

Утверждаю
Директор ГАПОУ СО «ВМТ»
« 17 » *августа* 20 *17* г.

Л.Ю. Казаков

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Свердловской области
«Высокогорский многопрофильный техникум»

наименование образовательного учреждения

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09. Повар, кондитер

Квалификации выпускника

- повар
- кондитер

Нормативный срок обучения

на базе основного общего образования –

3 года 10 месяцев

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

г. Нижний Тагил
2017 г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ СО «ВМТ» _____ Л.Ю. Казаков
« _____ » _____ 20 __ г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Свердловской области
«Высокогорский многопрофильный техникум»

наименование образовательного учреждения

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09. Повар, кондитер

Квалификации выпускника

- повар
- кондитер

Нормативный срок обучения

на базе основного общего образования –

3 года 10 месяцев

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

г. Нижний Тагил
2017 г.

1. Календарный учебный график

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях для профессии)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии				
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	35	5	0	1	0	11	52
II курс	33	2	4	2	0	11	52
III курс	24	5	11	1	0	11	52
IV курс	17	7	14	1	2	2	43
Всего	109	19	29	5	2	35	199

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

№	Наименование (кабинеты)
K1 каб11,13	Русского языка и литературы
K2 каб12a12н	Иностранного языка
K2каб17	Математики: алгебра, начала математического анализа, геометрия
K2каб7	Истории и Обществознания
K2каб2	Основы безопасности жизнедеятельности, Безопасности жизнедеятельности
K1каб10 к2каб14	Информатики, Информационных технологий
K1каб12	Физики
K2каб16	Химии, Биологии, Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
K2каб5	Географии, Экологии

K2каб11	Адаптационных дисциплин, истории Урала , Мировой художественной культуры, Психологии
K2каб21	Основы товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение отрасли и организация рабочего места, Основы калькуляции и учета
K2 к 4	Экономические и правовые основы производственной деятельности
K2 к 21	Технологии кулинарного и кондитерского производства
	Наименование (лаборатории):
K1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
к1	Спортивный зал
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
к1	Стрелковый тир или место для стрельбы
	Залы:
K2	Библиотека
K2	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
к1	Актный зал

5. Пояснительная записка.

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Высокогорский многопрофильный техникум»

наименование образовательной организации

разработан на основе:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09.12.2016 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.) 43.01.09. Повар, кондитер

код и наименование профессии

- Профессиональный стандарт 33.011 «Повар» (приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н , зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023),
- Профессиональный стандарт 33.010 «Кондитер» (приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н, зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940),
- Профессиональный стандарт 33.014 «Пекарь» (приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 914н, зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 N 40270) ,
- Приказ Минтруда России от 2 ноября 2016 г. № 831 "Об утверждении списка 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования";
- «Методические рекомендации по обеспечению в субъектах Российской Федерации подготовки кадров по 50 наиболее востребованным и перспективным специальностям и рабочим профессиям в соответствии с международными стандартами и передовыми технологиями», разработанные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации, октябрь 2015 г.,
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»,

- Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180 «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (доработанные по итогам совещания ФГАУ «ФИРО», 25.02.2015 г. , Минобрнауки РФ от 17.03.2015 г. № 06-259);
- Приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241 (преподавание ОБЖ);
- Приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889 (преподавание физкультуры);
- Примерные программы общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 381 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»;
- Результаты анализа трудовой деятельности, позволяющие обоснованно сформулировать перечень общих и профессиональных компетенций и критерии оценки их освоения, а также отобрать объем и содержание теоретического обучения и практик, обобщенный опыт участия обучающихся и педагогов в WS;
- Устав ГАПОУ СО «ВМТ»;

4.1. Организация учебного процесса и режим занятий.

Учебный год в техникуме начинается 01 сентября, делится на 2 семестра и завершается 30 июня. Получение среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 82 недели. Итого 199 недель: обучение по

учебным циклам ППКРС (теоретическое обучение), учебная (производственная практика), промежуточная аттестация, Государственная итоговая аттестация, каникулы.

Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в год, из них 2 недели в зимний период.

