Утверждаю
Директор ГПОУ « ЧТКУ »
_____ Л.В. Мартиросян
«___» 05 20/5 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
Государственного профессионального образовательного учреждения «Читинское торгово-кулинарное училище»
по профессии среднего профессионального образования
19.01.17. Повар, кондитер

Квалификация:Повар
Кондитер
Форма обучения-очная
Нормативый срок освоения ОПОП(ППКРС):
10 месяцев
на базе среднего общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:социально-экономический

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ППКРС

Настоящий учебный план Государственного профессионального образовательного учреждения «Читинское торгово-кулинарное училище» (далее - ГПОУ «ЧТКУ») разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г.
2. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 389 от 09 апреля 2015г. «О внесении изменений в ФГОС СПО».
3. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17 мая 2012г. «Об утверждении ФГОС среднего общего образования».
4. Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
5. Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
6. Приказа Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
7. Приказа 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»;
8. Письма 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 обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования».
9. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
10. Приказа Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. №1199. Приложение №1. «Примерное распределение профессий СПО и специальностей СПО по профилям профессионального образования»
11. Рекомендаций 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 (рег.№ 03-1180 от 29 мая 2007года)

12. Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования. (Одобрено решением Научно-методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО протокол № 1 от 10 апреля 2014 г.)

13. Устава ГПОУ «ЧТКУ».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Организация учебного процесса осуществляется на основе графика учебного процесса утвержденного директором училища. В графике предусмотрено количество времени по стандарту на теоретическое обучение, учебную практику, производственную практику, промежуточную и государственную аттестации.

Продолжительность учебной недели – шестидневная, продолжительность занятий – 45 минут, предусмотрена группировка парами занятий по междисциплинарным курсам и дисциплинам общепрофессионального цикла. Максимальная учебная нагрузка учащихся с учетом самостоятельной работы составляет 54 часа в неделю. Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки в неделю при освоении ОПОП в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3.1186-03 составляет 36 часов.

Аудиторные занятия

Текущий контроль знаний обучающихся проводится по форме:

- *тестирования;*
- *выполнения индивидуальных письменных заданий;*
- *выполнение практических заданий;*
- *внеаудиторная самостоятельная работа студентов*

Оценка знаний и умений учащихся производится по 5-ти балльной шкале оценок. Преподаватели и мастера производственного обучения, согласна Устава могут использовать рейтинговую и накопительную систему оценивания.

Консультации для студентов очной формы получения образования предусматриваются из расчета 4 часа на одного студента на учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются при изучении дисциплины. Во втором семестре предусмотрены индивидуальные консультации для проверки выпускных квалификационных работ студентов.

Учебная и производственная практика предусмотрена в конце каждого модуля и количество часов распределено согласно стандарта, учитывая сложность модуля. Учебная практика проходит в производственных цехах училища и далее рассредоточена в предприятиях города. По завершению изучения профессионального модуля, за счет времени практики, проводится квалификационный экзамен с

аттестацией каждого студента, по результатам которого присваивается квалификационный разряд профессии по ОК-016 94.
Суммарный объем практики составляет 21 неделю, из которых 8 недель определено для прохождения производственной практики на предприятиях питания города.

Общая продолжительность каникул при освоении ОПОП ППКРС по профессии 19.01.17. Повар-кондитер со сроком обучения 10 месяцев для обучающихся на базе среднего общего образования составляет 2 недели.

1.3. Формирование вариативной части ОПОП ППКРС

Вариативная часть ОПОП ППКРС по профессии 19.01.17. Повар, кондитер составлена на основе анализа требований ФГОС к результатам освоения ОПОП ППКРС (виды деятельности и компетенции), которые отражают цель и задачи ОПОП ППКРС; к структуре ОПОП ППКРС (перечень обязательных дисциплин, модулей, умений, знаний, практического опыта); к условиям реализации ОПОП ППКРС.

