

Утверждаю
Директор ГПОУ
«Шилкинский МПЛ»



С.Г. Александров

« 1 » сентября 2013г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Государственного профессионального образовательного учреждения
«Шилкинский многопрофильный лицей»
по профессии
260807.01 Повар, кондитер

Квалификация:

повар;

кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения –

2 года и 5 мес.

на базе основного общего образования

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГПОУ «Шилкинский МПЛ» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции 20 августа 2013 г. №29749, 260807.01 «Повар, кондитер», и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с учетом профиля получаемого профессионального образования.

1.2. Организация учебного процесса и режима занятий

- начало занятий 1 сентября;
- аудиторная обязательная нагрузка обучающихся – 36 часов в неделю
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность занятий – группировка парами по 45 мин.;
- оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию учащихся;
- порядок проведения учебной и производственной практики – учебная практика проводится в рамках изучения профессионального модуля в учебных лабораториях учебного заведения, производственная практика проводится на базовом предприятии на 5 семестре по всем профессиональным модулям;
- организация консультаций – консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные.

1.3. Общеобразовательный цикл

В соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования (Протокол № 1 от «03» февраля 2011 г.), (далее – Разъяснения) учебное время, отведенное на увеличение профессиональной составляющей основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций – 396 часов, распределено на увеличение объема времени на учебную и производственную практики.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных междисциплинарных курсов программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

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

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, 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 одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла - химия, которая выбирается образовательным учреждением. По русскому языку и математике – в письменной форме, по химии – в устной.

Образовательное учреждение для реализации требований ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ использует примерные программы общеобразовательных дисциплин для социально – экономического профиля, предусматривающие изучение как базовых, так и профильных учебных дисциплин. Примерные программы общеобразовательных дисциплин (русский язык, литература, английский язык, математика, физика, химия, биология, обществознание, история, информатика и ИКТ, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности (ОБЖ)) одобрены и рекомендованы для использования на практике в учреждениях начального профессионального образования Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008 г

На основе примерных программ общеобразовательных дисциплин ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей» самостоятельно разрабатывает рабочие программы, уточняя при необходимости тематические планы, разделы (темы) и их содержание.

В рабочих программах конкретизируют содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики конкретной профессии Повар, кондитер, её значимости для освоения основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования; указывают лабораторно-практические работы, виды самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия и др.

Структура рабочих программ сохраняет структуру примерных программ по общеобразовательным дисциплинам для профессий начального профессионального образования.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях.

1.4 Формирование вариативной части

Основная профессиональная образовательная программа включает в себя инвариантную и вариативную часть. Инвариантная часть распределена строго согласно ФГОС СПО.

При разработке основной профессиональной образовательной программы по профессии Повар, кондитер в целях реализации вариативной части общее учебное время обязательной учебной нагрузки - 144 часа (максимальной учебной нагрузки - 216 час.) использовано в соответствии с запросами работодателей для расширения и углубления компетенций, умений и знаний, формирование которых предусмотрено инвариантной частью ФГОС СПО профессиональным модулям и распределена на:

Общепрофессиональный цикл (92 часа):

ОПД.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 10 часов;

ОПД.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров – 10 часов;

ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места – 38 часов;

ОПД.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности – 10 часов;

ОПД.06 Калькуляция и учет – 4 часа;

ОПД.07 Рисование и лепка – 20 часов

Профессиональный цикл (52 часа):

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов – 2 часа;

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста – 2 часа;

ПМ.03 Приготовление супов и соусов – 4 часа;

- ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы – 5 часов;
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок – 17 часов;
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков – 22 часа.

Учебная практика (УП.) проводится рассредоточено в течение второго семестра и проходит в учебных мастерских под руководством мастера производственного обучения. В объем часов учебной и производственной практик включены 396 часов в соответствии с Разъяснениями.

Часы учебной практики распределены следующим образом:

- 1 неделя (36 часов) – ПМ. 01.
- 2 недели (72 часа) – ПМ. 02.
- 2 недели (72 часа) – ПМ.03.
- 2 недели (72 часа) – ПМ.04.
- 3 недели (108 часов) – ПМ.05.
- 1 неделя (36 часа) – ПМ.06.
- 1 неделя (36 часа) – ПМ.07.
- 3 недели (108 часов) – ПМ.08

Часы производственной практики распределены следующим образом:

- 1 неделя (36 часов) – ПМ. 01.
- 1 неделя (36 часов) – ПМ. 02.
- 1 неделя (36 часов) – ПМ. 03.
- 1 неделя (36 часов) – ПМ. 04.
- 2 недели (72 часа) – ПМ.05.
- 1 неделя (36 часов) – ПМ. 06.
- 1 неделя (36 часов) – ПМ. 07.
- 3 недели (108 часов) – ПМ.08

Учебная практика и производственная практика осуществляется на базовых предприятиях: отдел рабочего снабжения Филиала ОАО РЖД кафе «Забайкалье» – на основе договоров.

Последний день по модулю квалификационный экзамен по усвоению вида деятельности.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Государственная (итоговая) аттестация включает выполнение выпускной практической квалификационной работы и защиту письменной экзаменационной работы. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре письменной экзаменационной работы определяются Положением о государственной (итоговой) аттестации выпускников ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей».

Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты письменной экзаменационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные Положением о государственной (итоговой) аттестации и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. 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. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Членами государственной аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих,

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.

