

СОГЛАСОВАНО

Главный технолог

ООО БКК «Урюпинский»

 К.М. Молоканова

« 23 » 08 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ

«Урюпинский агропромышленный техникум»

 М.Ю. Рыков

« 28 » августа 2017 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Урюпинский агропромышленный техникум»

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар; кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.

на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

Год начала подготовки - 2017

1. 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)
I курс	33	6	0	2	0	11	52
II курс	25	7	6	3	0	11	52
III курс	17	7	15	0	2	2	43
Всего	75	20	21	5	2	24	147

2. План учебного процесса 19.01.17 Повар, кондитер

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		II курс		III курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. нед.	2 сем. 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
О.00	Общеобразовательный цикл	4_з/11_{дз}/3_э	3166	1114	2052	1193	400	506	336	436	284	90
ОУД.00	Базовые дисциплины	2_з/9_{дз}/2_э	2369	848	1521	927	320	414	272	371	144	0
ОУД.01	Русский язык и литература	- ,ДЗ,- ,Э	428	143	285	143	48	92	51	94	0	0
ОУД.02	Иностранный язык	- ,3,- ,ДЗ	257	86	171	171	48	46	34	43	0	0
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	- ,ДЗ,- ,Э	342	114	228	114	48	69	51	60	0	0
ОУД.04	История	- ,3,- ,ДЗ	257	86	171	86	48	46	34	43	0	0
ОУД.05	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	342	171	171	165	48	46	34	43	0	0
ОУД.06	ОБЖ	- ,-, -,ДЗ	108	36	72	36	16	23	17	16	0	0
ОУД.08	Физика	- ,3,- ,ДЗ	162	54	108	54	16	46	17	29	0	0
ОУД.11	Обществознание	- ,3,- ,ДЗ	257	86	171	86	48	46	34	43	0	0
ОУД.16	География	ДЗ	108	36	72	36	0	0	0	0	72	0
ОУД.17	Экология	ДЗ	108	36	72	36	0	0	0	0	72	0
ОУД.00	Профильные дисциплины	0_з/2_{дз}/1_э	527	176	351	176	80	92	64	65	50	0
ОУД.07	Информатика	- ,ДЗ	162	54	108	54	32	46	30	0	0	0
ОУД.09	Химия	- ,3,- ,Э	257	86	171	86	48	46	34	43	0	0
ОУД.15	Биология	- ,ДЗ	108	36	72	36	0	0	0	22	50	0
УД.00	Дополнительные	3_з/- /дз/- э	270	90	180	90	0	0	0	0	90	90
УД.01	Мировая художественная	- ,3	90	30	60	10	0	0	0	0	30	30

	культура											
УД.02	Русский язык и культура речи	- , 3	90	30	60	25	0	0	0	0	30	30
УД.03	Эффективное поведение на рынке труда	- , 3	90	30	60	25	0	0	0	0	30	30
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-3/2дз/3э	288	96	192	96	128	0	0	0	64	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Э	48	16	32	16	32	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Э	72	24	48	24	48	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	72	24	48	24	48	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	48	16	32	16	0	0	0	0	32	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	16	32	16	0	0	0	0	32	0
П.00	Профессиональный цикл	-/13дз/8э	2106	210	308+ 112= 420+ 720= 756= 1896	210	48	322	240	356	246	684
ПМ.00	Профессиональные модули	-/9дз/7э										
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Э	216	24	192	24	48	72	72	0	0	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Э	72	24	48	24	48	0	0	0	0	0
УП.01		ДЗ	72		72		0	72	0	0	0	0
ПП.01		ДЗ	72		72		0	0	72	0	0	0
ПМ.02	Приготовление блюд и	Э	231	29	202	29	0	130	72	0	0	0

	гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста											
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста	ДЗ	87	29	58	29	0	58	0	0	0	0
УП.02		ДЗ	72		72		0	72	0	0	0	0
ПП.02		ДЗ	72		72		0	0	72	0	0	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Э	216	24	192	24	0	120	72	0	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	Э	72	24	48	24	0	48	0	0	0	0
УП.03		ДЗ	72		72		0	72	0	0	0	0
ПП.03		ДЗ	72		72		0	0	72	0	0	0
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Э	216	24	192	24	0	0	24	96	0	72
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	72	24	48	24	0	0	24	24	0	0
УП.04		ДЗ	72		72		0	0	0	72	0	0
ПП.04		ДЗ	72		72		0	0	0	0	0	72
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Э	288	24	264	24	0	0	0	156	0	108
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	72	24	48	24	0	0	0	48	0	0
УП.05		ДЗ	108		108		0	0	0	108	0	0
ПП.05		ДЗ	108		108		0	0	0	0	0	108
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Э	228	16	212	16	0	0	0	104	0	108
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и	ДЗ	48	16	32	16	0	0	0	32	0	0

