

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Среднегорлыкское профессиональное училище №85»



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Ростовской области «Среднегорлыкского профессионального училища № 85»

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего
профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: Повар-3-4 разряда

Кондитер 3-4 разряда

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 2 года и 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

с. Средний Егорлык
2016

1. Пояснительная записка

Настоящий рабочий учебный план ГБПОУ РО ПУ №85 разработан на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273 - ФЗ, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 798 с учетом приказа №390 «О внесении изменений в ФГОС СПО» от 09 апреля 2015 г.; Приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Минобрнауки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказа Минобрнауки России от 25 октября 2013г. № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»; Приказа Минобрнауки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»; Приказа Минобрнауки Российской Федерации от 2 июня 2014г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 355»; письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования по образовательным программам среднего профессионального образования»; Письма Минобрнауки Российской Федерации от 17 марта 2015г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- формы проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Организация учебного процесса и режим занятий:

Образовательный процесс организован по шестидневной учебной неделе, объем учебно-производственной аудиторной нагрузки - 36 часов в неделю, самостоятельной работы – 18 часов в неделю в дни теоретических занятий. Для всех видов аудиторных занятий продолжительность академического часа 45 минут через перемену - 10 минут. Виды учебных занятий: уроки теоретического обучения, проходящие в кабинетах, групповые двух часовые лабораторно - практические занятия по общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам, 36 часовая недельная учебная практика, 36 часовая недельная производственная практика и консультации.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций, приобретении практического опыта в рамках профессиональных модулей и реализуется как рассредоточенно, так и концентрировано. .

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются училищем по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами (аттестационными листами) соответствующих организаций.

При реализации компетентного подхода предусматривается использование в образовательном процессе:

- традиционных форм обучения,
- активных форм проведения занятий (с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий).
- внеаудиторной самостоятельной работы, направленной на формирование и развитие общих и профессиональных компетенций: задания по составлению компьютерных презентаций с демонстрацией освоенных умений и продуктов деятельности; формирование портфолио обучающегося; задания по сбору информации, ее систематизации и анализу, подготовке сообщений, рефератов, докладов; участие в проектной деятельности, подготовка отчетов по лабораторным работам, учебной практике, решение задач.

Самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. Для выполнения заданий обучающимся предоставляется возможность доступа в Интернет и использования компьютера в учебном заведении.

Качество подготовки студентов контролируется в ходе текущего контроля (тестирования; устного опроса; защиты лабораторных и практических занятий, наблюдения во время выполнения

заданий учебной практики, контрольной работы, защиты рефератов, докладов), промежуточной (дифференцированных зачетов, экзаменов, экзаменов квалификационных) и государственной итоговой аттестации. Используется накопительная система оценок.

- Виды государственной итоговой аттестации выпускников: письменная экзаменационная работа выполняется студентами на основании выданных заданий, рассмотренных на заседаниях методической комиссии и утвержденных директором или заместителем директора по учебно-производственной работе и закрепленных за студентами приказом директора училища, выпускная практическая квалификационная работа выполняется студентами в период государственной итоговой аттестации по заданиям, разработанным мастерами производственного обучения, утвержденных директором или заместителем директора по учебно-производственной работе. Темы выпускных практических квалификационных работ закрепляются за студентами приказом директора. При работе над письменной экзаменационной работой обучающимся оказываются консультации. Консультации проводятся на 7-8 уроках. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные.

Общая продолжительность каникул составляет 24 недели: 6 недели зимних каникул и 18 недель летних каникул, при сроке обучения 2 года 10 месяцев.

Общеобразовательная подготовка

Реализация федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) стандарта среднего общего образования в пределах образовательных программ среднего профессионального образования (далее – СПО) осуществляется в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования в соответствии с письмом Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации 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».

Согласно «Рекомендациям реализации образовательной программы среднего 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 профессия 19.01.17 «Повар, кондитер» относится к естественнонаучному профилю.

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрены еженедельно 3 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Максимальная нагрузка по общеобразовательным предметам составляет 3078 часов, из них аудиторная 2052 часа и самостоятельная работа студентов 1026 часов, которая организовывается преподавателями по семестрам и курсам.

С учетом срока реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО срок обучения по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих увеличивается на 82 недели, в том числе: 57 недели – теоретическое обучение, 3 недели - промежуточная аттестация, 22 недели – каникулы.

Полученные умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов основной профессиональной образовательной программы СПО.

По завершению курса общеобразовательной подготовки проводится промежуточная аттестация. Промежуточная аттестация проводится 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.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы

Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть в количестве 144 часов обязательной аудиторной нагрузки используется для освоения приготовления блюд в рамках ПМ01-08 северокавказской кухни.

МДК 1 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов – 2 часа

МДК 2 Технология приготовления сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий, яиц, творога, теста – 9 часов

МДК 3 Технология приготовления супов и соусов – 9 часов

МДК 4 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы -13 часов

МДК 5 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы – 9 часов

МДК 6 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок – 4 часа

МДК-7 Технология приготовления сладких блюд и напитков – 4 часа

МДК-8 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 94 часа

Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится по дисциплинам общеобразовательного цикла, общепрофессиональным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной практики, производственной практике, профессиональному модулю в целом. Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный.