В связи с тем, что производственная сфера в предприятиях питания меняется значительно быстрее, чем другие отрасли, необходимо учитывать особенности и требования работодателей.
При разработке вариативной части ОПОП ППКРС учтены региональные особенности и потребности формирования дополнительных профессиональных и общих компетенций, связанных с приготовлением блюд для детского и диетического питания, более широкого ассортимента холодных и горячих десертов, а так же блюд зарубежной кухни.На основе этого разработаны требования к результатам освоения вариативной части, определены конечные ожидаемые результаты обучения в виде компетенций, умений, знаний, приобретаемого практического опыта. Затем были определены номенклатура структурных элементов вариативной части (дисциплин, профессиональных модулей), объем нагрузки по каждому структурному элементу вариативной части, последовательность изучения структурных элементов, согласно разработанному учебному плану и календарному графику учебного процесса.

Структурные элементы вариативной части ОПОП ППКРС по профессии «Повар, кондитер»:

1. Дисциплины ФГОС СПО:
   - калькуляция и учет (32 часа);
   - рисование и лепка (32 часа);
2. Разделы учебных дисциплин:
   - техническое оснащение и организация рабочего места (42 часа);
3. Разделы профессиональных модулей:
   - ПМ.01-ПМ.07 (14 часов - по 2 часа на каждый модуль);
   - ПМ.08 (16 часов);
4. Новый дополнительный профессиональный модуль:
   - ПМ.09 «Приготовление блюд лечебного, диетического и детского, школьного питания (22 часа)

Объем вариативной части ОПОП ППКРС составил 158 часов (количество часов по теории увеличено в вариативной части по дисциплинам калькуляция и учет на 2 часа;

рисование и лепка на 12 часов. Увеличение часов произведено за счет часов производственной практики, согласно требованиям разработки планов учебного процесса).

Формы проведения промежуточной аттестации после изучения дисциплин и междисциплинарных курсов проводится в виде экзаменов по графику учебного процесса, согласно учебного плана.

Государственная итоговая аттестация проводится на третьем курсе, 6 семестре – 2 недели, в виде защиты выпускной квалификационной работы.

1.4. Порядок аттестации студентов

Для определения результатов усвоения студентами ОПОП ППКРС по профессии проводится промежуточная аттестация. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

По итогам прохождения производственной практики обучающиеся выполняют письменную экзаменационную работу по индивидуальному заданию и защищают ее на государственной итоговой аттестации.

Итоговая аттестация проходит в последнюю неделю после завершения производственной практики. Заместителем директора по УПР составляется график итоговой аттестации, в котором отражены:

- количество групп;
- дата и время проведения итоговой аттестации;
- председатель (назначается Министерством образования), члены комиссии (в том числе из числа работодателей).

Разрабатывается программа Государственной итоговой аттестации, оформляется стенд со всей необходимой документацией для подготовки и проведения итоговой аттестации:

- Положение о допуске учащихся, приказы;
- рекомендации по выполнению письменных экзаменационных работ;
- расписание консультаций;
- график проведения итоговой аттестации и т. д.

Проведение ГИА предусматривает выполнение выпускной практической квалификационной работы (пробные работы) по теме письменной экзаменационной работы и защиту письменной работы.

1.5. Проведение мастер-классов

Для успешного освоения первоначальных навыков по профессии "Повар, кондитер" в ГПОУ «ЧТКУ» разработаны программы проведения производственных мастер-классов для обучающихся. Проводятся мастерами производственного обучения, закрепленными за учебными группами. Темы мастер-классов определены согласно тематике учебной практики, с учетом изученных МДК в 1 семестре. Время проведения мастер-классов определены в дни с наименьшей нагрузкой по теоретическому обучению. Проводятся на базе лабораторий ГПОУ «ЧТКУ» и столовой. Продолжительность проведения мастер-классов составляет не менее 1 академического часа и проводятся по подгруппам 2 раза в месяц.

График учебного процесса по профессии «Повар, кондитер»
на 2013-2014 учебный год со сроком обучения 10 месяцев

курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель				Май					Июнь					Июль					Август				Сводные данные по бюджету					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	Теория	Экз. сессия	Практика	ГИА	Каникулы	Всего
1			У				У					У				У	У	К	К				У				Э	У	У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	Г											18	1	21	1	2	43
2																																																												
3																																																												

Обозначение

	Теоретическое обучение	Э	Экзам. сессия	У	Учеб.практика (производственное обучение)	П	Практика произв.	Д	Квалиф практика	Г	Гос. итог.аттестация	К	Каникулы