	закусок												
УП.06		ДЗ	72		72		0	0	0	72	0	0	
ПП.06		ДЗ	108		108		0	0	0	0	0	108	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Э	192	16	146	16	0	0	0	0	104	72	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	48	16	32	16	0	0	0	0	32	0	
УП.07		ДЗ	72		72		0	0	0	0	72	0	
ПП.07		ДЗ	72		72		0	0	0	0	0	72	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э (кв.)	519	53	466	53	0	0	0	0	142	324	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	159	53	106	53	0	0	0	0	70	36	
УП.08		ДЗ	180		180		0	0	0	0	72	108	
ПП.08		ДЗ	180		180		0	0	0	0	0	180	
ФК.00	Физическая культура	З, ДЗ	72	36	36	36	0	0	0	0	18	18	
Всего		7з/24дз/15э			4176		576	828	576	792	612	792	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация											2 нед.	
Консультации на учебную группу по 100 часов в учебном году (всего 300 час.) Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа с 16 по 30 июня (2 нед.)						Всего	дисциплин и МДК	576	612	360	540	468	144
							учебной практики	0	216	0	252	144	108
							производ. практики	0	0	216	0	0	540
							экзаменов	3э	1э	2э	4э	0э	4э
							дифф. зачетов	1дз	5дз	3дз	4дз	6дз	6дз
							зачетов	0з	3з	0з	0з	1з	1з

3. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный 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 02 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20.08.2013) **19.01.17 Повар, кондитер**, приказа Министерства образования и науки РФ №247 от 17 марта 2015г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования.

- Устава ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум»;
- рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо № 06-259 от 17.03.2015 г. департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО);
- приказа Министерства образования и науки РФ № 464 от 14.06.2013г.; с изменениями внесенными: приказом Минобрнауки России от 22 января 2014 года N 31; приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 года N 1580) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от № 291 18 апреля 2013 г. «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- приказом Министерства образования и науки РФ N 968 от 16 августа 2013 г. «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- положения о текущем, рубежном контроле знаний и промежуточной аттестации ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Занятия в техникуме начинаются с 1 сентября.

Обязательный объем учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю, максимальный - 54 часа в неделю.

Продолжительность учебной недели – шестидневная, продолжительность учебных занятий – академический час (45 мин.).

Формы и процедуры текущего контроля знаний (групповые, индивидуальные, устные, письменные, тестирование, лабораторные, практические и контрольные работы) проводятся в соответствии с Положением о текущем, рубежном контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум». Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплины;
- оценка компетенций обучающихся.

Применение рейтинговых и накопительных систем оценивания.

Время, отведенное учебными планами на консультации, предназначено для дополнительной подготовки к экзамена, зачетам, дифференцированным зачетам и работе с неуспевающими обучающимися. Консультации проводятся как групповые, так и индивидуальные, на основе графиков. На консультации в год отводится 100 часов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе и учебном кондитерском цехе рассредоточено при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля, чередуясь с теоретическими занятиями. Количество часов на учебную практику – 720 часов. При проведении учебной практики группа делится на подгруппы, не менее 12 человек.

После прохождения учебной практики предусматривается прохождение обучающимися производственной практики, которая проводится концентрированно в организациях различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых техникумом с каждой организацией, куда направляются обучающиеся. Производственная практика составляет 756 часов проходит после освоения МДК на втором и третьем курсе. По окончании производственной практики освоения модулей обучающиеся сдают квалификационный экзамен – ПМ.06 в 6 семестре.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с рекомендацией по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо № 06-259 от 17.03.2015 г. департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО) 19.01.17 Повар, кондитер относится к естественнонаучному профилю.

На общеобразовательный цикл выделяется 2052 часа, из них на базовые дисциплины – 1290 часов, на профильные – 582 часа и на дополнительные (по выбору техникума) – 180 часов (История мировой культуры – 60 часов; Культура речи – 60 часов, Эффективное поведение на рынке труда – 60 часов).

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

При участии работодателей осуществлен анализ соответствия требований к уровню знаний и умений каждой профессиональной компетенции профессионального стандарта. Анализ позволил расширить соответствия требований к знаниям, умениям и практическому опыту, лучше изучить требования работодателей. На основании решения, принятого на совместном заседании методической комиссии с работодателями (протокол от 04.06.2015 № 10) вариативная часть ОПОП в объеме 144 часов распределена на увеличение

профессиональной составляющей ОПОП с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, на развитие профессиональных компетенций. На общепрофессиональные дисциплины 32 часа, в т.: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 10 часов; Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров – 10 часов; Техническое оснащение и организация рабочего места -10 часов; Экономические и правовые основы производственной деятельности – 2 часа. На профессиональные модули – 112 часов.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация включает в себя следующие виды: экзамен, квалификационный экзамен, дифференцированный зачет и зачет, составляет 5 недель, в ходе которых обучающиеся в каждом учебном году сдают не более 8 экзаменов и 10 дифференцированных зачетов и зачетов. Дифференцированные зачеты и зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплин.

Промежуточная аттестация в форме экзаменов проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Формы и процедуры промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения самостоятельно, рассматриваются и утверждаются на заседании методической комиссии, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Формы и порядок проведения Государственной (итоговой) аттестации определяются Положением об итоговой аттестации ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум».

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Фонды оценочных средств для государственной (итоговой) аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
технологии кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;
технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