Конкретные формы промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Изучение дисциплин:

русского языка и литературы, математики: алгебра и начала математического анализа; геометрия заканчивается письменными экзаменами (3 курс);

Истории – устным экзаменом (2 курс)

ОБЖ - устным экзаменом (1 курс)

Физики - устным экзаменом (2 курс)

Обществознания (включая экономику и право) - устным экзаменом (2 курс)

Химии - устным экзаменом (2 курс)

Биологии - устным экзаменом (1 курс)

Физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров - устным экзаменом (1 курс)

Безопасность жизнедеятельности - устным экзаменом (1 курс)

остальных общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин - дифференцированным зачетом;

зачет по физической культуре проводится каждый семестр

междисциплинарный курс Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий устным экзаменом

остальных междисциплинарных курсов – дифференцированными зачетами профессиональных модулей – экзаменами квалификационными

Учебная и производственная практики заканчиваются дифференцированными зачетами. Оценка зачета учебной практики ставится, используя накопительную систему или при проведении зачета на последнем занятии УП. Зачеты по МДК, учебным практикам профессиональных модулей одного семестра объединяются в один зачет. Оценка зачета по производственной практике ставится с учетом оценки работодателя выставленной в аттестационном листе.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются ГБПОУ РО ПУ № 85 самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям - разрабатываются и утверждаются ГБПОУ РО ПУ № 85 после согласования с работодателем.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин. Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Согласно приказу Минобрнауки России от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования являются:

-защита выпускной квалификационной работы;

Выпускная квалифицированная работа выполняется в следующих видах:

выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолжности и в полном объеме выполняющий учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалифицированным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются директором ГБПОУ РО ПУ № 85 после их обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Государственная итоговая аттестация проводится на выпускном курсе.

Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

2. 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	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	34	7	6	-	1		11	52
II курс	30	6	6	-	2		11	52
III курс	11	8	6	2	2	2	2	21
Всего	75	21	18	2	5	2	24	147

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

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы, иностранного языка
2	Истории и обществознания
3	Химии и биологии совмещенный с лабораторией микробиологии, санитарии и гигиены
4	Технологии кулинарного и кондитерского производства
5	ОБЖ, безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	Физики и Математики
7	Информатики
	Лаборатории
8	Товароведения продовольственных товаров
9	Технического оснащения и организации рабочего места
10	Учебный кулинарный и кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
11	спортивный зал;
12	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
13	стрелковый тир
	Залы:
14	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
15	актовый зал.

ОУД	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей естественнонаучного профиля			1111	322	789	190	160	66	189	81	68	23	228	95	84	37	60	20
ОУД.07	Информатика	4	-\1\-	163	55	108	66	15	11	38	19	11	3	44	22				
ОУД.08	Физика	3	-\1\-	154	40	114	32	59	19	35	14	20	7						
ОУД.09	Химия	4	-\1\-	256	76	180	23	22	11	35	11	17	8	106	46				
ОУД.10	Обществознание(включая экономику и право)	4	-\1\-	234	63	171	25	33	12	40	19	20	5	78	27				
ОУД.11	Биология	2	-\1\-	103	31	72	13	31	13	41	18								
ОУД.12	География	6	-\1\-	105	33	72	19									42	23	30	10
ОУД.13	Экология	6	-\1\-	96	24	72	12									42	14	30	10
ОУД.	Дополнительные учебные дисциплины		-\3\2	173	63	110	32									70	43	40	20
ОУД.14	Основы предпринимательской деятельности	6	-\1\-	101	27	74	12									44	17	30	10
ОУД.15	Технология	6	-\1\-	72	36	36	20									26	26	10	10
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		-\3\2	232	72	160	80	128	56			13	7	19	9				
ОП. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	1	-\1\-	47	15	32	16	32	15										
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	1	-\1\-	47	15	32	16	32	15										
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1	-\1\-	48	16	32	16	32	16										
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	1	-\1\-	42	10	32	16	32	10										
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	4	-\1\-	48	16	32	16					13	7	19	9				
П.00	Профессиональный цикл		-\23\9	2144	216	1928	194	142	17	450	45	378	45	216	36	322	53	420	30

ПМ. 00	Профессиональные модули		-\23\9	2144	216	1928	194	142	17	450	45	378	45	216	36	322	53	420	30
ПМ. 01	Приготовление блюд из овощей и грибов	1	-\3\1	159	17	142	16	142	17										
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	1	-/1/-	51	17	34	16	34 ²	17										
ПМ 02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	2	-\3\1	286	25	261	20			261	25								
МДК.02.01	Технология приготовления сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий, яиц, творога, теста	2	-/1/-	70	25	45	20			45 ²	25								
ПМ 03	Приготовление супов и соусов	2	-\3\1	209	20	189	20			189	20								
МДК 03.01	Технология приготовления супов и соусов	2	-/1/-	65	20	45	20			45 ²	20								
ПМ 04	Приготовление блюд из рыбы	3	-\3\1	209	20	189	20					189	20						
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	3	-/1/-	65	20	45	20					45	20						
ПМ 05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	3	-\3\1	214	25	189	20					189	25						
МДК 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	3	-/1/-	70	25	45	20					45	25						
ПМ 06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	4	-\3\1	126	18	108	16							108	18				
МДК 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	4	-/1/-	54	18	36	16							36	18				
ПМ 07	Приготовление сладких блюд и напитков	4	-\3\1	126	18	108	16							108	18				
МДК	Технология приготовления	4	-/1/-	54	18	36	16							36	18				

