

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СПО РБ
«Республиканский межотраслевой
техникум»
В.Ю.Киреев

« 3 » 20 15 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

По подготовке квалифицированных рабочих и служащих

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Бурятия
«Республиканский межотраслевой техникум»

19.01.17 Повар, кондитер

по программе базовой подготовки

Квалификация: Повар, кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения ППКРС – 2 года. 10 мес.
на
базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – Социально экономический

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации ППКРС ОУ

Настоящий учебный план Государственного автономного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), по программе квалифицированных рабочих и служащих утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г., зарегистрирован Министерством юстиции России (рег. № 29498 от 20 августа 2013 г.) профильное направление 19.01.17 Повар, кондитер 19.00.00 промышленная экология и биотехнология и (код профильного направления и уровня профильного направления (профессия) соответствует приказу Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199), с внесением изменений ФГОС на основании приказа №390 от 9.04.2015года

1.2 Организация учебного процесса

Организация учебного процесса и режим определены следующим образом: продолжительность учебной недели – пятидневная; продолжительность занятий - 45 мин. максимальный объем учебной нагрузки студентов не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы. объем обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов при очной форме обучения не превышает 36 академических часов в неделю; практикоориентируемость с учетом всех видов практик (учебной, производственной) составляет (по общепрофессиональному и профессиональному циклам – 76%), что удовлетворяет требованиям для ППКРС СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих (от 70% до 85%); объем времени, отведенный на вариативную часть не превышает установленных нормативов и составляет 144 часа отведенного в целом на освоение всех циклов профессиональной программы СПО; формы

текущего контроля знаний – тестирование, устные и письменные опросы по темам, контрольные работы, практические занятия лабораторные работы, отчеты по результатам выполнения лабораторных работ и практических занятий; формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен комплексный; процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации выполняются в соответствии с положением «О форме, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации и системе оценок»; зачет и дифференцированный проводятся за счет часов выделенных на изучение дисциплины или МДК; экзамены проводятся за счет времени выделенного ФГОС, по окончании прохождения программы МДК. Исключение составляют выпускные группы. На последнем курсе обучения экзамены по учебным дисциплинам и МДК, предусмотренные учебным планом, проводятся перед выходом на производственную практику. На каждый экзамен выделяется не по 6 часов; организация консультаций: консультации индивидуальные и групповые; на группу на каждый учебный год выделяется 100 часов. На весь период обучения выделяется 300 часов; учебная практика в общем объеме 1476 часов (41 неделя), реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, рамках профессионального модуля. Учебная практика проводится в подгруппах, наполняемость каждой составляет не менее 12 человек. Форма аттестации по учебной практике – дифференцированный зачет

1.2 Организация учебного процесса и режима занятий

Учебным планом предусмотрено получение профессии «Повар, кондитер» на базе основного общего образования.

Обязательное обучение составляет 36 часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы составляет 54 часа в неделю. Учебный план

обеспечивает: последовательность изучения дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей.

1.3 Общеобразовательный цикл

При разработке учебного плана профессиональной образовательной программы СПО, формируя общеобразовательный цикл, исходили из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки квалифицированных рабочих (служащих) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 недель, промежуточная аттестация – 3 недели, каникулярное время – 11 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение общеобразовательного цикла (2052 час.), распределено следующим образом:

1872 часов на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла (на основе Рекомендаций Минобрнауки России, от 19.12.2014 №06-1225). При этом на ОБЖ отводится 72 часов на физическую культуру 171 час. На увеличение профессиональной составляющей основной профессиональной образовательной программы СПО с целью повышения качества подготовки студентов по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций 180 часов.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение

соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Экзамены проводятся по дисциплинам «Русский язык» и «Математика» – в письменной форме, по дисциплине «Обществознание (вкл. Экономику и право)» (профильная дисциплина) – в устной. По остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся дифференцированные зачеты

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта .

1.4 Предложения по вариативной части основной профессиональной образовательной программы с учетом региональных особенностей

Вариативная часть циклов ОПОП для настоящего учебного плана составляет 144 часа. Для наиболее эффективного достижения образовательных технологий с учетом направленности на удовлетворение рынка труда и работодателей, вариативная часть циклов ОПОП в количестве 144 часа (по согласованию с работодателями) была распределена следующим образом:

По рекомендации работодателей, часы вариативной части в количестве 144 часа распределить на профессиональные модули:

МДК.02.01 добавлено 44 часа (34+44=78ч.)

МДК.03.01 добавлено 20 часа (34+44=78ч.)

