

Согласовано:

Директор

Н.А. Тумашева

Тумашева Н.А.

ТУМАШЕВА
Наталья
Анатовна

«17» августа 2018 г.

Утверждаю:

Директор ГБПОУ «Обшаровский
государственный техникум
им.В.И.Суркова»

Н.В. Захаров

«17» августа 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы профессиональной
подготовки
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждения
Самарской области «Обшаровский государственный техникум
им.В.И.Суркова»

по профессии:

16675 Повар

Квалификация: повар

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения –

1 год 10 месяцев

Профиль: естественнонаучный

Год начала подготовки – 2018

Год окончания подготовки - 2020

По курсам: 1 курс 2018-2019 учебный год

2 курс 2019 -2020 учебный год

с. Обшаровка, 2018 г.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
I	2	3	4	5	6	7	8
I курс	29	4	6	1,5	-	11	51,5
II курс	15	10	14	1,5	1	2	43,5
Всего	44	14	20	3	1	13	95

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование индексов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практики	Формы промежуточной аттестации		максимальная учебная нагрузка	Учебная нагрузка обучающихся			Распределение учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час в семестр)					
		экзамены	зачеты		самостоятельная учебная нагрузка	Обязательная аудиторная		1 курс				2 курс	
						всего занятий	в т.ч. лабораторных и практических занятий	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем		
1	2	3	4	5	7	8	9	14	15	16	17		
ОУД.00	Общобразовательный учебный курс	3(3зп/1з)		576	192	384	232	119	135	51	79		
ОУД.01	Обществознание	-З		96	14	82	24	34	48	0	0		
ОУД.02	Информатика и ИКТ		-ДЗ	88	12	76	32	17	17	17	25		
ОУД.03	Физическая культура		3,3,3,ДЗ	312	156	156	154	34	34	34	54		
ОУД.04	Основы безопасности жизнедеятельности		-ДЗ	80	10	70	22	34	36	0	0		
ОП.00	Общепрофессиональный учебный курс	3(3зп/2з)		720	240	480	224	223	149	72	36		
ОП.01	Основы микробиологии, фитопатологии питания, санитарии и гигиены	-З		68	22	46	14	34	12	0	0		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-З		154	52	102	38	51	51	0	0		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-З		135	45	90	26	34	56	0	0		
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		ДЗ	54	18	36	12	0	0	36	0		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ	54	18	36	8	0	0	36	0		
ОП.06	Охрана труда		-ДЗ	84	28	56	14	34	22	0	0		
ОП.07	Эффективное поведение на рынке труда		З	54	18	36	36	0	0	0	36		
ОП.08	Основы предпринимательства		З	54	18	36	36	36	0	0	0		
ОП.09	Введение в профессию: общие компетенции профессионала		-З	63	21	42	40	34	8	0	0		
ПМ.00	Профессиональные модули	0(12зп/11з)		2304	360	1944	1464	270	508	489	677		
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Эк		320	46	274	216	51	223	0	0		
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		-ДЗ	140	46	94	36	51	43	0	0		
УП.01	Учебная практика		ДЗ	72	0	72	72	0	72	0	0		
ПМ.01	Производственная практика		ДЗ	108	0	108	108	0	108	0	0		
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Эк		318	46	272	218	51	221	0	0		
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		-ДЗ	138	46	92	38	51	41	0	0		
УП.02	Учебная практика		ДЗ	72	0	72	72	0	72	0	0		
ПП.02	Производственная практика		ДЗ	108	0	108	108	0	108	0	0		
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Эк		340	52	288	216	51	57	180	0		

МДК 03.01	Технология приготовления супов и соусов	-3		160	52	108	36	51	57	0	0
УП 03	Учебная практика		ДЗ	72	0	72	72	0	0	72	0
ПП 03	Производственная практика		ДЗ	108	0	108	108	0	0	108	0
ИМ.04	Приготовление блюда из рыбы	Эк		366	62	304	224	117	7	180	0
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюда из рыбы	-3		186	62	124	44	117	7	0	0
УП 04	Учебная практика		ДЗ ком	72	0	72	72	0	0	72	0
ПП 04	Производственная практика		ДЗ ком	108	0	108	108	0	0	108	0
ИМ.05	Приготовление блюда из мяса и домашних птицы	Эк		378	68	310	228	0	0	51	259
МДК 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюда из мяса и домашних птицы	-3		198	68	130	48	0	0	51	79
УП 05	Учебная практика		ДЗ ком	72	0	72	72	0	0	0	72
ПП 05	Производственная практика		ДЗ ком	108	0	108	108	0	0	0	108
ИМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Эк		266	40	226	166	0	0	78	148
МДК 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-3		122	40	82	22	0	0	78	4
УП 06	Учебная практика		ДЗ ком	72	0	72	72	0	0	0	72
ПП 06	Производственная практика		ДЗ ком	72	0	72	72	0	0	0	72
ИМ.07	Приготовление салатов, блюд и напитков	Эк		316	46	270	196	0	0	0	270
МДК 07.01	Технология приготовления салатов, блюд и напитков	Эк		136	46	90	16	0	0	0	90
УП 07	Учебная практика		ДЗ ком	72	0	72	72	0	0	0	72
ПП 07	Производственная практика		ДЗ ком	108	0	108	108	0	0	0	108
	Всего		64/182/143	3600	792	2808	1954	612	792	612	792
ИМ.08	Итоговая аттестация										1 нед.
Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год				Всего							
Итоговая аттестация квалификационный экзамен											

