

Утверждаю
Директор ОГБПОУ
«Шацкий агротехнологический техникум»
С.И. Улитин
31 августа 2017 г.



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии среднего профессионального образования

19. 01. 17 Повар, кондитер

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –
естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях). Новые ФГОС от 2013 г. Срок обучения 2 г. 10 мес.

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	40	0	0	1	0	11	52
II курс	28	8,4	2	2	0	11	52
III курс	7	8,6	22	2	2	2	43
Всего	75	17	24	5	2	24	147

2. План учебного процесса (Новые ФГОС 2013 года)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр)						
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. 17 нед. 612 ч.	2 сем. 23 нед. 822 ч.	3 сем. 16 нед. 581 ч.	4 сем. 19 нед. 711 ч.	5 сем. 16 нед. 556 ч.	6 сем. 22 нед. 792 ч.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
О.00	Общеобразов. цикл		2808	936	1872	150							
ОДБ	Базовые общеоб. дисциплины		2268	756	1512								
ОДБ.01	Русский язык и литература	-,3,Э	432	144	288	0	102	92	94				
ОДБ.02	Иностранный язык	-,ДЗ,ДЗ	261	87	174	0	34	92	48				
ОДБ.03	Математика	ДЗ, Э	291	97	194	24	102	92					
ОДБ.04	История	-, -, ДЗ	202	67	135	0	68	46	21				
ОДБ.05	Физическая культура	-,3,-,3	257	86	171	0	68	46	32	25			
ОДБ.06	ОБЖ	-,ДЗ	108	36	72	0	34	38					
ОДБ.07	Физика	ДЗ, Э	249	83	166	20	68	98					
ОДБ.08	Обществознание (эк.+пр.)	-,ДЗ	252	84	168	0	34	62	72				
ОДБ.09	География	-,3	108	36	72	16	34	38					
ОДБ.10	Экология	-,3	108	36	72	10	34	38					
ОДП	Профил.общеобразоват. дисциплины		540	180	360								
ОДП 11	Информатика	ДЗ, 3, ДЗ	162	54	108	60	34	74					
ОДП 12	Химия	ДЗ, ДЗ	270	90	180	10		60	120				
ОДП 13	Биология	-,ДЗ	108	36	72	10		46	26				

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0_з/5_{дз}/0_э	240	62	178	98	0	0	114	32	32	
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	54	12	36	20	0	0	36	0	0	0
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	70	16	46	20	0	0	46	0	0	0
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	48	16	32	20	0	0	32	0	0	0
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	48	16	32	18	0	0	0	0	32	
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	16	32	20	0	0	0	32	0	0
П.00	Профессиональный цикл	0_з/8_{дз}/8_э	654	226	1908	232	0	0	54	654	408	792
ПМ.00	Профессиональные модули	0 _з /8 _{дз} /8 _э	660	226	1908	232	0	0	54	654	408	792
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	0 _з /1 _{дз} /1 _э	66	24	114	30	0	0	54	60	0	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	66	24	42	30	0	0	42	0	0	0
УП.01	Учебная практика по ПМ.01	-			36		0	0	12	24	0	0
ПП.01	Производственная практика по ПМ.01	-			36		0	0	0	36	0	0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	0 _з /1 _{дз} /1 _э	90	30	166	40	0	0	0	166	0	0
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	90	30	60	40	0	0	0	60	0	0
УП.02	Учебная практика по ПМ.02	-			72	0	0	0	0	72	0	0
ПП.02	Производственная практика по ПМ.02	-			34	0	0	0	0	34	0	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	0 _з /1 _{дз} /1 _э	48	16	176	22	0	0	0	44	60	72
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	48	16	32	22	0	0	0	20	12	0
УП.03	Учебная практика по ПМ.03	-			72	0	0	0	0	24	48	0

ПП.03	Производственная практика по ПМ.03	-			72	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	0 _з /1 _{дз} /1 _э	96	32	322	44	0	0	0	74	68	180
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	96	32	64	44	0	0	0	44	20	0
УП.04	Учебная практика по ПМ.04	-			78	0	0	0	0	30	48	0
ПП.04	Производственная практика по ПМ.04	-			180	0	0	0	0	0	0	180
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	0 _з /1 _{дз} /1 _э	120	40	368	54	0	0	0	84	68	216
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	120	40	80	54	0	0	0	60	20	0
УП.05	Учебная практика по ПМ.05	-			72	0	0	0	0	24	48	0
ПП.05	Производственная практика по ПМ.05	-			216	0	0	0	0	0	0	216
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	0 _з /1 _{дз} /1 _э	48	18	176	22	0	0	0	44	60	72
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ	48	16	32	22	0	0	0	20	12	0
УП.06	Учебная практика по ПМ.06	-			72	0	0	0	0	24	48	0
ПП.06	Производственная практика по ПМ.06	-			72	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	0 _з /1 _{дз} /1 _э	48	16	176	22	0	0	0	44	60	72
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	48	16	32	22	0	0	0	20	12	0
УП.07	Учебная практика по ПМ.07	-			72	0	0	0	0	24	48	0
ПП.07	Производственная практика по ПМ.07	-			72	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	0 _з /1 _{дз} /1 _э	138	46	410	52	0	0	0	138	92	180
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ДЗ	138	46	92	52	0	0	0	70	22	0
УП.08	Учебная практика по ПМ.08	-			138	0	0	0	0	68	70	0
ПП.08	Производственная практика по ПМ.08	-			180	0	0	0	0	0	0	180

