Утверждаю:
Директор ОГБПОУ
«Рязский технологический
техникум»

Тяжло О.М..

« 01 » июля 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ОГБПОУ «Рязский технологический техникум»

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар , кондитер

Гр. 3

Квалификация: **Повар. Кондитер.**

Форма обучения – **очная**

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

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) – Повар, кондитер

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40				1		11	52
II курс	25	7	7		2		11	52
III курс	10	13	14		2	2	2	43
Всего	75	20	21		5	2	24	147

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся			Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам						
			максимальная	самостоятельная учебная работа	всего занятий	I курс		II курс		II курс		
						1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	
						нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
О.00	Общеобразовательный цикл		3078	1026	2052							
ОУД.00	Базовые дисциплины		2282	761	1521							
ОУД.01	Русский язык и литература	Э 4	427	142	285	70	92	68	55	0	0	
ОУД.02	Иностранный язык	3 2 Д34	256	85	171	34	46	34	57	0	0	
ОУД.03	Математика	Э 3	342	114	228	68	92	68	0	0	0	
ОУД.04	История	Д3 2	256	85	171	68	103	0	0	0	0	
ОУД.05	Физическая культура	Д3 3	256	85	171	51	66	36	18	0	0	
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	Д3 2	108	36	72	34	38	0	0	0	0	
ОУД.07	Физика	Д3 2	162	54	108	34	74	0	0	0	0	
ОУД.08	Обществознание (включает экономику и право)	Д3 4	256	85	171	0	0	68	103	0	0	
ОУД.09	География	Д3 2	108	36	72	34	38	0	0	0	0	

ОУД.10	Экология	ДЗ 4	108	36	72	0	0	34	38	0	0
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОУД.00	Профильные дисциплины										
ОУД.11	Информатика	ДЗ 2	162	54	108	34	74	0	0	0	0
ОУД.12	Химия	Э 2	256	85	171	68	103	0	0	0	0
ОУД.13	Биология	ДЗ-2	108	36	72	34	38	0	0	0	
ОУД.00	Дополнительные дисциплины		270	90	180						
ОУД.14	Рисунок и лепка	ДЗ1	76	25	51	51	0	0	0	0	0
ОУД.15	Основы финансовой грамоты	ДЗ 4	84	28	56	0	0	56	0	0	0
ОУД.16	Организация предпринимательской деятельности	ДЗ-4	62	21	41	0	0	0	41	0	0
ОУД.17	Трудоустройство и профессиональная адаптация	ДЗ	48	16	32	0	0	32	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл		240	80	160						
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ДЗ-2	48	16	32	0	32	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ-2	48	16	32	0	32	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э2	48	16	32	32	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ-3	48	16	32	0	0	32	0	0	0

ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ-4	48	16	32	0	0	0	32	0	0
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
П.00	Профессиональный цикл		594	216	1928						
ПМ.00	Профессиональные модули										
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Э-6			188						
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ-3	66	22	44	0	0	44	0	0	0
УП.01					54			36	18		
ПП.01					90						90
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Э-6			208						
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ-5	69	23	46	0	0	0	0	46	0
УП.02					72					54	18
ПП.02					90						90
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Э-6			196						
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ-5	69	23	46	0	0	0	0	46	0
УП.03					48					48	
ПП.03					102						102
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Э-6			196						
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ-5	78	26	52	0	0	0	0	52	0
УП.04					48					48	

Пп.04					96						96
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Э-6			278						
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ-5	120	40	80	0	0	0	32	48	0
УП.05					72					72	
ПП.05					126						126
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Э-6			178						
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ-6	51	17	34	0	0	0	0	34	
УП.06					48					48	
ПП.06					96						96
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Э-6			170						
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ-6	48	16	32	0	0	0	0	32	
УП.07					48					48	
ПП.07					90						90
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э-4									
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ДЗ-4	177	59	118	0	0	68	50	0	
УП.08					120			36	84		
ПП.08					276				276		
ФК.00			54	18	36	0	0	0	0	36	0
	Всего		6264	2088	4176	612	828	612	792	612	720

ГИА	Государственная (итоговая) аттестация									2нед
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час.)				Всего						
Государственная (итоговая) аттестация:					612	828	612	792	612	720
Выпускная квалификационная работа (1 неделя)							78	174	264	204
								252		504
						2	1	1	-	5
						9	2	4	4	2
							3			

4. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Рязский технологический техникум» по профессии 19.01.17 Повар, кондитер разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г., 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», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» и рекомендациями Федерального института развития образования (ФИРО), Типового положения об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 18 июля 2008 г. № 543, Положением об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года, № 291, закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г.

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план вводится с 01.09.2017 г.

Учебный процесс организован следующим образом:

- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- учебные занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;
- максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы;
- общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году;
- формы и процедуры текущего контроля знаний и умений определяются предметными (цикловыми) комиссиями, при этом используется пятибалльная оценка знаний и умений обучающихся;
- **формами промежуточной аттестации** по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям являются зачет (дифференцированный зачет) и экзамен. На промежуточную аттестацию выносятся не более 2-х экзаменов в неделю для учебных дисциплин, МДК. По дисциплинам, по которым не предусматриваются экзамены, завершающей формой контроля является зачет. Промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.
- консультации для обучающихся очной формы получения образования (групповые, индивидуальные) предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год и проводятся по расписанию;
- в период обучения с юношами проводятся учебные сборы;
- по дисциплине «Физическая культура» предусмотрено еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных кружках и секциях);
- **предусмотрены следующие виды практик:** учебная практика (производственное обучение); производственная практика. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.
- практики проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрировано, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

-
- при освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю является квалификационный экзамен (проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, Квалификационные экзамены по профессиональным модулям в каждом семестре проводятся комплексно.
 - оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- **государственная (итоговая) аттестация** включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). При этом обязательные требования – соответствие тематикам выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже 3-4 разрядов по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС. Порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется положением, утвержденным директором образовательного учреждения. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении 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 специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

1.3. Общеобразовательный цикл

Реализация ФГОС среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах образовательных программ начального профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (утверждены приказом Минобрнауки России от 9 марта 2004 г. № 1312 в редакции приказа Минобрнауки России от 20.08.08. № 241).

Федеральный компонент среднего (полного) общего образования реализуется на первом и втором курсах. Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах основной профессиональной образовательной программы (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер с учетом профиля получаемого профессионального образования проведено в соответствии с рекомендациями Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования (письмо Минобрнауки России от 29 мая 2007 г. № 03-1180) и разъяснениями ФИРО, одобренными Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО»

Вариативная часть общеобразовательного цикла (180 часов обязательных аудиторных занятий) распределена на основании разъяснений ФИРО, одобренных Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО»

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

- на увеличение объема времени модулей профессионального цикла.....144 часа;