

Главное управление образования и молодежной политики Алтайского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ребрихинский лицей профессионального образования»

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ

«Ребрихинский лицей профессионального образования»

А. Чикильдик

2016г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Ребрихинский лицей профессионального образования»

по профессии

19.01.17 «Повар, кондитер»

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения – очное.

Нормативный срок обучения 2 года и 10 мес

на базе основного общего образования.

Ребриха 2016 г

Пояснительная записка

Настоящий учебный план краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ребрихинский лицей профессионального образования» разработан на основе:

- Федерального закон РФ ФЗ №273 «Об образовании в Российской Федерации» от 26.12.2012
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01. «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г зарегистрирован Министерством юстиции РФ (рег. № 29749 от 20.08.2013 г.);
- приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендациями 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»;
- Перечня профессий СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199
- Единого тарифно-квалификационного справочника;
- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального/среднего профессионального образования. Письмо Департамента профессионального образования Министерства образования и науки РФ № 12-696 от 20.10.10 г.;
- Лицензии на право ведения образовательной деятельности от 15 сентября 2014 г. Серия22Л01 № 0001335 Регистрационный № 365;
- Рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Образовательный процесс строится с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и ориентирован на расширение возможностей обучающихся в профессиональном самоопределении, повышении качества квалификации, специальной, физической и общекультурной подготовке выпускников и включает в себя теоретическое обучение, учебную практику, производственную практику и воспитательную работу с обучающимися. Теоретическое обучение проводится в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий, оборудования и инвентаря в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных рабочих.

Организация учебного процесса следующая:

Продолжительность учебной (рабочей) недели - 5 дней.

Продолжительность урока 45 минут с перерывом 5-10 минут после каждого урока.

После 4 и 5 уроков устанавливается перерыв для приема пищи 20 минут.

Последовательность и чередование уроков в каждой группе определяется расписанием занятий.

Максимальный объем учебной нагрузки в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы - 54 часа.

Для более прочного усвоения знаний выделяются часы на консультации, согласно ФГОС из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, которые проводятся согласно графика, во внеурочное время по общеобразовательным предметам и профессиональным модулям.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования», Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260807.01. «Повар, кондитер». В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППКРС) 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 нед., промежуточная аттестация – 3 нед., каникулярное время – 22 нед.

Профессия «Повар, кондитер» отнесена к естественнонаучному профилю. В рамках данного профиля выделено 11 базовых, 3 профильных дисциплины и 3 дополнительные дисциплины. Общеобразовательные дисциплины изучаются на 1-3 курсе. На профильном уровне изучаются дисциплины: «Информатика» - 108 часов, «Химия» - 171 час, «Биология» - 72 часа. При проведении

практических занятий по «Иностранному языку», «Химия», «Информатике» и «Физической культуре» осуществляется деление на подгруппы (приказ 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»). По «Информатике» запланировано 70 практических работ, на 1 курсе – 30 работ, на 2 курсе – 40 работ, по «Химии» запланировано 20 лабораторно-практических работ, на 1 курсе – 9 работ, на 2 курсе – 6 работ и на 3 курсе – 5 работ, по Физике всего 22 лабораторные работы : на 1 курсе-12, на 2 курсе – 10 работ.

В качестве дополнительных дисциплин определены: дисциплина «Искусство в оформлении блюд», так как расширяет профильные знания и умения необходимые для профессии «Повар, кондитер», дисциплина «Основы бизнеса и предпринимательской деятельности» для формирования компетенций по вопросам создания и развития малого бизнеса как возможной перспективы для выпускников и дисциплина «Основы российского законодательства» для формирования правовых знаний, правовой культуры выпускников.

На самостоятельную внеаудиторную работу студентов отводится до 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания учебной дисциплины и требований к результатам ее освоения, включая выполнение индивидуальных проектов. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Студенты выполняют один индивидуальный проект в период освоения содержания общеобразовательного цикла под руководством преподавателя за счет внеаудиторной самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация по общеобразовательным предметам проводится согласно Положения о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся КГБПОУ «Ребрихинский лицей профессионального образования» и предполагает 2 обязательных письменных экзамена по дисциплинам «Русский язык и литература» и «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» соответственно и 1 экзамен устно по профильной дисциплине «Химия» или «Информатика» по выбору, 17 дифференцированных зачетов и 4 зачета (физическая культура), которые проводятся по мере окончания курсов дисциплин в течение всего срока обучения. Учебно-полевые сборы (ОБЖ) проводятся в каникулярное время в количестве 35 часов.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО. Полученные умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов основной профессиональной образовательной программы СПО.