Сводные данные но бюджету времени (в неделях)
по нрофессии «Повар, кондитер» (срок обучения – 10 месяцев)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			По профилю специальности	Преддипломная (для СПО)				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
1 курс	18	13	8		1	1	2	43
Всего	**18**	**13**	**8**		**1**	**1**	**2**	**43**

План учебного процесса ГПОУ «ЧТКУ»

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс				III курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. 17 нед	2 сем. 22 нед	3 сем. нед.	4 сем. нед.	5 сем. нед.	6 сем. нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**0/7/3**	**399**	**133**	**266**	**64**	**132**	**134**				
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	48	16	32	10	32					
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Э	48	16	32	4	32					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	111	37	74	5	32	42				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	48	16	32	3	32					
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	16	32	10		32				
ОП.06	Калькуляция и учет	Э	48	16	32	16	4	28				
ОП.07	Рисование и лепка	ДЗ	48	16	32	16		32				
П.00	**Профессиональный цикл**	**0/5/4**	**1349**	**211**	**1138**	**92**	**480**	**658**				
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**0/4/4**	**1277**	**187**	**1102**	**58**	**460**	**642**				
ПМ.01	**Приготовление блюд из овощей и грибов**	**Э(к)**	**80**	**11**	**69**	**4**	**57**	**12**				
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	ДЗ	32	11	21	4	21					
УП.01	Учебная практика	ДЗ	36		36		36					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	12		12			12				
ПМ.02	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**	**Э(к) компл**	**109**	**12**	**97**	**7**	**61**	**36**				
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	37	12	25	7	25					
УП.02	Учебная практика	ДЗ	36		36		36					
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	36		36			36				
ПМ.03	**Приготовление супов и соусов**	**Э(к)**	**108**	**12**	**96**	**4**	**60**	**36**				
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	36	12	24	4	24					
УП.03	Учебная практика	ДЗ	36		36		36					
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	36		36			36				
ПМ.04	**Приготовление блюд из рыбы**	**Э(к)компл**	**151**	**14**	**137**		**101**	**36**				
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	ДЗ	43	14	29	4	29					
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72		72		72					
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	36		36			36				

ПМ.05	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**	**Э(к)**	**174**	**22**	**152**	**4**	**80**	**72**				
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	66	22	44	4	44					
УП.05	Учебная практика	ДЗ	36		36			36				
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	72		72			72				
ПМ.06	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**	**Э(к)компл**	**73**	**10**	**63**	**3**	51	12				
МДК.06.01	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок	ДЗ	25	10	15	3	15					
УП.06	Учебная практика	ДЗ	36		36			36				
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	12		12			12				
ПМ.07	**Приготовление сладких блюд и напитков**	**Э(К)**	**63**	**5**	**58**	**2**	**46**	**12**				
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	15	5	10	2	10					
УП.07	Учебная практика	ДЗ	36		36			36				
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	12		12			12				
ПМ.08	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**	**Э(к)**	**450**	**90**	**372**	**30**	**4**	**368**				
МДК.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ДЗ	234	78	156	30	4	152				
УП.08.	Учебная практика	ДЗ	144		144			144				
ПП.08	Производственная практика		72		72			72				
ПМ.09	**Приготовление блюд лечебного, диетического и детского, школьного питания**	**Э(к)компл**	**67**	**11**	**58**			**58**				
МДК.09.01	Технология приготовления блюд лечебного, диетического и детского, школьного питания	ДЗ	33	11	22			22				
УП.09	Учебная практика	ДЗ	36		36			36				
ФК.00	**Физическая культура**	**ДЗ**	**72**	**36**	**36**	**34**	**20**	**16**				
Всего		**0/12/7**	**1748**	**344**	**1404**	**397**	**612**	**792**				
ГИА	**Государственная (итоговая) аттестация**							1 нед.				
Консультации на учебную группу по 4 часа на одного человека в учебном году **Государственная (итоговая) аттестация** Выпускная квалификационная работа с 19.06. по 24.06.2017 г.					**Всего**	дисциплин и МДК	**324**	**324**				
						учебной практики	**288**	**180**				
						производств. практики		**288**				
						экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))		**5**				
						дифф. зачетов	**5**					
						зачетов						