Продолжительность учебной недели – шестидневная; продолжительность занятий (45 мин.) - сгруппированы парами.

Образовательная программа имеет следующую структуру (учебные циклы):

- Общеобразовательный цикл
- Адаптационный цикл
- Общепрофессиональный цикл
- Профессиональный цикл
- Государственная итоговая аттестация

Объем учебной нагрузки по очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю, который включает все виды учебных работ обучающегося во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекции, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу. Объем образовательной нагрузки обучающихся при очной форме обучения во взаимодействии с преподавателем составляет не менее 80 % от объема, отводимого на данный элемент программы в целом, предусматриваемого учебным планом.

В учебные циклы включается текущая аттестация, промежуточная аттестация обучающихся.

Текущий контроль проводится преподавателем в пределах учебного времени, отведенного на изучение соответствующих дисциплин и междисциплинарных курсов, как традиционными методами, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии, возможности рейтинговых и/или накопительных систем оценивания; применения системы зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 32-36 академическим часам. Дифференцированные зачеты, зачеты и письменные контрольные работы проводятся за счет учебных часов, выделенных на учебную дисциплину, междисциплинарный курс.

Самостоятельная работа определяется как разность между объемом образовательной программы нагрузкой во взаимодействии с преподавателем. Самостоятельная работа обучающихся организуется и оценивается преподавателем в ходе текущей аттестации, учитывается при прохождении промежуточной аттестации по учебной дисциплине общепрофессионального цикла, междисциплинарному курсу.

4.1. Общеобразовательный цикл

Учебное время, отведенное на общеобразовательное обучение составляет 2052 час. (57 нед.) и реализуется параллельно с общепрофессиональным и профессиональным циклом. Учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО по профессии распределены на общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемых на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся в соответствии с техническим профилем. Углубленно изучаются учебные дисциплины «Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия», «Химия», «Психология».

В учебный план введены дополнительные учебные дисциплины:

«Мировая художественная культура» – 36 час.

«История Урала» -36 час

«Информационные технологии в профессиональной деятельности» – 36 час.

«Психология» -72 час.

Итого общеобразовательная подготовка по циклам учебных дисциплин составляет:

- *общие - 1155 час.*
- *по выбору из обязательных предметных областей – 717 час.*
- *дополнительные - 180 час.*

Учебная дисциплина «Русский язык и литература» (285 час) соответственно составляет «Русский язык» -114 час. и «Литература» - 171 час.

Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется в объеме обозначенном ФГОС обязательных аудиторных занятий и не более 2 часов в неделю в рамках кружковой работы, за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

По учебной дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» 70 % учебного времени отводится на изучение основ военной службы, для девушек возможно, в рамках данного курса, освоение навыков оказания первой медицинской помощи.

За период обучения обучающимися предусмотрено выполнение индивидуальных проектов по учебным дисциплинам общеобразовательной подготовки за счет часов, отведенных на самостоятельную работу по учебному плану и в соответствии с рабочей учебной программой, учитывая специфику профессии.

Обучающиеся по образовательной программе СПО, не имеющие среднего общего образования, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования и при успешном прохождении которой им выдается аттестат о среднем общем образовании.

ГИА по образовательным программам среднего общего образования проводится в форме ЕГЭ, при условии допуска к процедуре ГИА и отсутствия академических задолженностей у обучающегося.

4.2. Адаптационный цикл

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья включается адаптационная дисциплина «Коммуникативный практикум» и «Социальная адаптация с основами социально-правовых знаний» обеспечивающие коррекцию нарушений развития и/или успешную социальную адаптацию в образовательной организации.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

4.3. Профессиональный цикл

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика по профессиональным модулям может быть реализована рассредоточено в учебно-производственных мастерских техникума. Производственная практика реализуется концентрированно. Практика организована на основе долгосрочных и краткосрочных договоров, заявок предприятий. Организация практики соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта СПО и производится в соответствии с графиком учебного процесса.

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

Места производственной практики обеспечивают выполнение видов профессиональной деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования под руководством квалифицированных специалистов – наставников.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики на предприятиях соответствует содержанию деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанной с будущей профессиональной деятельностью.