Общепрофессиональная подготовка

На предметы общепрофессионального цикла предусмотрено 214 часов обязательной аудиторной нагрузки, в том числе 84 часов лабораторные и практические занятия. По данной профессии обучение проводится по 8 модулям. На изучение профессиональных модулей отводится 1874 час обязательной аудиторной нагрузки и 217 часов самостоятельной работы в том числе на учебную практику предусмотрено 540 часов и на производственную практику 936 часов.

При реализации ОПОП предусматривается учебная практика, которая проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля чередуясь с теоретическими занятиями. Первоначальные навыки работы обучающиеся приобретают на учебной практике. Для организации учебной практики разработаны методические материалы: инструкционные карты, методические рекомендации, ситуационные задачи, карточки-задания и др.

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, оснащенных современным технологическим оборудованием, под руководством мастера производственного обучения. Продолжительность одного занятия 6 часов.

На первом курсе при изучении ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03 учебным планом предусмотрено на учебную практику 204 часа и проводятся в учебной лаборатории .

Производственная практика в количестве 540 часов по профессии «Повар» проводится на первом и втором курсе концентрированно после изучения ПМ.01- ПМ.03 и ПМ.04- ПМ.07 на предприятиях общественного питания под руководством мастера производственного обучения, во время которой учащиеся выполняют работы предусмотренные программой. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса. Для организации и проведения практики с предприятиями заключаются договора на организацию и проведение практики, определяются объекты, согласовывается программа и планируемые результаты практики. Руководство практикой осуществляет мастер производственного обучения. Он контролирует реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися.

На первом курсе по завершению освоения профессиональных модулей ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов; ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; ПМ.03 Приготовление супов и соусов; проводится комплексный экзамен по изученным модулям.

На втором курсе по завершению освоения профессиональных ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы; ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы; ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок; ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков проводится комплексный экзамен по профессии «Повар».

На третьем курсе по завершению освоения профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий проводится производственная практика в количестве 396 часов и экзамен по профессии «Кондитер».

Экзамены проводятся в строгом соответствии с «Положением об итоговой аттестации», направленные на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики. Все дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы и темы междисциплинарных курсов, включенные в учебный план, имеют промежуточную аттестацию.

По результатам мониторинга работодателей за счет часов вариативной части вводится учебная дисциплина ОП.06 Калькуляция и учет в общественном питании. Итоговая аттестация проводится в конце учебного года. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Квалификационную работу для получения квалификации повар обучающиеся сдают после производственной практики. На основе полученных теоретических и практических знаний, выполненных отчетов по производственной практики и квалификационных работ, обучающимся присваивается квалификация повара, кондитера.

Для проведения государственной итоговой аттестации по профессии «Повар, кондитер» создается государственная комиссия, председателем которой является работодатель.

Обучающиеся представляют экзаменационной комиссии письменную экзаменационную и практическую квалификационную работу по каждой профессии.

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
1	2	3	4	5	6	7	8
1 курс	27	6	6	2	-	11	52
2 курс	26	5	9	1	-	11	52
3 курс	22	4	11	2	2	2	43
Всего	75	15	26	5	2	24	147

2. 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/триместрам (час. в семестр/триместр)					
			максимальная	Внеаудиторная самостоятельная учебная работа	Индивидуальные проектные работы (количество)	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс	
						всего занятий	лекций	в т. ч. лаб. и практ. Занятий вкл. семинары	1 сем./ трим. 17 нед.	2 сем./ трим. 22 нед.	3 сем./ трим. 17 нед.	4 сем./ трим. 23 нед.	5 сем./ трим. 16 нед.	6 сем./ трим. 21 нед.
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14
О.00	Общеобразовательный цикл	«2/2/3/5/4/7»	3075	1023	25	2052	1137	915	374	334	446	286	370	242
ОУДБ	Базовые общеобразовательные дисциплины		2279	758	18	1521	780	741	268	276	357	251	262	112
ОУДБ.01	Русский язык	«-,ДЗ,-,Э»	171	57	1	114	59	55	25	30	25	34		
ОУДБ.02	Литература	«-,,-,ДЗ»	256	85	2	171	121	50	45	68	20	38		
ОУДБ.03	Иностранный язык	« -,,-,ДЗ»	256	85	2	171	-	171	40	35	51	45		
ОУДБ.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	«-,,-,ДЗ,-,Э»	342	114	2	228	158	70	38	38	64	19	51	18
ОУДБ.05	История	«-,,-,ДЗ»	256	85	2	171	53	118	37	18	40	29	57	
ОУДБ.06	Физическая культура	«3,3,3,3,ДЗ»	256	85	2	171	18	153	41	45	35	20	30	
ОУДБ.07	ОБЖ	«-,,-,ДЗ»	108	36	1	72	58	14	15	25	15	17		

