

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ А. В. Шаталин
« _____ » _____ 2016г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»
по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения – 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального

образования – естественнонаучный

начало подготовки – 2016 год

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 2 августа 2013 г. 19.01.17 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС (ред. 09.04. 2015 № 389).

Нормативные документы:

-Устав ГАПОУ СО «Марксовский политехнический колледж»;

-273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68 ч.3;

-ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 798 (ред. 09.04. 2015 № 389);

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г.№1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 г. №354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 г. №355;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015 г. №390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

-Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

-максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы; максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю;

-объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 6-дневной учебной недели – 36 часов в неделю;

-продолжительность учебной недели ГАПОУ СО «Марксовский политехнический колледж» составляет 6 учебных дней;

-продолжительность занятий – 1 академический час (45 мин);

- с целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль;
- при реализации ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) проводится в мастерских, лабораториях, в учебном хозяйстве. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;
- консультации предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные;
- общая продолжительность каникул составляет 24 недели.

1.3. Общеобразовательный цикл

Срок освоение ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) составляет – 57 недель.

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

2052 часов – на изучение общих дисциплин и дисциплин по выбору:

Русский язык и литература	285
Иностранный язык	171
Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	228
История	171
Физическая культура	171
Основы безопасности жизнедеятельности	72
Информатика	108
Физика	108
Химия	171
Обществознание (вкл. экономику и право)	171
Биология	72
География	72
Экология	36

216 часа – на изучение дополнительных дисциплин:

История родного края/	
История мировой культуры	60
Основы права/	
Основы экономики и управления	60
История народных промыслов/	
История искусства	60
Эффективное поведение на рынке труда/	
Деловое общение	36

По дополнительным дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя. На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы внеаудиторной работы.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Объем часов при формировании вариативной части, с целью усиления и расширения профессиональных модулей для овладения профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности распределен следующим образом:

- специальное рисование и лепка для кондитеров – 32 часа;

- национальная немецкая кухня – 32 часа;
- на 14 часов увеличен объем аудиторной нагрузки МДК.04. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы;
- на 20 часов увеличен объем аудиторной нагрузки МДК.05. 01. Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
- на 12 часов увеличен объем аудиторной нагрузки МДК.06. 01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- на 34 часа увеличен объем аудиторной нагрузки МДК.08. 01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

При освоении ППКРС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные.

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

2. График учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август															
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52								
1																		К	К																		У	У	Т	Т		У	У		К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
2					У	У												К	К		Т	Т	Т	Т					У	У	Т	Т	Т	Т	Т	Т									А	А			К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3				У	У	Т	Т				У	У	Т	Т	Т	Т	К	К											У	У	Т	Т					У	У	У	Т	Т	Т	Т	А	А	А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения: Теоретическое обучение А Промежуточная аттестация у Учебная практика Т Производственная практика

К Каникулы П Подготовка к государственной итоговой аттестации И государственная итоговая аттестация

* Неделя отсутствует

Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения¹

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии НПО или специальности СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	35	4	2				11	52
II курс	25	4	10		2		11	52
III курс	15	9	12		3	2	2	43
Всего	75	17	24		5	2	24	147

**Перечень учебных кабинетов и лабораторий по профессии
19.01.17 Повар, кондитер**

№	Наименование
	Кабинеты
1	Русского языка и литературы
2	Истории, обществознания и социально – экономических дисциплин
3	Химии, биологии, физиологии питания и санитарии, метрологии и стандартизации
4	Математики
5	Информатики и инженерной графики
6	Физики и электротехники
7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8	Товароведения продовольственных товаров
9	Технологии кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории
1	Кулинарно - кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