Прохождение производственной практики на предприятии возможно для тех обучающихся, которые по состоянию здоровья и психофизическому развитию готовы к работе в трудовом производственном коллективе при условии сопровождения их практики наставником на предприятии из числа опытных работников. Прохождение производственной практики возможно в профессиональной образовательной организации для обучающихся с особыми образовательными потребностями. В данном случае, программа производственной практики (содержание, виды работ, количество часов) будет в полном объеме соответствовать производственной практике на производстве.

4.4. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть образовательной программы составляет не менее 20 % от объема образовательной программы и дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, а так же получения

дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть образовательной программы сформирована в соответствие со следующими видами деятельности и компетенциями:

Вид деятельности	Код профессиональной компетенции	Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины, входящих в вариативную часть ОПОП	Количество часов по учебному плану
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий	ПК. 6.1-6.2	ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий	432
	ОК.01-11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК6.1-6.2	Общепрофессиональный цикл: ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров ОП. 03 Техническое оснащение отрасли и организация рабочего места ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности ОП. 05 Основы калькуляции и учета	210
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	ОК 1-11 ПК 5.1-5.5	<i>Профессиональный цикл:</i> МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	150

кондитерских изделий разнообразного ассортимента		изделий МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	ОК. 01-06	ОП. 10 Деловая культура	36
	ОК.11	ОП.011 Основы предпринимательской деятельности	36
Итого:			864

Распределение часов вариативной части согласовано на заседании Методического совета техникума от «05» апреля 2017 г. протокол № 5. Лист согласования с работодателем от «17» апреля 2017 г.

4.5. Формы проведения консультаций

Организация консультаций осуществляется из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год (не более 100 часов в год), в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем самостоятельно.

4.6. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения обучающихся по отдельным дисциплинам, модулям и практикам обучения.

В учебном плане отражены следующие виды контроля знаний обучающихся:

- Экзамен, квалификационный экзамен, в том числе комплексный
- Зачет, дифференцированный зачет
- Форму экзамена (устное собеседование по билетам, защита реферата, тестирование, письменная работа, сочинение и др.) выбирает самостоятельно преподаватель. Фонд оценочных средств по выбранной форме промежуточной аттестации согласовывается на заседании предметной цикловой комиссии и утверждается Методическим советом

техникума. Промежуточная аттестации по каждой дисциплине и междисциплинарному курсу осуществляется каждый семестр.

Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю в последнем семестре его изучения является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Экзамен (квалификационный) предусмотрен по профессиональным модулям:

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 2 курс

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 3 курс

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 3 курс

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента -4 курс

Студенту, успешно освоившему ПМ 01- 04, по результатам квалификационных экзаменов, присваивается квалификация «Повар»

ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 4 курс с присвоением квалификации «Кондитер».

По результатам независимой сертификации по ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий, студент имеет возможность получить дополнительную квалификацию «Пекарь».

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части (МДК) и практик. В этом случае форма аттестации по учебной и /или производственной практике – дифференцированный зачет, по МДК – экзамен или дифференцированный зачет, как предусмотрено учебным планом.

К обязательным экзаменам по общеобразовательному циклу дисциплин относятся «Русский язык», «Математика: алгебра и начала анализа, геометрия», «Химия».

Промежуточная аттестация обучающихся планируется в форме экзамена в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Учебным планом предусмотрено не более 8 экзаменов и 10 дифференцированных зачетов в год. В указанное число не входят экзамены и зачеты по учебной дисциплине «Физическая культура».

4.7. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденным директором техникума. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Обязательное требование – соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже 3 разряда по квалификациям «Повар», «Кондитер».

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- Оценка уровня освоения дисциплин;
- Оценка компетенций обучающихся.

Необходимым условием допуска к ГИА является предоставление документов (ведомости успеваемости, сертификаты, отчеты), подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из освоенных видов профессиональной деятельности, систематизированных в «Портфолио образовательных достижений выпускника».

Согласовано: Зам. директора по УПР _____ / Т. В. Белохвост
Зам. директора по УВР _____ / В.А. Сторожев
Председатель ПЦК _____ / Т. В. Белохвост

