консультации для обучающихся из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год Государственная итоговая аттестация с 26 по 30 июня 2017г			УД и МДК				288	360	648
			Учебная практика				180	252	432
			Производственная практика				144	180	324
			Экзамены				4	4	8
			Дифференцированные зачеты				0	2	2
			Зачеты				4	3	7

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО

№	Наименование
1	Кабинет технологии кулинарного производства
2	Кабинет технологии кондитерского производства
3	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
4	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
5	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
6	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места.
7	Учебный кулинарный цех.
8	Учебный кондитерский цех.
9	Спортивный зал
10	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
11	Стрелковый тир
12	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
13	Актальный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум» разработан на основе:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г.;
- Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа 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»;
- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №701 от 02.08.2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции №29498 от 20 августа 2013г. 260807.01 Повар, кондитер;
- Приказа Минобрнауки России от 29.10.2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968) «Об утверждении порядка проведения ГИА по образовательным программам СПО»;
- Приказа Минобрнауки РФ от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;
- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Примерной ОПОП по профессии 260807.01 Повар, кондитер (рецензия ФИРО № 01-01-07/1252 от 26.12.2012, протокол № 9 от 14.12.2012, рег. № 713 от 24.12.2012);
- Устава ГБПОУ ИО «УОАТ»;
- Локальных нормативных актов.

5. Организация учебного процесса и режим работы

Образовательная деятельность в техникуме осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом. Продолжительность учебной недели составляет 5 дней.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, практику.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем обязательных аудиторных занятий и практики составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность каникул составляет 2 недели в зимний период.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Проведение учебной практики планируется по каждому модулю. После прохождения учебной практики, обучающиеся проходят производственную практику, закрепляя полученные теоретические и практические навыки на предприятиях. Прохождение производственной практики по каждому профессиональному модулю заканчивается квалификационным экзаменом, который сдается в день, освобожденный от других учебных занятий.

Учебная практика проводится рассредоточено в учебно-производственных мастерских техникума. Производственная практика проводится рассредоточено на предприятиях поселка и района, направления деятельности которых соответствуют профилю подготовки.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося. Формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные.

По решению педагогического совета на 2015-2016 учебный год часы консультаций были распределены из расчета на 25 обучающихся в группе по 10 часов на каждый профессиональный модуль и 10 часов на УД Техническое оснащение и организация рабочего места, 10 часов на УД Организация обслуживания посетителей.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Предусмотрена пятибалльная система оценок.

По предметам, по которым не предусмотрена промежуточная аттестация, используются различные формы текущего контроля и накопительная система оценивания.

6. Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть ППКРС СПО составляет 144 часа.

Распределение часов вариативной части было произведено на основании сравнительного анализа требований ФГОС по профессии СПО 260807.01 «Повар, кондитер», профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» и дополнительных требований к практическому опыту, знаниям и умениям в соответствии с запросами регионального рынка труда и результатами, проведенного среди работодателей анкетирования по анализу потребностей в умениях выпускников.

В результате выявлена потребность в формировании дополнительных профессиональных компетенций, умений и знаний, связанных с организацией обслуживания посетителей предприятий общественного питания, обслуживанием банкетных мероприятий.

Поэтому в учебный план введены новые учебные дисциплины «Организация обслуживания посетителей» и «Деловая культура», «Эффективное поведение на рынке труда».

Увеличен объем времени на освоение профессиональных модулей в части междисциплинарных курсов МДК.05.01. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» и «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий». Введены дополнительные темы, обеспечивающие формирование знаний национальных (бурятских, татарских) блюд.

Распределение часов вариативной части

Индекс	Учебная дисциплина / профессиональный модуль	Количество часов по ФГОС СПО	Кол-во часов, добавленных из вариативной части	Кол-во часов в учебном плане
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	32	4	36
ОП.06	Деловая культура	-	32	32
ОП.07	Организация обслуживания посетителей	-	42	42
ОП.08	Эффективное поведение на рынке труда	-	48	48
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	43	6	49
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	73	12	85
	Итого вариативная часть ППКРС СПО профессиональной подготовки		144	

7. Формы проведения государственной итоговой аттестации (ГИА)

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования завершается итоговой аттестацией, которая является обязательной. Объем времени, отведенный на государственную итоговую аттестацию, составляет 2 недели.

Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе является защита выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Выпускная квалификационная работа выполняется в следующих видах: выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с положением ГБПОУ ИО «УОАТ» «Об итоговой аттестации выпускников».