



СОГЛАСОВАНО
"Ирэн"
ООО "ИРЭН"
Генеральный директор
И. В. Торова
«19» мая 2017 г.

СОГЛАСОВАНО:

На заседании Педагогического совета
Протокол № 188

От «31» мая 2017 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

от «19» мая 2017 г. № 126

директор ГБПОУ ДО
«Госненский политехнический техникум»

И. В. Исмаилова

«19» мая 2017 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной программы профессионального обучения

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области

«Госненский политехнический техникум»

по профессии

ОКПР 16675 Повар

(для лиц с ОВЗ и инвалидов)

Квалификация:

профессия ОКПР № 16675 Повар, 2 разряд;

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 1 год 10 мес.

Режим работы – 5-ти дневная учебная неделя

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 курсам
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	28	13	-	-	-	11	52
II курс	13	20	6	1	1	2	43
Всего	41	33	6	1	1	13	95

2.1 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				
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		
					Всего занятий	В т.ч. лекций, уроков	В т.ч. лаб. и практич. занятий	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	
								17 недель	24 недели	17 недель	16 недель	6 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	8/3/-	1001	286	715	458	257	238	312	85	80	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	-, ДЗ	122	40	82	70	12	34	48			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,3	87	29	58	42	16	34	24			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,ДЗ	87	29	58	43	15	34	24			
ОП.04	Основы калькуляции и учета	-,3	87	29	58	34	24	34	24			
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-, -,3	90	16	74	54	20	17	24	17	16	
ОП.06	Эффективное поведение на рынке труда	-,3	86	20	66	44	22			34	32	
ОП.07	Основы законодательства о социальной защите прав инвалидов в РФ	-, -,3	94	20	74	59	15	17	24	17	16	
ОП.08	Карвинг (вырезание из овощей и фруктов)	3	69	21	48	12	36		48			
ОП.09	Рисование и лепка	-, -,3	111	37	74	14	60	17	24	17	16	
ОП.10	Охрана труда	-,ДЗ	78	20	58	41	17	34	24			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОП.11	Этика и психология делового общения	-,3	90	25	65	45	20	17	48			
П.00	Профессиональный учебный цикл	-/7/3	1721	184	1537	206	167	238	360	391	368	180
ПМ.00	Профессиональные модули	-/7/3	1721	184	1537	206	167	238	360	391	368	180
ПМ.01	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-/3/1	234	34	200	38	30	170	0	0	0	30
МДК.01.01	Процесс приготовления кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	102	34	68	38	30	68	0			
УП.01	Учебная практика	ДЗ			102			102				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ*			30							30
ПМ.02	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/2*/1	943	85	858	96	78	68	360	340	0	90
МДК.02.01	Процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,ДЗ	259	85	174	96	78	68	72	34		
УП.02	Учебная практика	-,ДЗ			594				288	306		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ*										90
ПМ.03	Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/2*/1	544	65	479	72	59	0	0	51	368	60
МДК.03.01	Процесс приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-,ДЗ	196	65	131	72	59			51	80	
УП.03	Учебная практика	ДЗ			288						288	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ			60							60
ФК.00	Физическая культура		296	148	148	0	148	34	48	34	32	0
ФК.00.01	Адаптивная физическая культура	3,3,3,ДЗ	296	148	148		148	34	48	34	32	
	Всего:	8/10/3	3018	618	2400	664	572	510	720	510	480	180

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
	Практикоориентированность				72%								
ПА	Промежуточная аттестация – 1 неделя												
ИА	Итоговая аттестация – 1 неделя Квалификационный экзамен												
	Консультации – 100 часов на каждый учебный год												
							ВСЕГО ЧАСОВ: 2400		I курс		II курс		
									1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	
							Дисциплин и МДК	1236	408	432	204	192	
							Учебной практики	984	102	288	306	288	
							Произв. практики	180					180
							Экзаменов	3					3
							Диф. зачетов	10	2	3	2	2	1
							Зачётов	8		4		4	

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии
16675 Повар**

№	Наименование
1	<u>Кабинеты:</u> микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технологии кулинарного производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда; технического оснащения и организации рабочего места.
2	<u>Лаборатории:</u> учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий)
3	<u>Спортивный комплекс</u>
4	<u>Залы:</u> библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план по профессии ОКПР **16675 Повар** государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Тосненский политехнический техникум» (далее – образовательное учреждение) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида).

Организация учебного процесса

Настоящий учебный план организует учебный процесс по пятидневной учебной неделе, с продолжительностью занятий по 45 минут.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 45 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Объем аудиторной учебной нагрузки составляет 30 академических часов в неделю.

Практикоориентируемость адаптированной образовательной программы с учетом всех видов практик (учебной, производственной) составляет 71%.

