

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

СОГЛАСОВАНО

начальник отдела профессионального образования КОИПО ЛО

Государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Ленинградской области "Тихвинский промышленно-технологический техникум им. Е.И. Лебедева"

С.А. Лабадина

" " 2014 года

Форма обучения очная

месяцев на базе среднего общего образования

1. График учебного процесса

профессия 19.01.17 Повар, кондитер

квалификация по ОК 016-94 повар 16675 – 3 разряд, кондитер 12901 – разряд 3 разряд

2. Сводные данные по бюджету времени

Курс	Сентябрь		Октябрь		Ноябрь		Декабрь		Январь		Февраль		Март		Апрель		Май		Июнь		Июль		Август		Обучение по дисциплинам и МДК	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Праздники	Всего			
	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
1																									36	4							11	1	52
2																									29	9		2					11	1	52
3																									8	2	8	1	1				2	2	22
Итого:																								73	15	8	3	1	1	24	2	126			

Обозначения:

Теоретическое обучение		Учебная практика (производственное обучение)	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая государственная аттестация	Каникулы
	OX	OO	X	..	III		КАНИКУЛЫ



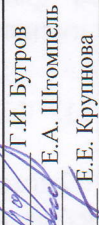
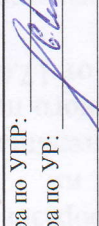
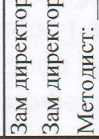
распоряжение № 64

2.1. План учебного процесса (основная образовательная программа НПО)

Индекс	Наименование циклов, модулей, междисциплинарных курсов, дисциплин	Формы промежуточной аттестации	Максимальная учебная нагрузка студента	Самостоятельная учебная нагрузка	Всего	В том числе:			Распределение по курсам									
						Занятия на уроках	Лабораторно-практические занятия	1 курс		2 курс		3 курс						
								1 п 17 неделя	2 п 23 неделя	1 п 17 неделя	2 п 17 неделя	1 п 17 неделя	2 п 17 неделя	3 п 10 неделя				
ОО	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ																	
ОДБ.00	БАЗОВЫЕ учебные дисциплины		2643	817	1827	931	896	408	552	442	425							
ОДБ.01	Русский язык	-3/-Э	1670	516	1155	531	624	255	322	306	272	0						
ОДБ.02	Литература	-3/-ДЗ	156	48	108	28	80	17	23	34	34							
ОДБ.03	Иностранный язык	-3/-ДЗ	263	81	182	92	90	34	46	51	51							
ОДБ.04	История	-3/-ДЗ	214	66	148	18	130	34	46	34	34							
ОДБ.05	Обществознание (включая экономику и право)	-3/-ДЗ	156	48	108	88	20	34	23	34	17							
ОДБ.06	Химия	-ДЗ/-	214	66	148	100	48	34	46	34	34							
ОДБ.07	Биология	-ДЗ/-	116	36	80	72	8	34	46									
ОДБ.12	Физическая культура	-/-/ДЗ	122	38	85	75	10			51	34							
ОДБ.13	Основы безопасности жизнедеятельности	-3/-ДЗ	322	100	222	4	218	51	69	51	51							
ОДП.00	ПРОФИЛЬНЫЕ учебные предметы	-3/-ДЗ	107	33	74	54	20	17	23	17	17							
ОДП.14	Математика		973	301	672	384	288	153	230	136	153	0						
ОДП.15	Физика	-ДЗ/-Э	429	133	296	118	178	68	92	68	68							
ОДП.16	Информатика и ИКТ	-ДЗ/-Э	379	117	262	232	30	51	92	51	68							
ОПОП	ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ ЦИКЛОВ И РАЗДЕЛА ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА	-3/-ДЗ	165	51	114	34	80	34	46	17	17							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0	1086	254	873	475	398	204	276	68	85	240						
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		280	64	216	137	79	136	0	0	0	80						
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		22	5	17	7	10	17										
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		88	20	68	50	18	68										
ОП.04	Экономические основы производственной деятельности		66	15	51	40	11	51										
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	3	52	12	40	30	10					40						
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЦИКЛ	3	52	12	40	10	30					40						
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ		748	172	617	336	281	68	276	68	85	120						
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	ДЗ	748	172	617	336	281	68	276	68	85	120						
МДК.01.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	148	34	114	58	56	68	46	0	0	0						
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	3/Э	148	34	114	58	56	68	46									
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	180	42	138	90	48	0	138	0	0	0						
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Э	180	42	138	90	48											
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	120	28	92	52	40	0	92	0	0	0						
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Э	120	28	92	52	40											
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	65	15	51	25	26	0	0	34	17	0						
УП.04	Учебная практика	3/Э	65	15	51	25	26											
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	68		68													
МДК.05.01	Технология сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	3/Э	88	20	68	34	34	0	0	34	34	0						