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки профессии
16675 Повар**

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	Технологии кулинарного производства
2.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1.	Микробиологии, санитарии и гигиены
2.	Товароведения продовольственных товаров
3.	Технического оснащения и организации рабочего места
	Учебный кулинарный цех
	Спортивный комплекс
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Место для стрельбы
	Залы:
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2.	Актный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы профессиональной подготовки государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Обшаровский государственный техникум им.В.И.Суркова» по профессии профессиональной подготовки 16675 Повар на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. « 610н, а также прочих нормативно-правовых актов:

1. Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в редакции от 07 марта 2018 г.
2. Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 18.08.2016 г. №1061).
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.08.2016 № 1061 "О внесении изменения в Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (Зарегистрирован в Минюсте России 07.09.2016 № 43586).
4. Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (с изменениями и дополнениями 2011 г.) (письмо министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 г. № 12-696).
5. Положение Министерства образования и науки Самарской области от 28.05.2015 г №393-р «О региональной системе квалификационной аттестации по профессиональным модулям по программам подготовки специалистов среднего звена и основных программ профессионального обучения».
6. Устава государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Обшаровский государственный техникум им.В.И.Суркова».
7. Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

8. Положения о государственной итоговой аттестации.
9. Положения об учебной практике и производственной практике.

Организация учебного процесса и режим занятий.

Основной целью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар является развитие у обучающихся таких профессиональных компетенций и навыков, которые повышают их конкурентоспособность на современном рынке труда и способствуют развитию их творческого потенциала и индивидуальных способностей.

Квалификационная характеристика профессии повара, 3-й разряд:

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Основными задачами образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар являются: формирование и развитие у обучающихся комплексной системы навыков и компетенций, позволяющих им успешно реализовать себя в выбранной профессии; формирование и развитие способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям; овладение новыми информационными и коммуникационными технологиями в рамках профессии.

При реализации учебного плана программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им.В.И. Суркова» предполагается: изучение материала вести в форме, доступной пониманию обучающихся; для проведения занятий предполагается использовать лекционно-семинарские занятия, организационно-деятельностные и деловые игры, разбор производственных ситуаций, проводить дискуссии по актуальным вопросам организации деятельности организаций общественного питания в современных условиях.

Дата начала занятий: 1 сентября

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет не более 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по профессиональной подготовке. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет не более 36 академических часов в неделю.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе две недели в зимний период

Продолжительность урока теоретического обучения – 45 минут, перерыв между уроками – 5-10 минут, обеденный перерыв продолжительностью 40 минут. При прохождении производственной практики в организациях продолжительность рабочего дня зависит от возраста.

Текущий контроль знаний обучающихся проводится преподавателем или мастером производственного обучения на текущих занятиях в соответствии с рабочей программой, осуществляемых в рамках расписания занятий. Целью текущего контроля знаний является оценка качества освоения обучающимися образовательных программ в течение всего периода обучения.

Формы текущего контроля определяет преподаватель, мастер производственного обучения, с учетом контингента обучающихся, содержания учебного материала и используемых образовательных технологий. Текущий контроль по теоретическому обучению осуществляется в форме тестового контроля, контрольной работы, сочинения, диктанта, и.т.д. Текущий контроль по производственному обучению осуществляется в форме проверочной работы.

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

По результатам текущего контроля выставляются полугодовые и годовые отметки.

Порядок проведения учебной и производственной практики.

Практика 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 профессиональной подготовки предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная практика и производственная практика проводятся техникумом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно. 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. Оценка качества освоения программы профессиональной подготовки включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. При проведении консультации используются все формы: коллективные, индивидуальные, письменные и устные. При этом преподаватель исходит из специфики предмета, цели проведения консультации, уровня подготовленности обучающихся.

Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающихся и ее корректировку, и проводится с целью определения:

- соответствия уровня и качества подготовки рабочих согласно требованиям квалификационной характеристики повара-3 разряда;
- полноты и прочности теоретических и практических знаний по предметам;
- сформированности умений применять полученные теоретические знания при выполнении практических заданий на уроках производственного обучения;

- уровня рабочей квалификации предусмотренной учебным планам.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающихся за учебное полугодие, учебный год.

Формы проведения промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен комплексный доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Промежуточная аттестация обучающихся проводится на 1 курсе – 1 неделя, на 2 курсе – 2 недели.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобождённый от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачёта или дифференцированного зачёта проводится за счёт часов, отведённых на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Применяются формы текущего контроля, рейтинговых и накопительных систем оценивания.

Учебные дисциплины и профессиональные модули изучаются концентрированно, промежуточную аттестацию проводят после завершения их освоения.

Итоговая аттестация

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в виде защиты выпускной квалификационной работы (квалификационный экзамен). Итоговая аттестация проводится по завершению 2 курса по программе профессиональной подготовки 16675 Повар с присвоением 3 разряда и получением свидетельства о профессии рабочего.

Фонды оценочных средств для итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются на заседании методической комиссии после предварительного положительного заключения работодателей. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с места прохождения производственной практики.