

Утверждаю  
Директор ГАПОУ  
«Краснокаменский  
горно-промышленный техникум»  
\_\_\_\_\_ С.Н. Епифанцева

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
«Краснокаменский горно-промышленный техникум»

по профессии среднего профессионального образования

### **19.01.17 «Повар, кондитер»**

Квалификация:  
Повар 3 – 5 разряда;  
Кондитер 3 – 4 разряда.

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.  
на базе основного общего образования

профиль – естественно-научный

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Краснокаменский горно-промышленный техникум» разработан на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г.;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 г. № 12-696);
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 17 мая 2012 г. N 413 г. Москва "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";
- рекомендаций ФГАУ «ФИРО» от 25.12.14г. «По организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 247 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- приказа Министерства образования и науки РФ от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464»;
- приказа Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- приказа Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. N 74 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968";
- приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования".

### **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Нормативный срок освоения ОПОП при очной форме получения образования на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев.

Начало учебного года 1 сентября. Продолжительность учебной недели – пятидневная, продолжительность занятий – 45 мин. Обязательная аудиторная нагрузка для обучающихся составляет 36 часов в неделю.

Чередование теоретических и практических занятий регламентируется календарным учебным графиком.

Максимальная учебная нагрузка составляет 5546 часов, из них обязательные аудиторные занятия – 4176 часов, самостоятельная работа обучающихся – 1370 часов.

Учебная и производственная практика – 1476 часов.

Обязательная аудиторная нагрузка включает в себя четыре раздела:

- Общеобразовательный цикл – 2052 часа;
- Общепрофессиональный цикл – 304 часа;
- Профессиональный цикл – 1784 часа.
- Физическая культура – 36 часов.

Учебным планом предусмотрено изучение восьми профессиональных модулей.

Учебная практика в рамках профессионального модуля организуется и проводится концентрированно или рассредоточено в учебных мастерских или в условиях базового предприятия.

Производственная практика в рамках профессионального модуля проводится концентрированно после изучения междисциплинарного курса и учебной практики.

Учебным планом предусмотрены консультации в объеме 4 часа в год на каждого обучающегося на дисциплины и междисциплинарные курсы. Формы проведения консультаций – групповые (письменные и устные).

Текущий контроль знаний проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, проверочная работа и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики дисциплины, междисциплинарного курса.

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

Объем учебной нагрузки по общеобразовательным дисциплинам определен в соответствии с техническим профилем профессионального образования.

Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется на всех курсах.

Общеобразовательные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: «Обществознание (включая экономику и право)», «Информатика», «Химия», «Биология».

Профильными общеобразовательными дисциплинами являются: «Химия», «Информатика», «Биология».

Дополнительная дисциплина «Технология».

Суммарная обязательная учебная нагрузка по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла составляет 2052 часа.

### **1.4. Формирование вариативной части ОПОП**

Объем вариативной части ОПОП составляет 144 часа аудиторной учебной нагрузки, 216 часов максимальной учебной нагрузки. Часы вариативной части распределены следующим образом: на изучение дисциплин общепрофессионального цикла ОП.06 Калькуляция и учет – 32 часа, ОП.07 Кухни народов мира – 45 часов, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности – 35 часов на проведение военных сборов. Основанием распределения часов вариативной части является запрос работодателей.

## 1.5. Порядок аттестации обучающихся

1. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена и экзамена (квалификационного), которые проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной программы. По дисциплинам общеобразовательного цикла используются зачет, дифференцированный зачет или экзамен, обязательны три экзамена – по русскому языку и литературе, математике: алгебре, начала математического анализа, геометрии, физике. По дисциплинам общепрофессионального цикла проводится зачет, дифференцированный зачет. По МДК проводятся дифференцированный зачет или экзамен. В последнем семестре освоения программы профессионального модуля обязательно проводится экзамен (квалификационный). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися МДК и предусмотренных практик. По итогам экзамена (квалификационного) возможно присвоение выпускнику определенной квалификации:

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов – квалификация не присваивается;

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога – квалификация не присваивается;

ПМ.03 Приготовление супов и соусов – квалификация не присваивается;

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы – квалификация не присваивается;

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – квалификация не присваивается;

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок – квалификация не присваивается;

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков – присваивается квалификация «Повар 3-5 разряда»;

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – присваивается квалификация «Кондитер 3-4 разряда».

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, учебную и производственную практику.

Продолжительность промежуточной аттестации по учебной и производственной практике – не более шести академических часов. На проведение промежуточной аттестации отводится 5 недель.

2. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

После окончания учебного заведения выпускникам, освоившим основную профессиональную образовательную программу в полном объёме и прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается диплом о среднем профессиональном образовании.

**Таблица 1. Экзамены по курсам**

Курс	Форма промежуточной аттестации	Индекс	Название дисциплины, профессиональных модулей
1 курс	Экзамен квалификационный	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03	Приготовление блюд из овощей и грибов Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Приготовление супов и соусов
2 курс	Экзамен квалификационный	ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06	Приготовление блюд из рыбы Приготовление блюд из мяса и дом. птицы Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
3 курс	Экзамен по общеобразовательным дисциплинам	ОУД.01	Русский язык и литература
		ОУД.02	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
		ОУД.9	Химия

	Экзамен квалификационный	ПМ.07 ПМ.08	Приготовление сладких блюд и напитков Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
--	--------------------------	----------------	---

### 3. 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
I курс	29	5	6	0	0	12	52
II курс	27	5	8	2	0	10	52
III курс	19	4	13	3	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>75</b>	<b>14</b>	<b>27</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>147</b>

### 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

№	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
1	Русского языка и литературы
2	Математики
3	Биологии
4	Химии
5	Истории/ обществознания
6	Технологии кулинарного производства
7	Охрана труда
8	Безопасность жизнедеятельности
9	Информатики
10	Технологии кондитерского производства
	<b>Учебный цех</b>
11	Кулинарный
12	Кондитерский
	<b>Лаборатории</b>
13	Микробиологии, санитарии и гигиены
14	Товароведения продовольственных товаров
15	Технического оснащения и организации рабочего места
	<b>Спортивные комплексы</b>
16	Спортивный зал
17	Открытый стадион
18	Стрелковый тир
	<b>Залы</b>
19	Библиотека
20	Актный зал