Учебная практика	ДЗ	95	21	102	37	0	51	51
Учебная практика	ДЗ	95	21	102	37	0	0	34
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок								40
Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	З/Э	95	21	74	37			34
Учебная практика				54				34
Приготовление сладких блюд и напитков								40
Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	52	12	40	20	0	0	0
Учебная практика	Э	52	12	40	20			40
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий								40
Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ДЗ	52	12	40	20	0	0	0
Учебная практика	Э	52	12	40	20			40
ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА								40
Учебная практика	Э	58	18	40	2	38		40
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ								
Промежуточная аттестация				36				
Консультации				108				
				250				
ВСЕГО по полугодиям ГО:		3729	1071	3418	1406	612	828	510
Учебная практика (концентрировано)				144				240
Производственная практика				288				
				3850				
ВСЕГО:								
ИТОГО НАГРУЗКА В НЕДЕЛЮ:					36	36	36	36
					15	15	14	14
					0	2	2	2
					0	0	0	2
					0	5	0	8
					10	5	10	2

Государственная итоговая аттестация - выпускная квалификационная работа

Зам директора по УТР:  Г.И. Бугров
Зам директора по УР:  Е.А. Штомпель
Методист:  Е.Е. Крупнова

ВСЕГО
Дисциплин и МДК
Учебной практики
Экзаменов
Диф зачетов
Зачетов

3. Пояснительная записка к учебному плану ОПОП НПО профессия 34.2 (19.01.17) Повар, кондитер

Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования Государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Ленинградской области «Тихвинский промышленно-технологический техникум им. Е.И. Лебедева» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации ФГОС НПО № 516 от 17.05.2010 по профессии 34.2 (19.01.17) Повар, кондитер.

Учебный план разработан и реализуется в пределах образовательных программ начального профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования в соответствии:

- Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 21.07.2014) "Об образовании в Российской Федерации".
- С федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 в редакции приказов Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 и от 30.08.2010 г. № 889).
- «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях НПО и СПО в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180).
- Устава государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Ленинградской области «Тихвинский промышленно-технологический техникум им. Е.И. Лебедева».
- Локальными актами государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Ленинградской области «Тихвинский промышленно-технологический техникум им. Е.И. Лебедева».

Подготовка ведется по ОК 019-94 повар 16675 – 3 разряд, кондитер 12901 – разряд 3 разряд. Срок обучения 2 года 5 месяцев. Форма обучения – очная.

Организация учебного процесса и режим учебных занятий

Учебный год в техникуме начинается 1 сентября и заканчивается согласно графика учебного процесса утвержденного в учебном плане.

Начало учебного года может переноситься по очно-заочной (вечерней) форме получения образования не более чем на 1 месяц, по заочной форме получения образования - не более чем на 3 месяца.

Не менее 2 раза в течение учебного года для обучающихся устанавливаются каникулы общей продолжительностью 8 - 11 недель в год, в том числе в зимний период - не менее 2 недель.

Учебный год состоит из двух семестров, каждый из которых заканчивается предусмотренной учебным планом формой контроля результатов обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в неделю при освоении основной образовательной программы в очно-заочной форме составляет 16 академических часов.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год при освоении основной профессиональной образовательной программы в заочной форме составляет 160 академических часов.

Устанавливаются основные виды учебных занятий, такие, как урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная и производственная практики, выполнение курсовой работы (курсовое проектирование), а также могут проводиться другие виды учебных занятий.

