

Утверждаю

Директор ГБПОУ «ТАТ»

\_\_\_\_\_ Н.В.Изотов

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

*Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения*

*«Трубчевский политехнический техникум»*

по профессии среднего профессионального образования

**19.01.17 Повар, кондитер**

**Квалификация:** повар, кондитер

**Форма обучения:** очная.

**Нормативный срок обучения:** 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования:** Естественно - научный

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего</b>
			<b>по профилю специальности</b>				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
I курс	36	5	0	0	0	11	52
II курс	27	7	4	3	0	11	52
III курс	12	11	14	2	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>75</b>	<b>23</b>	<b>18</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>147</b>

## 2. План учебного процесса (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) 19.01.17 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам <sup>1</sup> (час. в семестр)							
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс			III курс			
					всего занятий	в т. ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр		5 семестр	6 семестр	
						Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий				23 нед.	1 нед.			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	13		14	15	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>-/-/Э</b>	<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>	<b>1469</b>	<b>573</b>	<b>516</b>	<b>582</b>	<b>408</b>	<b>307</b>	<b>35</b>	<b>204</b>	<b>0</b>	
<b>Общие</b>															
ОУД(б).01	Русский язык и литература. Русский язык	-,-,-,Э	143	48	95	95	0	22	24	18	31	0	0	0	
	Русский язык и литература. Литература	дз/дз/дз/дз	300	100	200	180	20	68	42	51	39	0	0	0	
ОУД(б).02	Иностранный язык	дз/дз/дз/дз	286	95	191	191	0	51	60	41	39	0	0	0	
ОУД(б).03	История	дз/дз/дз/дз	232	77	155	155	0	51	30	33	41	0	0	0	
ОУД(б).04	Физическая культура	З,З,ДЗ	315	105	210	4	206	51	69	51	39	0	0	0	
ОУД(б).05	ОБЖ	дз/дз	158	53	70+35	52	53	34	36	0	0	35	0	0	
ОУД(б).06	Математика	-,-,-,Э	403	134	269	269	0	61	105	45	58	0	0	0	
<b>По выбору из обязательных предметных областей:</b>															
ОУД(б).07	Физика	дз/дз	225	75	150	90	60	51	48	34	17	0	0	0	
ОУД(б).08	Обществознание	-/ДЗ	120	40	80	60	20	0	0	0	0	0	80	0	
ОУД(б).09	География	дз/дз	105	35	70	40	30	0	0	0	0	0	70	0	
ОУД(б).10	Экономика	д/з	96	32	64	48	16	64	0	0	0	0	0	0	
ОУД(б).11	Право	д/з	81	27	54	42	12	0	0	0	0	0	54	0	
ОУД(п).12	Информатика	дз/дз/дз/дз	179	60	119	29	90	29	30	60	0	0	0	0	
ОУД(п).13	Химия	Э	225	75	150	112	38	34	46	51	19	0	0	0	
ОУД(п).14	Биология	дз/дз	120	40	80	52	18	0	32	24	24	0	0	0	
<b>Дополнительные:</b>															

ОУД(б).15	История Брянского края	д/з	90	30	60	50	10	0	60	0	0	0	0
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>-/5/-</b>	<b>232</b>	<b>72</b>	<b>160</b>	<b>82</b>	<b>78</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>0</b>
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	48	16	32	14	18	32	0	0	0	0	0
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	48	16	32	14	18	32	0	0	0	0	0
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	48	16	32	14	18	32	0	0	0	0	0
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	48	16	32	20	12	0	0	0	0	32	0
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	40	8	32	20	12	0	0	0	32	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>9/8/1</b>	<b>750</b>	<b>262</b>	<b>1244</b>	<b>132</b>	<b>356</b>	<b>0</b>	<b>282</b>	<b>168</b>	<b>324</b>	<b>532</b>	<b>0</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-/8/-</b>	<b>678</b>	<b>226</b>	<b>848</b> <b>452</b>	<b>128</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>282</b>	<b>168</b>	<b>288</b>	<b>172</b>	<b>0</b>
<b>ПМ.01</b>	Приготовление блюд из овощей и грибов	-/1/-	0	0	70	0	0	0	106	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	51	17	34	10	24	0	34	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	3			72			0	72				
<b>ПМ.02</b>	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	-/1/-	0	0	70	0	0	0	106	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	51	17	34	10	24	0	34	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	3	0	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0
<b>ПМ.03</b>	Приготовление супов и соусов	-/1/-	0	0	70	0	0	0	70	0	0	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	3	51	17	34	10	24	0	34	0	0	0	0
УП.03	Учебная практика		0	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0
<b>ПМ.04</b>	Приготовление блюд из рыбы	-/1/-	0	0	76	0	0	0	0	76	0	0	0
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	60	20	40	10	30	0	0	40	0	0	0
УП.04	Учебная практика	3	0	0	36	0	0	0	0	54	0	0	0
<b>ПМ.05</b>	Приготовление блюд из мяса и	-/1/-	0	0	154	0	0	0	0	92	62	0	0