МДК.04.01 добавлено 20 часа (34+40=74ч.)

МДК.05.01 добавлено 20 часа (34+60=94ч.)

МДК.06.01 добавлено 20 часа (34+60=94ч.)

МДК.07.01 добавлено 20 часа (32+20=52ч.)

1.5 Формы проведения консультаций

Для подготовки к аттестации обучающихся на соответствии их персональных достижений образовательным учреждением введены групповые и индивидуальные консультации. Консультации на учебную группу в количестве 300 часов, предусмотренных на весь период обучения, распределены следующим образом:

№	Мероприятия	Количество часов
1.	Консультации к экзаменам	30
2.	Дополнительные занятия со слабоуспевающими студентами	100
3.	Факультативные занятия	70
4.	Учебная проектная деятельность	100
5	ВСЕГО 4 часа на одного уч-ся по плану	300

1.6 Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии или специальности

Для оценки уровня освоения профессиональных модулей дисциплин и оценки компетентности обучающихся по данной профессии предусмотрены , 29 дифференцированных зачета и 15 экзаменов.

1.7 Формы проведения государственной (итоговой) аттестации (ГИА)

На основании Положения РМТ - СК - П №52 о ГИА в ГА ПОУ РБ «РМТ», утвержденным директором техникума, которое разрабатывается в соответствии с положением о государственной итоговой аттестации выпускников образовательных учреждений СПО, утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации, в данном образовательном учреждении проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы.

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 СПО	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	38	1	1		1		11	52
2 курс	26	6	8		2		11	52
3 курс	9	15	13		2	2	2	43
Всего	75	21	20		5	2	24	147

2. 1. 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					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практических занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 20 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОУД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	8_з/12_{дз}/5_э	2835	783	2052	1228	442	700	460	265	185	
ОУП	Базовые	0_з/5_{дз}/2_э	1612	514	1098	658	406	472	193	27	-	-
ОУД.01	Русский язык и Литература	,-, -,Э, -, -, -,	397	112	285	172	100	138	47	-	-	-
ОУД.02	Иностранный язык	-, -, ДЗ -, -, -	255	84	171	102	71	50	50	-	-	-
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-, Э, -, -, -, -	342	114	228	136	100	128	-	-	-	-
ОУД.03	История	-, -, - ДЗ, -, -	255	84	171	102	50	50	50	21	-	-
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, -, -	255	84	171	102	51	68	46	6	-	-
ОУД.06	ОБЖ	-, ДЗ, -, -, -, -	108	36	72	44	34	38	-	-	-	-
	По выбору из обязательных предметных областей											
ОУД	Профильные дисциплины из обязательных предметных областей	0_з/4_{дз}/3_э	990	216	774	462	36	116	199	238	185	

ОУД.07	Информатика	-,-,ДЗ, - -	140	32	108	66	-	30	30	48	-	-
ОУД.08	Физика	-,-,Э,-,-	137	29	108	66	-	30	78			-
ОУД.09	Химия	-,-,-, Э -,-	198	27	171	104	-	20	91	60		-
ОУД.10	Обществознание(вкл. Экономику и право)	-,-,-,-,Э,-	201	30	171	104	-	-		70	101	-
ОУД.11	Биология	-,ДЗ,-,-,-,-	126	54	72	44	36	36	-	-	-	-
ОУД.12	География	-,-,-,-,-,-	94	22	72	44	-	-	-	30	42	
ОУД.13	Экология	-,-,-,-,-,-	94	22	72	44	-	-	-	30	42	
УД	Дополнительные дисциплины	/3_{ДЗ}/0_Э	233	53	180	108	-	112	68	-	-	-
УД 14	Литература Бурятии	-,-, ДЗ -,-,-	117	27	90	54	-	40	50	-	-	-
УД 15	История родного края	-,-, ДЗ -,-,-	62	14	56	28	-	38	18	-	-	-
УД 16	Учебная проектная деятельность	-, ДЗ -,-,-,-	54	12	34	26	-	34	-	-	-	-
	Выполнение индивидуального проекта		30	30								
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ	0з/25 ДЗ /9 Э	2470	267	2124	408	170	128	152	527	429	718
	Общепрофессиональные учебные дисциплины	0з/5_{ДЗ}/0_Э	240	50	196	136	64	32	62	34	4	-
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	- ДЗ,-,-,-,-	48	10	32	20	16	16	-	-	-	-
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	- ДЗ,-,-,-,-	48	10	32	20	16	16	-	-	-	-