Недельная нагрузка обязательными учебными занятиями педагогического работника с обучающимися не должна превышать 36 академических часов.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Перерыв между учебными занятиями составляет не менее десяти минут.

Перерыв для организации питания составляет не менее 20 минут.

Численность обучающихся в учебной группе по программам среднего профессионального образования, при финансировании подготовки за счет бюджетных средств по очной форме получения образования устанавливается 25 человек, по очно-заочной, заочной форме обучения – 20 человек.

Также могут проводиться учебные занятия с группами обучающихся меньшей численности и отдельными обучающимися, а также делить группы на подгруппы. Учреждение вправе объединять группы обучающихся при проведении учебных занятий в виде лекций.

Учебная неделя составляет 6 дней. Максимальный объем аудиторной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Консультации предусматриваются в объеме 250 часов на весь период обучения. Формы проведения консультаций групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы.

При реализации ОПОП предусматривается учебная и производственная практика. Учебная практика реализуется, рассредоточено начиная со 2 курса со I семестра и продолжается весь период обучения, в объеме 468 часов. На 2 курсе во II семестре в объеме 144 часа (4 недели) учебная практика реализуется концентрировано. Производственная практика проводится на 3 курсе в объеме 288 часов на предприятиях города и района. Общий объем учебной и производственной практики составляет 756 часов.

Качество освоения образовательных программ оценивается путем осуществления - текущего контроля успеваемости обучающихся, промежуточной аттестации (по окончании семестра, полугодия или курса обучения) обучающихся, государственной итоговой аттестации обучающихся, иных форм контроля успеваемости, согласно положению, утверждаемому локальным нормативным актом.

Освоение основной образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся, проводимой в форме оценки за семестр, зачета, дифференцированного зачета, в порядке, установленном локальным нормативным актом техникума.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по одному или нескольким учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы или не прохождения промежуточной аттестации при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью. Обучающиеся обязаны ликвидировать академическую задолженность в порядке, установленном нормативным правовым актом техникума.

Общеобразовательный цикл

Примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессий НПО одобрены и рекомендованы для использования на практике в учреждениях НПО и СПО

Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008 г. На изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки России, 2007. 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).

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 дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС НПО. Экзамены проводят по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла, которая выбрана образовательным учреждением - физика. По русскому языку и математике – в письменной форме, по профильной дисциплине форма проведения экзамена утверждается распоряжением директора ежегодно.

Формирование вариативной части ОПОП

Объем времени на профессиональные модули использован полностью. Объем времени на вариативную часть циклов ОПОП использован в соответствии с потребностями работодателей Тихвинского района Ленинградской области. Форма аттестации по профессиональным модулям экзамены, зачеты и дифференцированные зачеты.

Порядок аттестации обучающихся

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождения производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, т.е. по профессии повар не менее 2-го разряда, кондитер не менее 2-го разряда. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики и отзывы с мест прохождения производственной практики, стажировки.

ГИА (государственная итоговая аттестация) включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать одному или нескольким профессиональным модулям; выпускная практическая работа должна предусматривать сложность работы не ниже 3-го разряда по рабочей профессии 34.2 (19.01.17) Повар, кондитер.

При положительной оценке качества подготовки – оценке уровня освоения дисциплин и оценки компетенций обучающимся присваивается квалификация повар 16675 – 3 разряд, кондитер 12901 – 3 разряд. При предоставлении выпускником отчетов о достигнутых результатах в освоении профессии - сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, положительные характеристики и отзывы с мест прохождения практики, повышенный уровень выполнения производственных работ, стажировки, прошедшим промежуточную аттестацию на «хорошо» и «отлично» возможно присвоение повышенного рабочего 4-го разряда по квалификациям повар 16675 – 3 разряд, кондитер 12901 – 3 разряд.

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии
НПО 19.01.17 Повар, кондитер

№	НАИМЕНОВАНИЕ
	Кабинеты:
1	Технологии кулинарного производства
2	Технологии кондитерского производства
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Товароведения продовольственных товаров
3	Технического оснащения и организации рабочего места
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Тренажерный зал
	Залы:
1	Библиотека
2	Читальный зал
3	Мультимедийный кабинет с выходом в Интернет
4	Актный зал