ОУДБ.08	Физика	«-, -, ДЗ»	162	54	2	108	80	28	27	17	37	27		
ОУДБ.09	Обществознание	«-, -, -, -, ДЗ»	256	85	2	171	125	46			70	27	54	20
ОУДБ.10	География	«-, -, -, -, ДЗ»	108	36	1	72	44	28					35	37
ОУДБ.11	Экология	«-, -, -, -, ДЗ»	108	36	1	72	64	8					35	37
ОУДП	Профильные общеобразовательные дисциплины		526	175	5	351	233	118	106	58	89	40	58	
ОУДП.12	Информатика	«-, -, -, ДЗ»	162	54	2	108	34	74	22	22	22	22	20	
ОУДП.13	Химия	«ДЗ, -, -, ДЗ»	256	85	2	171	147	24	49	19	47	18	38	
ОУДП.14	Биология	«-, -, Э»	108	36	1	72	52	20	35	17	20			
УДД	Учебные дисциплины дополнительные		270	90	2	180	124	56	-	-	-		50	130
УДД. 15	Искусство в оформлении блюд	«-, -, -, ДЗ»	69	23	0,5	46	35	11						46
УДД. 16	Основы бизнеса и предпринимательской деятельности	«-, -, -, ДЗ»	51	17	0,5	34	24	10						34
УДД. 17	Основы российского законодательства	«-, -, -, ДЗ»	150	50	1	100	65	35					50	50
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	«-/ 8/ 1»	375	125		250	166	84	122	32	26	38	32	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	«ДЗ»	48	16		32	20	12	32					
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	«-, ДЗ»	87	29		58	42	16	46	12				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	«-, Э»	96	32		64	48	16	44	20				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	«-, -, -, ДЗ»	48	16		32	16	16					32	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	«-, -, ДЗ	48	16		32	16	16			10	22		
ОП.06	Калькуляция и учет в общественном питании	«-, -, ДЗ	48	16		32	24	8			16	16		

	Профессиональный цикл	«-/ 7/ 3»	2019	181		1838		126	152	390	140	504	174	478
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов		189	19		170		12	98	72				
МДК.01.0 1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	«ДЗ»	57	19		38		12	38					
УП.01	Учебная практика	«ДЗ»	60			60			60					
ПП.01	Производственная практика	«-, -»	72			72				72				
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.		216	16		200		16		200				
МДК.02.0 1	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	«-, -»	48	16		32		16		32				
УП.02	Учебная практика	«-, -»	78			78				78				
ПП.02	Производственная практика	«-, -»	90			90				90				
ПМ.03	Приготовление супов и соусов		189	17		172		10	54	118				
МДК.03.0 1	Технология приготовления супов и соусов	«-, -»	51	17		34		10	24	10				
УП.03	Учебная практика	«-, ДЗ»	66			66			30	36				
ПП.03	Производственная практика	«-, ДЗ»	72			72				72				
	*Комплексный экзамен по ПМ.01-ПМ.03	«-, Э»	15			15				15				
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы		186	20		166		14			88	78		
МДК.04.0 1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	«-, -, ДЗ»	60	20		40		14			40			
УП.04	Учебная практика	«-, -, ДЗ»	48			48					48			
ПП.04	Производственная практика	«-, -, -»	78			78						78		
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		210	24		186		14			52	134		
МДК.05.0 1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	«-, -, -»	72	24		48		14			28	20		
УП.05	Учебная практика	«-, -, -»	60			60					24	36		
ПП.05	Производственная практика	«-, -, -»	78			78						78		
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		162	16		146		12				146		

МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	«-,,-»	48	16		32		12				32		
УП.06	Учебная практика	«-,,-»	30			30						30		
ПП.06	Производственная практика	«-,,-»	84			84						84		
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков		162	16		146		12				146		
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	«-,,-»	48	16		32		12				32		
УП.07	Учебная практика	«-,,-,ДЗ»	30			30						30		
ПП.07	Производственная практика	«-,,-,ДЗ»	84			84						84		
	*Комплексный экзамен по ПМ.04-ПМ.07	«-,,-,Э»	15			15						15		
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		705	53		652		36					174	478
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	«-,,-,-,-»	159	53		106		36					70	36
УП.08	Учебная практика	«-,,-,-,-,ДЗ»	150			150							104	46
ПП.08	Производственная практика	«-,,-,-,-,ДЗ»	396			396								396
	Экзамен по ПМ.08	«-,,-,-,-,Э»												6
ФК.00	Физическая культура	«-,,-,-,-,ДЗ»	72	36		36								36
Всего			5541	1365		4176			612	792	612	828	576	756
ГИА00	Государственная (итоговая) аттестация	Э	36			36								36
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 250 час.) Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа							Всего	дисциплин и МДК	14	13	15	16	10	6
								учебной практики	90	114	72	96	104	46
								производств. практики	-	234	-	324	-	396
								экзаменов	-	2	1	2	-	2
								дифф. зачетов	4	4	3	8	5	9
								зачетов	1	1	1	1	-	-

