

Утверждаю

Директор

Сергеев В.В.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

ГБПОУ "Байкальский колледж туризма и сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

начального профессионального образования

19.01.17

Повар, кондитер

код

наименование профессии

на базе

основного общего образования

квалификации:

Повар

Кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2016

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего (полного) общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 798

Сведения о комплексных формах контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП.1.01 Приготовление блюд из овощей и грибов
				[2]	ПП.1.01 Приготовление блюд из овощей и грибов
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.2.01 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
				[3]	ПП.2.01 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.3.01 Приготовление супов и соусов
				[4]	ПП.3.01 Приготовление супов и соусов
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.4.01 Приготовление блюд из рыбы
				[4]	ПП.4.01 Приготовление блюд из рыбы
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.6.01 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
				[5]	ПП.6.01 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.7.01 Приготовление сладких блюд и напитков
				[5]	ПП.7.01 Приготовление сладких блюд и напитков
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.5.01 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
				[6]	ПП.5.01 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.8.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
				[6]	ПП.8.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Пояснительная записка

1. Пояснительная записка 1.1. Нормативная база реализации ППКРС ГБОУ СПО «Байкальский колледж туризма сервиса» Настоящий учебный план образовательной программы ППКРС ГБОУ СПО «Байкальский колледж туризма сервиса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013) и Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» п. 42. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 8 мая 2015 г. Регистрационный № 37199) на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий Учебные занятия начинаются с 1 сентября. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы и консультаций по освоению ОП. Максимальный объем аудиторной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. В колледже продолжительность занятий составляет 90 мин. (группировка парами). Формы текущего контроля определяются преподавателями (тестирование, контрольная работа, устный или письменный опрос, защита лабораторных и практических работ, защита реферативных работ, экспертная оценка выполнения работ по учебной и производственной практике). Для оценивания уровня освоения программ применяется 5-бальная система оценок, по дисциплинам и МДК может применяться накопительная система оценивания; Видами практики обучающихся, осваивающих ОП СПО, являются: учебная практика и производственная практика. На учебную практику отводится 12 недель, на производственную практику - 29 недель. Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательной организацией. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Практика завершается дифференцированным зачетом, комплексным дифференцированным зачетом. Консультации могут быть индивидуальные, групповые, устные, письменные. Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. По учебному графику на каникулы отводится 24 недели, в том числе по 2 недели в учебном году в зимний период.

1.3. **Общеобразовательный цикл** Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики профессии, которой овладевают обучающиеся. Получение среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется на основании письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г за №06-259 в соответствии со следующими нормативными документами: Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании); приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»; приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования». Обучающиеся, получающие СПО по ППКРС на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные дисциплины одновременно с изучением общепрофессиональных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, социальной, практической, учебно-исследовательской и др.)

1.4. **Формирование вариативной части ОПОП** Объем вариативной части ОПОП составляет 144 часа. Вариативная часть распределена следующим образом:

а) введены учебные дисциплины:

- рисование и лепка - 32 часа;

- учет и калькуляция - 32 часа;

б) увеличено количество часов на профессиональные модули в объеме 80 часов:

- ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста - 16 часов;

- ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - 14 часов;

- ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - 50 часов.

1.5. Порядок аттестации обучающихся Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующие учебные дисциплины, МДК, учебную практику и производственную практику, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии на промежуточную аттестацию. Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования». Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО. Программа ГИА ежегодно разрабатывается предметно-цикловой комиссией и утверждается приказом директора.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
	Кабинеты:
1	технологии кулинарного производства
2	технологии кондитерского производства
3	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
1	лаборатории:
2	микробиологии, санитарии и гигиены
3	товароведения продовольственных товаров
4	технического оснащения и организации рабочего места
	цеха:
1	учебный кулинарный цех
2	учебный кондитерский цех
	спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	место для стрельбы
1	залы:
2	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	актовый зал