ФК.00	Физическая культура	ДЗ	72	36	36	36	0	0	0	0	36	
Доп. дисцип.	Основы предпр.деятельности	З			48						48	
	Трудоустройство				32						32	
Всего		5_з/23_{дз}/11_э	3780	1260	4074	508	612	822	581	711	556	792
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация											2 нед.
Консультации: 4 часа на одного человека в учебный в год					Всего	дисциплин и МДК	612	822	569	421	246	
Государственная (итоговая) аттестация:						учебной практики	0	0	12	290	310	
Выпускная квалификационная работа						производств. практики	0	0	0	72		792

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Шацкий агротехнологический 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 2 августа 2013 года, зарегистрировано Министерством юстиции (№ 29749 от 20.08.2013г.);

- приказа Минобрнауки от 29.10.2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (код 19.01.17);

- «Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007г. № 03-1180), приказа Минобрнауки России от 20.08.2008 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 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования», вносящего поправки в БУП-2004 в части увеличения времени на изучение ОБЖ на базовом уровне с 35 час. до 70 час; письма Министерства образования и науки Российской Федерации «О введении третьего часа физической культуры» от 8 октября 2010г. № ИК – 1494/19;

- устава ОГБОУ СПО «Шацкий агротехнологический техникум»;

- положения о учебной и производственной практике в связи с приказом Минобрнауки России от 18.04. 2013 г. № 291;

- положения о государственной (итоговой) аттестации выпускников;

- рекомендаций Министерства образования и науки РФ на основании приказа от 9.04. 2015 г. №390 и Министерства образования Рязанской области от 15.01. и от 10.04. 2015 года.

Срок обучения составляет 2 года 10 месяцев.

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Продолжительность занятий составляет 45 мин. Предусмотрена преимущественная группировка занятий парами.

При организации обучения предусмотрена традиционная пятибалльная система оценок. Для текущего, промежуточного и итогового контроля создаются фонды оценочных средств (ФОС). Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и

утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Консультации предусмотрены в количестве 4 часов на одного человека на учебный год и организуются в виде групповых и индивидуальных занятий согласно утвержденному расписанию.

Учебная практика и производственная практика проводится на базе училища и на предприятиях, соответствующих профилю осваиваемой профессии, концентрированно в несколько периодов. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Общеобразовательный цикл

Для реализации общеобразовательной подготовки используются новые примерные программы по общеобразовательным дисциплинам для профессий СПО (русский язык и литература, иностранный язык, математика, физика, химия, биология, естествознание, обществознание, история, право, экономика, информатика, география, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности (ОБЖ) на основе примерной структуры и содержания общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) с учетом требований ФГОС и профиля профессионального образования, рекомендованные Министерством образования Рязанской области от 15.01.2015 года № ДБ/ 12 – 125 и от 10.04.2015 года №ДБ/12 – 2587.

Общеобразовательная подготовка в рамках реализации программы подготовки по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» ведется по естественнонаучному профилю и включает:

2808 часов максимальной нагрузки,
на самостоятельную работу отводится 936 часа,
обязательная аудиторная нагрузка составляет 1872 часов, в т.ч. 150 часов лабораторных и практических занятий, включая семинары.

К базовым дисциплинам относятся

- русский язык и литература
- иностранный язык,
- история,
- обществознание,
- естествознание,
- география,
- физическая культура,
- основы безопасности жизнедеятельности.

На их изучение отводится 1512 часов обязательной аудиторной нагрузки.

К профильным дисциплинам относятся: информатика, химия, биология.

На их изучение отводится 360 часов обязательной аудиторной нагрузки.

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих:

Согласно федеральному образовательному стандарту ППКРС включает 972 часа максимальной нагрузки (общепроф.- 240 час. + профес. 660 час.+ физ-ра72 часа) на самостоятельную работу отводится 352 часа, обязательная аудиторная нагрузка составляет 648 часов, в т.ч. 366 часов лабораторных и практических занятий.

Согласно приказу Министерства образования и науки РФ.от 9.04.2015 г. №390 о внесении изменений в ФГОС СПО на практику отводится 1476 часов, в т.ч. учебная практика – 612 ч.(17 недель), производственная практика – 864 ч. (24 недели) . Т.е. До 60% увеличивается объем времени на производственную практику.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрено 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях, проведение спортивных соревнований внутри техникума.

На дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» отведено 32 часа. Из них 70% времени (22 часа) отводятся на изучение основ военной службы.

Распределение вариативной части

Вариативная часть распределена следующим образом:

Количество часов общепрофессионального цикла увеличено на 18 ч. обязательной аудиторной нагрузки. Оставшиеся 126 часов распределены на профессиональный цикл, для повышения качества овладения обучающимися профессиональными компетенциями.

На основании рекомендаций Министерства образования Рязанской области от 15.01. 2015 года №ДБ /12 – 125 включаются дополнительные дисциплины:

1. «Организация предпринимательской деятельности» и 2. «Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста».

Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета и экзамена. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Обучение по дисциплинам общеобразовательного цикла заканчивается промежуточной аттестацией: экзамены по русскому языку, математике и экономике, дифференцированные зачеты по остальным предметам.

Количество форм промежуточной аттестации (зачетов и дифференцированных зачетов, экзаменов) в учебном году оптимизировано (сокращено) за счет использования форм текущего контроля.

Обучение по профессиональным модулям завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия, в состав которой должны входить представители работодателей. Промежуточная аттестация по профессиональным модулям проводится непосредственно после завершения их освоения.


Формы проведения итоговой аттестации

В конце последнего семестра две недели отводится на проведение государственной итоговой аттестации. Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа), тематика которой в обязательном порядке соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО.

Согласовано:

На заседании комиссии общеобразовательных и социально-экономических дисциплин

Общеобразовательных и специальных дисциплин  Н.В. Потанова

Зам. директора по УР  И.А. Колошина

Зав. учебной частью  В.А. Потапов