

Утверждаю
Директор ГБОУ СПО СКСТиК
_____ Н.П. Деньгина

« 08 » августа 2014 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

Государственного бюджетного образовательного учреждения
среднего профессионального образования

«Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»

по профессии **19.01.17** **Повар, кондитер**

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 2 года и 5 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования: социально-экономический

1. 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				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40	-	-	-	1	-	11	52
II курс	27	8	4	-	2	-	11	52
III курс	8	-	9	-	1	1	2	21
Всего	75	8	13	-	4	1	24	125

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					Формируемые компетенции
			максимальная	самостоятельная работа	обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		
					всего занятий	в т. ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	
						Лекций, семинаров	лаб. и практ. занятий						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
О.00	Общеобразовательный цикл	Зз/14дз/3э	2496	832	1664	1270	394	494	668	502	0	0	
ОДБ.01	Русский язык	ДЗ, Э	112	38	74	74	0	34	23	17	0	0	
ОДБ.02	Литература	ДЗ, ДЗ	290	96	194	194	0	34	92	68	0	0	
ОДБ.03	Иностранный язык	ДЗ, ДЗ	222	74	148	0	148	68	46	34	0	0	
ОДБ.04	История	ДЗ, ДЗ	172	58	114	114	0	34	46	34	0	0	
ОДБ.05	Обществознание	ДЗ	120	40	80	80	0	18	46	16	0	0	
ОДБ.06	Естествознание	ДЗ, ДЗ	307	102	206	206	0	68	70	68	0	0	
ОДБ.07	География	ДЗ	60	20	40	40	0	17	23	0	0	0	
ОДБ.08	Физическая культура	3, 3	232	78	154	8	146	51	52	51	0	0	

ОДБ.09	ОБЖ	3	110	36	74	34	40	34	40	0	0	0	
ОДП.10	Экономика	3, Э	172	58	114	114	0	34	46	34	0	0	
ОДП.11	Право	ДЗ	145	48	97	97	0	0	46	51	0	0	
ОДП.12	Математика	ДЗ, Э	392	130	262	262	0	68	92	102	0	0	
ОДП.13	Информатика и ИКТ	ДЗ	162	54	107	47	60	34	46	27	0	0	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3з/2дз/0э	232	72	160	68	92	0	0	0	72	88	
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	46	12	34	20	14	0	0	0	20	14	ОК 1-8 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	48	16	32	14	18	0	0	0	32	0	ОК 1-8 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3	44	14	30	6	24	0	0	0	20	10	ОК 1-8 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	3	46	14	32	20	12	0	0	0	0	32	ОК 1-8 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6
ОПД.05	Безопасность	3	48	16	32	8	24	0	0	0	0	32	ОК 1-8 ПК 1.1-1.2

	жизнедеятельности												ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6
П.00	Профессиональный цикл	19з/5дз/9э	2006	410	1596	420	420	118	160	110	700	508	
ПМ.00	Профессиональные модули	19з/5дз/9э	2006	410	1596	420	420	118	160	110	700	508	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	1/0/2	80	14	66	16	14	0	0	0	66	0	ОК 1-8 ПК 1.1-1.2
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Э*	44	14	30	16	14	0	0	0	30	0	
УП.01	Учебная практика	3			36	0	0	0	0	0	36	0	
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	2/0/1*	152	14	138	14	16	0	0	0	102	36	ОК 1-8 ПК 2.1-2.5
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Э*	44	14	30	14	16	0	0	0	30	0	
УП.02	Учебная практика	3			36	0	0	0	0	0	36	0	
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	3			72	0	0	0	0	0	36	36	
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	2/1/1	116	14	102	16	14	0	0	0	66	36	ОК 1-8 ПК 3.1-3.4
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ*	44	14	30	16	14	0	0	0	30	0	
УП.03	Учебная практика	3			36	0	0	0	0	0	36	0	
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)	3			36	0	0	0	0	0	0	36	
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	2/0/1*	152	14	138	14	16	0	0	0	102	36	ОК 1-8 ПК 4.1-4.3

МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ*	44	14	30	14	16	0	0	0	30	0	
УП.04	Учебная практика	3			36	0	0	0	0	0	36	0	
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	3			72	0	0	0	0	0	36	36	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	2/1/1*	164	18	146	18	20	0	0	0	110	36	ОК 1-8 ПК 5.1-5.4
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ*	56	18	38	18	20	0	0	0	38	0	
УП.05	Учебная практика	3			72	0	0	0	0	0	72	0	
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)	3			36	0	0	0	0	0	0	36	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	2/1/1*	92	12	80	14	12	0	0	0	44	36	ОК 1-8 ПК 6.1-6.4
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ*	38	12	26	14	12	0	0	0	26	0	
УП.06	Учебная практика	3			18	0	0	0	0	0	18	0	
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)	3			36	0	0	0	0	0	0	36	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	2/0/1	92	12	80	12	14	0	0	0	44	36	ОК 1-8 ПК 7.1-7.3
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ*	38	12	26	12	14	0	0	0	26	0	
УП.07	Учебная практика	3			18	0	0	0	0	0	18	0	
ПП.07	Производственная практика (практика по профилю специальности)	3			36	0	0	0	0	0	0	36	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	2/1/1	252	46	206	50	48	0	0	0	130	76	ОК 1-8 ПК 8.1-8.6

МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ДЗ	144	46	98	50	48	0	0	0	58	40	
УП.08	Учебная практика	3			36	0	0	0	0	0	36	0	
ПП.08	Производственная практика (практика по профилю специальности)	3			72	0	0	0	0	0	36	36	
ПМ.09	Современные направления в организации обслуживания потребителей	2/0/2	618	194	424	194	194	118	160	110	36	0	ОК 1-8
МДК.09.01	Организация обслуживания потребителей	-,3/Э	582	194	388	194	194	118	160	110	0	0	
ПП.09	Производственная практика (практика по профилю специальности)	3			36			0	0	0	36	0	
ПМ.10	Организация детского и диетического питания	1/1/1	144	36	108	36	36	0	0	0	0	108	ОК 1-8 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6
МДК.10.01	Технология приготовления и отпуск детского и диетического питания	ДЗ	108	36	72	36	36	0	0	0	0	72	
ПП.10	Производственная практика (практика по профилю специальности)	3			36			0	0	0	0	36	
ПМ.11	Современные технологии в кондитерском производстве	1/1/1	144	36	108	36	36	0	0	0	0	108	ОК 1-8 ПК 8.1-8.6
МДК.11.01	Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты	ДЗ	108	36	72	36	36	0	0	0	0	72	
ПП.11	Производственная практика	3			36			0	0	0	0	36	

	(практика по профилю специальности)												
ФК.00	Физическая культура	3	72	36	36	0	36	0	0	0	20	16	ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 8
Всего по ОПОП		22з/7дз/9э	2310	518	1792	488	548	118	160	110	792	612	
Итого по ОПОП без практики			1554	518	1036	488	548	118	160	120	360	324	
Всего по РУП		25з/21дз/12э	4806	1350	3456	1758	942	612	828	612	792	612	
Всего по РУП без часов на практику			4050	1350	2700	1758	942	612	828	612	360	288	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация											1 нед.	
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 260 час.)					Всего	дисциплин и МДК		612	828	612	360	288	
Государственная (итоговая) аттестация						учебной практики		0	0	0	288	0	
1.1. Защита выпускной квалификационной работы						производст. практики /		0	0	0	144	324	
						экзаменов		0	0	4	2	6	
						дифф. зачетов		0	7	7	3	4	
						зачетов		0	3	0	0	3	

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Кабинеты:

Технологии кулинарного производства
Технологии кондитерского производства
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

Микробиологии, санитарии и гигиены
Товароведения продовольственных товаров
Технического оснащения и организации рабочего места
Учебный кулинарный цех
Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс:

Спортивный зал
Гимнастический зал
Открытая спортивная площадка
Место для стрельбы

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актный зал

4. Пояснения к учебному плану

4.1 Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования - **19.01.17 Повар, кондитер** государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» разработан на основе:

- Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ, утвержденного 29 декабря 2012 г.;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013г., зарегистр. В Минюсте России (рег. № 29749 20.08.13г.);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 05.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей СПО, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г. № 1199, профессиям НПО, перечень которых утвержден приказом министерства образования и науки РФ от 29.09.2009г. № 354, и специальностей СПО, перечень которых утвержден приказом министерства образования и науки РФ от 28.09.2009г. № 355»;
- Разъяснений по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО», протокол №1 от 10 апреля 2014 г.);
- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);
- Типового положения об образовательном учреждении НПО, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 14 июля 2008 г.;
- Устава ГБОУ СПО СКСТиК;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968).