	домашней птицы												
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	13	41	<b>82</b>	22	60	0	0	56	26	0	0
УП.05	Учебная практика	3	0	0	72	0	0	0	0	54	36	0	0
<b>ПМ.06</b>	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	-1/-	0	0	<b>106</b>	0	0	0	0	0	106	0	0
МДК.06.01	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок	ДЗ	51	17	<b>34</b>	10	24	0	0	0	34	0	0
УП.06	Учебная практика	3	0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0
<b>ПМ.07</b>	Приготовление сладких блюд и напитков	-1/-	0	0	<b>70</b>	0	0	0	0	0	70	0	0
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	51	17	<b>34</b>	10	24	0	0	0	34	0	0
УП.07	Учебная практика	3	0	0	36	0	0	0	0	0	36	0	0
<b>ПП.</b>	<b>Производственная практика</b>				<b>144</b>						<b>144</b>		
<b>ПМ.08</b>	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-1/Э	0	0	<b>556</b>	0	0	0	0	0	0	340	216
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ДЗ,Э	40	80	<b>160</b>	46	114	0	0	0	0	124	36
УП.08	Учебная практика	3	0	0	396	0	0	0	0	0	0	216	180
ФК	Физическая культура	з	72	36	36	4	32	0	0	0	0	36	0
<b>ПП.</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>504</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>504</b>
ПА	Промежуточная аттестация		0	0	180	0	0	0	0	0	108	0	72
<b>Всего</b>					4356								
<b>Г(И)А</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>				<b>72</b>								<b>72</b>
<b>Консультации 4 часа на человека в год</b> <b>Государственная (итоговая) аттестация</b> Выпускная квалификационная работа Письменная экзаменационная работа					<b>Всего</b>	Дисциплин и МДК	<b>612</b>	<b>684</b>	<b>504</b>	<b>468</b>	<b>396</b>	<b>36</b>	
						Учебной практики	0	<b>180</b>	<b>108</b>	<b>144</b>	<b>216</b>	<b>180</b>	
						Производств. практики	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>504</b>	
						экзаменов	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
						дифф. зачетов	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	
						зачетов	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	

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

№	Наименование
1.	Кабинеты: технологии кулинарного производства;
2.	технологии кондитерского производства;
3.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
4.	Лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены
5.	товароведения продовольственных товаров;
6.	технического оснащения и организации рабочего места.
7.	Учебный кулинарный цех.
8.	Учебный кондитерский цех.
9.	Спортивный комплекс: спортивный зал;
10.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
11.	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный).
12.	Библиотек, читальный зал.
13.	Актовый зал.

## Пояснительная записка

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Трубчевский политехнический 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 года, 19.01.17 Повар, кондитер;

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации
  - приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
  - письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 апреля 2015 № 06-456 «Об изменениях в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».
  - приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,
  - приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. N 968 г. Москва "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"
  - Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России № 291 от 18 апреля 2013 г., зарегистрирован Министерством юстиции № 28785 от 14 июля 2013 г.),
  - приказами Минобрнауки России от 5 марта 2004 г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» и от 9 марта 2004 г. №1312 «Об утверждении федерального Базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
  - Постановлением Правительства РФ №521 от 22 августа 2008 г «Об утверждении типового положения об образовательном учреждении начального профессионального образования»;
  - Изменений № 2 к СанПиН .4.3.1186-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.4.3.2554-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования»;
  - приказа департамента общего и профессионального образования Брянской области №1109 от 2.07 2011г. «О базисном учебном плане по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования для учреждений начального профессионального образования Брянской области».
  - приказа департамента образования и науки Брянской области №1511 от 08.07.2013 «О внесении изменений в приказ от 2.07 2011г. №1109 «О базисном учебном плане по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования для учреждений начального профессионального образования Брянской области».
- Организация учебного процесса и режим занятий:  
Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев.

