

РАССМОТРЕН И ОДОБРЕН

на заседании методического совета
Протокол № 4 от 29.08 2014 года

ПРИНЯТ

решением педагогического совета
Протокол № 4 от 29.08 2014 года г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОБОУ СПО
«Рыльский аграрный техникум»

А.В.Харин

Согласовано:

Руководитель ООО «Альбатрос»
г. Рыльска Курской области,
_____ Е. Г. Москвина
от 02.09 2014 года



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 260807.01 Повар, кондитер

областного бюджетного образовательного учреждения среднего
профессионального образования «Рыльский аграрный техникум»

Квалификации: повар - 4 разряда, кондитер - 4 разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 5 месяцев

на базе основного общего образования

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебный план подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 Повар, кондитер областного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Рыльский аграрный техникум» разработан на основе Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции (№ 29749 от 20.08.2013)

Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса. Занятия проводятся в рамках пятидневной рабочей недели с продолжительностью занятий – 45 минут, при необходимости сгруппированных парами.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Общая продолжительность каникул составляет 24 недели при сроке обучения 2 года 5 месяцев.

Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, устные.

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

Для подгрупп девушек 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, предусматривается использовать на освоение основ медицинских знаний (в зависимости от набора групп).

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей в несколько периодов.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением 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 соответствующих организаций.

Формы проведения промежуточной аттестации

Конкретные формы текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются.

Зачеты и контрольные работы, предусмотренные учебном планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины. Контрольные работы, предусмотренные учебным планом, могут проводиться за счет учебного времени, отведенного на практические и лабораторные работы.

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть 144 часов распределена следующим образом:

22 часа - ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места;

14 часов – ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности;

16 часов – Рисование и лепка,

28 часов – добавочно в каждый профессиональный модуль по квалификации «Повар» ПМ.01 – ПМ.07;

64 часов - ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, практические работы;

1. Сводные данные по бюджету (в неделях)

<i>Курсы</i>	<i>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</i>	<i>Учебная практика</i>	<i>Производственная практика по профилю специальности</i>	<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>Государственная итоговая аттестация</i>	<i>Каникулы</i>	<i>Всего</i>
I курс	38	2,5	3,5	0,5	-	11	52
II курс	29,5	2,5	2,5	2,5	0,5	11	52
III курс	7,5	5	5	1	0,5	2	21
Всего	75	10	11	4	1	24	125

2. План учебного процесса ППКРС по профессии 260807.01 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам					
			максимальная	самостоятельная работа	обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в т.ч. лабораторных, практических	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
О.00	Общеобразовательный цикл		2542	850	1692	850	328	503	369	476	16	
ОДБ.01	Русский язык	_, _, _, Э	118	40	78	40	17	23	17	21		
ОДБ.02	Литература	_, _, _, Дз	293	98	195	98	34	53	51	57		
ОДБ.03	Иностранный язык	_, _, _, Дз	234	78	156	78	34	46	34	42		
ОДБ.04	История	_, _, _, Дз	175	58	117	58	34	46	17	20		
ОДБ.05	Обществознание	_, _, _, Дз	118	40	78	40			34	44		
ОДБ.06	Естествознание	_, _, _, Дз	293	98	195	98	51	67	46	31		
	Физика		120	40	80	43	17	27	17	19		
	Химия		120	40	80	40	34	17	17	12		
	Биология		53	18	35	15		23	12			
ОДБ.07	География	_, Дз	59	20	39	20	17	22				
ОДБ.08	Основы безопасности жизнедеятельности	_, _, _, Дз	105	35	70	35	17	24	17	12		
ОДП.09	Экономика	_, _, _, Э	142	48	94	48	17	24	17	36		
ОДП.10	Право	_, _, _, Дз	150	50	100	50		17	17	66		
ОДП.11	Математика	_, _, _, Э	410	137	273	137	39	81	54	99		
ОДП.12	Информатика и ИКТ	_, _, _, Дз	135	45	90	45	17	41	17	15		
ФК	Физическая культура	_, _, _, 3	310	103	207	103	51	59	48	33	16	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		478	155	323	173	81	97	33	70	42	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	_, 3	46	14	32	18	17	15				
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	_, Дз	48	16	32	18	17	15				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	_, Э	72	22	50	32	17	33				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	_, _, _, 3	46	14	32	18			20	12		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	_, 3	48	16	32	16	15	17				