Обучение по ОПОП организуется на базе основного общего образования, форма обучения – очная, нормативный срок освоения – 2 года 5 месяцев.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов, что составило **2700 часов**. Общее количество недель теоретического обучения – **75 недель**, в том числе общеобразовательная подготовка. Общее количество учебной и производственной практики (по профилю специальности) – **21 неделя**. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Максимальная учебная нагрузка 54 часа в неделю и включает: 36 академических часов и 18 часов внеаудиторной нагрузки (консультации, самостоятельная работа обучающихся), что составило **4806 часов**. Продолжительность учебной недели – 6 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Аудиторные занятия по учебным дисциплинам ОПОП проводятся спаренными учебными часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий.

Виды самостоятельной работы учащихся – выполнение домашнего задания, самостоятельное изучение отдельных тем и разделов, конспектирование, подготовка докладов и рефератов.

При реализации ОПОП по профессии предусмотрено деление группы на подгруппы при проведении лабораторных и практических занятий по междисциплинарным курсам в рамках профессиональных модулей и учебной практике. При выделении времени на лабораторные и практические занятия соблюдены параметры практикоориентированности в диапазоне 70-85% и в целом по РУП составляет 73%.

Дисциплина Физическая культура предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях) в период реализации ФГОС по профессии.

В период обучения проводятся учебные сборы с юношами на базе соединений и воинских частей Вооруженных сил Российской Федерации (приказ Министерства обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. № 96/134). Продолжительность учебных сборов – 5 дней (35 часов).

При реализации ОПОП предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная (производственное обучение) и производственная практики проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика обучающихся проводится в специализированных лабораториях колледжа, при этом учебная группа делится на подгруппы численностью не менее 12 человек, а также на базовых предприятиях в соответствии с договорами, где предусматривается помещение для проведения занятий и отработки навыков при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.2 Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть циклов ОПОП содержит профессиональные модули ПМ.10 «Организация детского и диетического питания» и ПМ.11 «Современные технологии в кондитерском производстве» в объеме **144 часа** обязательной нагрузки профессиональных модулей.

Учебное время, отводимое по усмотрению ОУ при реализации образовательной программы среднего общего образования, использовано на изучение профессионального модуля ПМ.09 «Современные направления в организации обслуживания потребителей» в объеме **388 часов** обязательной аудиторной нагрузки.

4.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по профессии сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ

среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования.

В соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы по профессии выбран **социально-экономический профиль** и реализуется на первом и втором курсах обучения (1-3 семестр).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1664 часа) распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла. При этом на ОБЖ отводится 74 часа (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г № 889).

В период 1 и 2 года обучения обучающиеся получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению основной профессиональной образовательной программы СПО.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии.

4.4 Формы проведения промежуточной аттестации

Учебным планом предусматривается **4 недели** промежуточной аттестации. Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет: 1 курс - 1 неделя во 2 семестре; 2 курс – 2 недели в 3 семестре; 3-курс – 1 неделя 5 семестр.

Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла являются зачет, дифференцированный зачет и экзамен. По междисциплинарным курсам в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, экзамен.

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

Промежуточная аттестация по общеобразовательному циклу проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на изучение учебных дисциплин, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию. Экзамены проводятся по русскому языку, математике и экономике – профильной дисциплине; по русскому языку и математике – в письменной форме, по экономике – в устной.

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике (по профилю специальности) проводится в форме зачета.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится квалификационный экзамен.

Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов – не более 10 (без учета зачетов по физической культуре, учебной и производственной практике).

В РУП предусмотрено проведение комплексного экзамена (МДК.01.01 и МДК.02.01), а также комплексного дифференцированного зачета (МДК.03.01, МДК.04.01 и МДК.05.01; МДК.06.01 и МДК.07.01) .

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и "зачтено" ("зачет"). При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре

изучения формой итоговой аттестации по модулю предусмотрен квалификационный экзамен, который проводится сразу после его освоения, независимо от недели промежуточной аттестации - итогом является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен с оценкой»; при освоении программ междисциплинарных курсов - дифференцированный зачет или экзамен.

РУП предусмотрено проведение комплексного квалификационного экзамена по ПМ.02, ПМ.04, ПМ.05 и ПМ.06

4.5 Формы проведения консультаций

Предусматриваются консультации для обучающихся при освоении ОПОП в объеме 100 часов на учебную группу на каждый год обучения. Формы проведения консультаций: устные групповые перед проведением экзаменов, дифференцированных зачётов, контрольных работ; устные индивидуальные для ликвидации академической задолженности обучающимися.

4.6 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденным директором колледжа. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких модулей, выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии: повар – 3-4 разряда, кондитер – 3-4 разряда.

Разработчик

Заместитель директора
по учебной работе

_____ И.А. Подорога

Согласовано

Председатель методической
комиссии

_____ Н.Ю. Аносова