На изучение теоретического курса (за вычетом учебной практики) выделяется:

- на I курсе (1 семестр) - 24 часа в неделю;
- на I курсе (2 семестр) - 18 часов в неделю;
- на II курсе – 12 часов в неделю.

Учебная практика проводится с первого семестра первого курса - 1 день в неделю по 6 часов, во втором семестре – 2 дня в неделю по 12 часов. В третьем и четвертом семестрах второго курса – 3 дня в неделю по 18 часов.

Производственная практика в общем объеме 180 часов реализуется концентрированно в конце второго курса.

Общее каникулярное время составляет 13 недель: по 11 недель на 1 курсе, из которых 2 недели приходится на зимний период, на 2 курсе – 2 недели зимних каникул.

Профессиональный учебный цикл

Профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемой квалификации.

Освоение общепрофессиональных дисциплин начинается с первого семестра и идет параллельно с изучением профессиональных модулей.

Обучение модулям проводится следующим образом:

- в первом – втором семестрах изучаются модули ПМ.01 «Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и ПМ.02 «Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

- в третьем - четвертом семестрах изучаются модули ПМ.02 «Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и ПМ.03 «Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Практика является обязательным разделом программы профессионального обучения. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы профессионального обучения предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика по модулям проводится рассредоточено, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, в количестве, логически определяемым содержанием обучения на освоение соответствующего вида профессиональной деятельности.

Учебная практика проводится в учебных лабораториях образовательного учреждения.

Производственная практика проводится концентрированно по окончании освоения модулей и включает в себя все виды работ по всем модулям. На производственную практику отводится 6 недель, в т.ч.: в конце четвертого семестра на первый модуль – 1 неделя

в количестве 30 часов, на второй модуль – 3 недели в количестве 90 часов, на третий модуль – 2 недели в количестве 60 часов. Часы, отведенные на производственную практику по каждому профессиональному модулю, определены пропорционально теоретической аудиторной нагрузке модуля.

Производственная практика организуется на рабочих местах предприятий любой формы собственности, при условии соответствия направления их деятельности профилю подготовки обучающихся.

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения и представители от предприятий. Общее руководство и контроль за практикой осуществляет заместитель директора.

В процессе прохождения производственной практики обучающиеся подтверждают результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности.

Формы проведения консультаций

Общее количество консультаций устанавливается с учетом специфики обучающихся - в количестве 100 часов в год.

Предусмотрены групповые и индивидуальные консультации (200 часов). Групповые консультации (80 часов) включаются в расписание учебных занятий и проводятся по дисциплинам, МДК с учетом усвояемости обучающимися изучаемых дисциплин, МДК. Индивидуальные консультации предусмотрены в объеме 120 часов.

Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным образовательным учреждением.

Текущий контроль знаний

Текущий контроль знаний обучающихся проводится при проведении практических и контрольных работ, различных тестов.

Формы проведения промежуточной аттестации

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны образовательной организацией самостоятельно. Они доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

На промежуточную аттестацию обучающихся выделена 1 неделя в четвертом семестре.

Образовательное учреждение использует следующие формы проведения промежуточной аттестации:

- зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ) - по общепрофессиональным дисциплинам и физической культуре (зачеты и дифференцированные зачеты по ФК не учитываются в общей сумме); дифференцированный зачет (ДЗ) - по междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам;

- экзамен (квалификационный) – как форма итоговой аттестации по каждому профессиональному модулю (промежуточная аттестация по всей программе профессионального обучения).

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся в различных формах: как суммарная оценка всех видов выполняемых в процессе обучения работ, в виде тестов, подготовки рефератов, практических работ и др. в счет часов, отведенных на освоение каждой дисциплины, МДК или практики.

Количество экзаменов в учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать восьми, а зачетов – десяти. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре (Приказ Минобрнауки от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»).

В четвертом семестре предусмотрена итоговая аттестация по профессиональным модулям. Она проходит в форме трех экзаменов (квалификационных), которые проводятся после прохождения полного курса учебной и производственной практики, предусмотренной на каждый из модулей. Формы экзамена: выполнение практической работы. Экзамен (квалификационный) проводится в свободные от занятий дни.

Форма проведения итоговой аттестации

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией.

Форма итоговой аттестации – Квалификационный экзамен. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующей профессии рабочего, должности служащего..

Квалификационный экзамен проводится образовательным учреждением для определения соответствия полученных знаний, умения и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующей профессии рабочего, должности служащего.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по программе профессионального обучения.

Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Если аттестуемый на начальный разряд (второй) при всех видах обучения показывает знания и производственные умения выше установленных квалификационной характеристикой, ему может быть, в порядке исключения, присвоена квалификация на разряд выше.