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 профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	38	3	-		1	-	10	52
II курс	26	12	-		3	-	11	52
III курс	-	3	14		-	1	2	20
IV курс								
Всего	64	18	14		4	1	23	124

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)				
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				1 курс		2 курс		3 курс
					всего занятий	В т.ч.			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.
						лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	Вариативная часть	17 нед	21 нед	8 нед	18 нед	17 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
О.00	Общеобразовательный цикл	4/9/7	2484	828	1656	1415	241	144	454	648	132	422	504
Базовые общеобразовательные дисциплины		4/7/5	1648	549	1099	913	186		352	366	92	289	
ОДБ.01	Русский язык	-, -, э	117	39	78	78			18	20	12	28	
ОДБ.02	Литература	-, -, дз	292	97	195	195			51	41	15	88	
ОДБ.03	Иностранный язык	-, -, дз	234	78	156	156			34	58	15	49	
ОДБ.04	История	-, -, дз	176	59	117	116	1		34	29	15	39	
ОДБ.05	Обществознание	э	117	39	78	78			51	27			
ОДБ.06	Естествознание	э, э, э	292	97	195	180	15		51	75	15	54	
ОДБ.07	География	дз	58	19	39	31	8		17	22			
ОДБ.08	Физическая культура	з, з, з, дз	257	86	171	15	156		54	66	20	31	
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	з, дз	105	35	70	64	6		42	28	0	0	
Профильные общеобразовательные дисциплины		0/2/2	836	279	557	502	55		102	282	40	133	
ОДП.10	Математика	-, -, э	410	137	273	258	15		51	96	30	96	
ОДП.11	Информатика и ИКТ	-, -, дз	135	45	90	50	40		17	26	10	37	
ОДП.12	Право	-, -, дз	150	50	100	100			17	83			
ОДП.13	Экономика	-, -, э	141	47	94	94			17	77			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1/6/0	378	126	252	110	50	92	158	62	32		
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (ВЧ – 10 ч.)	дз	48	16	32	12	10	10	32				
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров (ВЧ – 10 ч.)	дз	48	16	32	18	4	10	32				
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места (ВЧ – 38 ч.)	дз	90	30	60	17	5	38	30	30			
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности (ВЧ – 10 ч.)	дз	48	16	32	19	3	10	32				
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	дз	48	16	32	22	10				32		
ОПД.06	Калькуляция и учет (ВЧ – 4 ч.)	дз	48	16	32	14	14	4	32				
ОПД.07	Рисование и лепка (ВЧ – 20 ч.)	з	48	16	32	8	4	20		32			
П.00	Профессиональный цикл	9/10/9											
ПМ.00	Профессиональные модули	9/9/9	540	180	360	250	58	52		46	124	190	504
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов (ВЧ – 2 ч.)	1/1/1 кэ	48	16	32	26	4	2		32			
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	-, дз	48	16	32	26	4	2		32			
УП.01	Учебная практика	з			36					36			
ПП.01	Производственная практика	з			36								36
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ВЧ – 2 ч.)	1/1/1 кэ	48	16	32	23	7	2		14	18		
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	-, дз	48	16	32	23	7	2		14	18		

УП.02	Учебная практика	з			72						72		
ПП.02	Производственная практика				36								36
ПМ.03	Приготовление супов и соусов (ВЧ – 4 ч.)	1/1/1 кэ	48	16	32	24	4	4			32		
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-, -, дз	48	16	32	24	4	4			32		
УП.03	Учебная практика	з			72						72		
ПП.03	Производственная практика				36								36
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы (ВЧ – 5 ч.)	1/1/1 кэ	48	16	32	23	4	5			32		
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-, -, дз	48	16	32	23	4	5			32		
УП.04	Учебная практика	з			72						72		
ПП.04	Производственная практика				36								36
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	1/1/1 кэ	63	21	42	38	4				42		
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-, -, дз	63	21	42	38	4				42		
УП.05	Учебная практика	з			108						108		
ПП.05	Производственная практика				72								72
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ВЧ – 17 ч.)	1/1/1 кэ	48	16	32	12	3	17				32	
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-, -, дз	48	16	32	12	3	17				32	
УП.06	Учебная практика	з			36							36	
ПП.06	Производственная практика				36								36
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков (ВЧ – 22 ч.)	1/1/1 кэ	48	16	32	8	2	22				32	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-, -, дз	48	16	32	8	2	22				32	
УП.07	Учебная практика	з			36							36	
ПП.07	Производственная практика				36								36
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1/1/1 кэ											
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, -, дз	189	63	126	96	30					126	
УП.08	Учебная практика	з			216							108	108
ПП.08	Производственная практика				108								108
ПП.01	Производственная практика	Дз			396								396
ФК.00	Физическая культура	з	54	18	36	2	34					36	
	Всего теории	13/19/16	3456	1152	2304	1777	383	144	612	756	288	648	
	ВСЕГО	14/20/16	4500	1152	3384								504
ГИА	Государственная итоговая аттестация												
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 250час.)					Всего	дисциплин и МДК			612	756	288	648	0
						учебной практики			0	36	324	180	108
						производст. практики			0	0	0	0	396
						экзаменов			0	1	1	5	0
						дифф зачетов			7	5	4	9	0
						зачетов			2	3	3	6	0

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских
и др. для подготовки по профессии**

№	Наименование
1	Физиология, санитария и гигиена
2	Товароведение продовольственных товаров
3	Лаборатория продовольственных товаров
4	Технологическое оснащение и организация рабочего места
5	Экономика
6	ОБЖ
7	Кулинария
8	Лаборатория
9	Производственные мастерские по профессии повар: холодный цех, мясной и рыбный
10	Технология мучных кондитерских изделий
11	Лаборатория
12	Производственная мастерская по профессии кондитер: кондитерский цех
13	Физкультура