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ,-,-,-,-	48	10	32	20	32	-	-	-	-	-
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, -, ДЗ,-,-,-	48	10	32	20	-	-	32		-	-
ОП.05	Безопасность жизнедеятельность	-, -, -, -, Э -	48	10	32	20	-	-	14	14	4	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ											
ПМ.00	Профессиональные модули	0з/20дз/9э	749	217	1928	272	106	96	90	493	425	718
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	0з/3дз/1э	50	10	178	20	106	72	-	-	-	-
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	ДЗ,-,-,-,-	50	10	34	20	34	-	-	-	-	-
УП.01	Учебная практика	ДЗ -, -, -, -, -, -	-	-	72	-	72	-	-	-	-	-
ПП.01	Производственная практика	-, ДЗ -, -, -, -, -, -	-	-	72	-	-	72	-	-	-	-
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	0з/3дз/1э	117	20	330	48	-	24	90	216	-	-
02.01МДК.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-, -, ДЗ,-,-,-	117	20	78	48	-	24	54	-	-	-
УП.02	Учебная практика	-, -, -, ДЗ-, -, -	-	-	144	-	-	-	36	108	-	-
ПП.02	Производственная практика	-, -, -, ДЗ-, -, -	-	-	108	-	-	-	-	108	-	-
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	0з/3дз/1э	72	16	228	28	-	-	-	228		-
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-, -, -, -, -, -	72	16	48	28	-	-	-	48	-	-
УП.03	Учебная практика	-, -, -, ДЗ-, -, -	-	-	108	-	-	-	-	108	-	-
ПП.03	Производственная практика	-, -, -, ДЗ -, -, -	-	-	72	-	-	-	-	72		-
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	0з/3дз/1э	66	12	224	26	-	-	-	44	180	-

МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-,-,-,ДЗ,-,-	66	12	44	26	-	-	-	44		-
УП.04	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ,-,-	-	-	108	-	-	-	-		108	-
ПП.04	Производственная практика	-,-,-,-,ДЗ,-,-	-	-	72	-	-	-	-	-	72	-
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	0з/2дз/1э	51	12	250	20	-	-	-	5	243	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-,-,-,-,-,-,-,-	51	12	34	20	-	-	-	5	27	
УП.05	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ,-,-	-	-	144	-	-	-	-	-	144	-
ПП.05	Производственная практика	-,-,-,-,ДЗ,-,-	-	-	72	-	-	-	-	-	72	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	0з/2дз/1э	66	22	116	26	-	-	-	-	-	116
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-,-,-,-,-,-,-,-	66	22	44	26	-	-	-	-	-	44
УП.06	Учебная практика	,-,-,-,-,-,ДЗ	-	-	36	-	-	-	-	-	-	36
ПП.06	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	-	-	36	-	-	-	-	-	-	36
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	0з/2дз/1э	66	26	188	26	-	-	-	-	-	188
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-,-,-,-,-,-,-,-	66	22	44	26	-	-	-	-	-	44
УП.07	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ,	-	-	72	-	-	-	-	-	-	72
ПП.07	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ,	-	-	72	-	-	-	-	-	-	72
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	0з/2дз/1э	189	63	414	78	-	-	-	-	-	414
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-,-,-,-,-,Э	189	63	126	78	-	-	-	-	-	126
УП.08	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	-	-	144	-	-	-	-	-	-	144
ПП.08	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	-	-	144	-	-	-	-	-	-	144

ФК.00	Физическая культура	-,-, ДЗ,ДЗ,-,-	72	36	36	36	-	-	16	20	-	
Всего		0з/29дз/15э	5526	1050	4176	1636	612	828	612	792	612	720
Государственная (итоговая) аттестация								-			Знед	
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час.) 4 часа на одного уч-ся					Всего	дисциплин и МДК	540	756	540	432	216	214
Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа						учебной практики	72		72	180	252	252
						производств. практики		72		180	144	252
						экзаменов		2	2	3	4	4
						дифф. зачетов	3	6	5	5	4	6
						зачетов						

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

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	Русского языка и литературы
2.	Иностранного языка
3.	Истории
4.	Бизнеса и экономики
5.	Математики
6.	Естествознания
7.	Географии
8.	Информатики и ИКТ
9.	Технологии кулинарного производства
10.	Технологии кондитерского производства
11.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
12.	Технологии кулинарного производства
13.	Технологии кондитерского производства
14.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1.	Микробиологии, санитарии и гигиены
2.	Товароведения продовольственных товаров
3.	Технического оснащения и организации рабочего места
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актовый зал