ОП.06	Основы калькуляции и учета в общественном питании	_, _, _, 3	48	16	32	16			13	19		
ОП.07	Охрана труда в общественном питании	_, 3	48	16	32	14	15	17				
ОП.08	Рисование и лепка		48	16	32	16					32	
ОП.09	Компьютерное делопроизводство	_, _, _, 3	74	25	49	25				39	10	
П.00	Профессиональный цикл		1694	294	1400	1066	186	222	210	192	554	36
ПМ.00	Профессиональные модули		1694	294	1400	1066	186	222	210	192	554	36
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов		78	12	66	54	66					
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		36	12	24	12	24					
УП.01					12	12	12					
ПП.01					30	30	30					
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		150	30	120	90	120					
МДК.02.01	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		90	30	60	30	60					
УП.02					30	30	30					
ПП.02					30	30	30					
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	_, Эк	138	24	114	88		114				
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		42	12	30	16		30				
МДК.03.02	Технология приготовления супов и соусов лечебного и диетического питания		36	12	24	12		24				
УП.03					24	24		24				
ПП.03		_, Дз			36	36		36				
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы		132	24	108	78		108				
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		42	12	30	12		30				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
МДК.04.02	Технология приготовления блюд из рыбы лечебного и диетического		18	6	12	6		12				

	питания											
МДК.04.03	Технология приготовления банкетных блюд из рыбы		18	6	12	6		12				
УП.04					24	24		24				
ПП.04					30	30		30				
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	_, _, Эк	268	58	210	150			210			
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		90	30	60	30			60			
МДК.05.02	Технология приготовления блюд лечебного и диетического питания из мяса и домашней птицы		28	10	18	6			18			
МДК.05.03	Технология приготовления банкетных блюд из мяса и домашней птицы	_, _, Дз	54	18	36	18			36			
УП.05					48	48			48			
ПП.05		_, _, Дз			48	48			48			
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		150	30	120	84				120		
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		48	12	36	18				36		
МДК.06.02	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок лечебного и диетического питания		36	12	24	12				24		
МДК.06.03	Технология приготовления и оформления банкетных холодных блюд и закусок		18	6	12	6				12		
УП.06					24	24				24		
ПП.06					24	24				24		
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	_, _, _, Эк	90	18	72	54				72		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
МДК.07.01	Технология приготовления и оформления сладких блюд и напитков		36	12	24	12				24		

МДК.07.02	Технология приготовления и оформления сладких блюд и напитков лечебного и диетического питания		18	6	12	6				12			
УП.07					18	18				18			
ПП.07					18	18				18			
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	→, →, →, →, →, Эк	688	98	590	468					554	36	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		166	50	116	60					116		
МДК.08.02	Современные технологии приготовления и оформления пирожных		78	24	54	24					54		
МДК.08.03	Современные технологии приготовления и оформления тортов	→, →, →, →, Э	84	24	60	24					60		
УП.08					180	180					180		
ПП.08		→, →, →, →, →, Дз			180	180					144	36	
	ВСЕГО:		4714	1299	3415		595	822	612	738	612	36	
ПА.00	Промежуточная аттестация							18		108		18	
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация									18		18	
Консультации – 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Государственная (итоговая) аттестация: по квалификации «повар» - 18 ч., по квалификации «кондитер» - 18 ч. Выпускная квалификационная работа: 1) повар, 2) кондитер						Всего	дисциплин и МДК	493	708	516	654	270	
							учебной практики	42	48	48	42	180	
							производственной практики	60	66	48	42	144	36
							экзаменов		2	1	4/1		2/1
							дифф.зачетов		3	2	8		1
							зачетов		3		3	1	

ПЕРЕЧЕНЬ

кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки
по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер

<i>№ n/n</i>	<i>Наименование</i>
1.	Кабинет технологии кулинарного производства, кондитерского производства
2.	Кабинет безопасности жизнедеятельности
3.	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
4.	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
5.	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
6.	Учебный кулинарный цех
7.	Учебный кондитерский цех
8.	Спортивный зал
9.	Открытый стадион широкого профиля
10.	Библиотека, читальный зал
11.	Актовый зал

2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ

Индекс	Наименование циклов, профессиональных модулей, МДК	Количество часов
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	52
ОП 03	Техническое оснащение и организация рабочего места;	22
ОП 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности;	14
ОП 08	Рисование и лепка. Художественное оформление кондитерских изделий	16
П 00	Профессиональный цикл	92
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	4
ПМ 02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	4
ПМ 03	Приготовление супов и соусов	4
ПМ 04	Приготовление блюд из рыбы	4
ПМ 05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	4
ПМ 06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	4
ПМ 07	Приготовление сладких блюд и напитков	4
ОП 08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, практические работы;	64
	ИТОГО:	144