Начало занятий – 1 сентября.

Объем обязательных учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной практики составляет 36 часов в неделю; максимальной учебной нагрузки – 54 часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы в техникуме.

Объем часов по дисциплине «Физическая культура» реализуется как за счет обязательных аудиторных занятий, так и за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях;

продолжительность учебной недели – шестидневная

продолжительность занятий - 45 мин., 6 часов

формы и процедуры текущего контроля знаний – как традиционные, так и инновационные методы, включая компьютерные технологии.

организация консультаций: консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часа в год на одного обучающегося. Определены формы проведения консультаций (индивидуальные, групповые, коллективные, устные и письменные);

Практика является обязательным разделом ПП КРС представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся и в соответствии с требованиями ФГОС СПО состоит из двух этапов: учебной практики - 828 ч. и производственной практики – 648 ч. Учебная практика проводится при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, согласно календарному графику учебного процесса предусмотрена после изучения междисциплинарного курса каждого профессионального модуля.

Прохождение производственной практики предполагается концентрировано перед Государственной (итоговой) аттестацией. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, включает текущий контроль освоенных компетенций, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны и фиксируются в рабочих программах, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения. Для реализации текущей и промежуточной аттестации разрабатывается и утверждается образовательным учреждением фонд оценочных средств, в которых определены четкие и понятные критерии оценивания, сроки и место проведения оценки. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины, профессионального модуля.

Рабочий учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной и производственной практик, виды государственной (итоговой) аттестации.

В соответствии с рабочим учебным планом обязательное обучение составляет 4356 часов: по дисциплинам «Общеобразовательного цикла» 2052 часа; по дисциплинам «Общепрофессионального цикла» - 160 час; «Профессионального цикла» - 596 часов; ФК – 36 часов по «Учебной практике» - 828 часов; по «Производственной практике» - 648 часа.

#### **4.1. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл ПП КРС СПО формируется в соответствии с Рекомендациями 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 среднего профессионального образования.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением ПП КРС СПО.

В связи с тем, что отсутствует дипломированный специалист по учебной дисциплине «Естествознание», на заседании методического объединения было принято решение о разделении данного цикла на три: физика, химия, биология.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла ПП КРС СПО.

Оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла ПП КРС СПО с получением среднего (полного) общего образования проходит в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводят по русскому языку, математике и профильных дисциплин общеобразовательного цикла, которая выбирается обучающимся или образовательным учреждением. По русскому языку и математике – в письменной форме, по профильной дисциплине – в устной форме.

Из рекомендованных 2052 часов распределено 2052 часа.

## **4.2. Формирование вариативной части ПП КРС**

Вариативная часть, которая дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием основной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

За счет вариативной части и остатка часов общеобразовательной подготовки объем времени ПП КРС СПО на профессиональный цикл увеличен на 144 часа:

- увеличен объем часов на сложные и объемные профессиональные модули ПМ 05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», ПМ 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий». Это связано с рекомендациями работодателей района.

## **4.3. Формы проведения консультаций**

По профессии 19.01.17 Повар, кондитер общее количество консультаций для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часа в год на одного обучающегося. Из них 50 часов отводится на консультации для выполнения письменной экзаменационной работы. Для более продуктивной работы были определены следующие формы консультаций: групповые, индивидуальные, устные. Консультации проводятся во внеучебное время, согласно расписания, утвержденного директором техникума.

## **4.4. Формы проведения промежуточной аттестации**

По профессии 19.01.17 Повар, кондитер формами проведения промежуточной аттестации утверждены: зачет, дифференцированный зачет, экзамен;

Согласно рабочего плана количество:

1.зачетов - 1

2.дифференцированных зачетов - 22

3. экзаменов – 5

## **4.5. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации**

Оценочные материалы для Государственной (итоговой) аттестации разрабатываются образовательным учреждением и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей. Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, сложность работы должна быть не ниже разряда по профессии, предусмотренного ФГОС (СПО).

По окончании обучения и успешной сдачи Государственной (итоговой) аттестации выпускник получает диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца.