|  |  |
| --- | --- |
| **Согласовано**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **УТВЕРЖДАЮ**  **Директор ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С.Николаева**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.В. Гонашвили**  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_год. |

**Учебный план**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала

С.С. Николаева» по профессии среднего профессионального образования

**19.01.17 Повар, кондитер**

|  |  |
| --- | --- |
| **Квалификация:** | Повар  Кондитер |
| **Форма обучения -** | очная |
| **Нормативный срок обучения** – 2 года 10 месяцев  **На базе** основного общего образования | |

г.Михайловск, 2016г.

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)** |
| **по профилю профессии/специальности** | **преддипломная**  *(для СПО)* |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| I курс | 35 | 5 | 0 | - | 1 | - | 11 | 52,0 |
| II курс | 25 | 9 | 5 | - | 2 | - | 11 | 52,0 |
| III курс | 15 | 7 | 15 | - | 2 | 2 | 2 | 43,0 |
| **Всего** | 75 | 21 | 20 | - | 5 | 2 | 24 | 147,0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс дисциплины | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Промежуточная аттестация | | | Всего часов | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр) | | | | | | | | | Коды формируемых компетенций |
| распределение по семестрам | | | по практике | Макс. учебная нагрузка студента, час | Самост. учебная нагрузка студента, час | Обязательная аудиторная | | | I курс | | II курс | | | III курс | | | |
| Экзаменов | Дифференцированных зачетов | Зачетов | Всего занятий | в том числе | | 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. | | 5 сем. | | 6 сем. | |
| Лекции | Лабор.практ | **17** | **23** | **16** | **18** | **5** | **9** | **7** | **13** | **8** |
| нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 15 | 17 | 18 | 19 | 20 |  |  |
| **О.00** | **ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ** | **4** | **7** | **3** | **0** | **2989** | **997** | **2052** | **778** | **1274** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОУД.00** | **Общеобразовательные учебные дисциплины** |  |  |  |  | **2395** | **799** | **1599** | **586** | **1013** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.01 | Русский язык и литература | **2** | 4 |  |  | 427 | 142 | 285 | 110 | 175 | 95 | 80 | 63 | 47 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.02 | Иностранный язык |  | 4 |  |  | 258 | 86 | 172 | 62 | 110 |  | 58 | 58 | 56 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.03 | Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия | **4** |  |  |  | 342 | 114 | 228 | 80 | 148 | 91 | 77 | 60 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.04 | История |  | 5 |  |  | 258 | 86 | 172 | 110 | 62 |  | 44 | 45 | 41 |  | 42 |  |  |  |  |
| ОУД.05 | Физическая культура |  | 5 | 1,2,3 |  | 345 | 115 | 230 | 0 | 230 | 50 | 60 | 42 | 42 |  | 36 |  |  |  |  |
| ОУД.06 | ОБЖ |  | 2 |  |  | 108 | 36 | 72 | 36 | 36 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.08 | Физика |  | 3 |  |  | 186 | 62 | 124 | 30 | 94 |  | 70 | 54 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.10 | Обществознание (включая экономику и право) |  | 6 |  |  | 258 | 86 | 172 | 86 | 86 |  |  |  | 50 |  | 70 |  | 52 |  |  |
| ОУД.16 | География |  | 3 |  |  | 108 | 36 | 72 | 36 | 36 |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.17 | Экология |  | 5 |  |  | 108 | 36 | 72 | 36 | 36 |  |  |  | 36 |  | 36 |  |  |  |  |
|  | **Профильные общеобразовательные учебные дисциплины** |  |  |  |  | **441** | **147** | **351** | **144** | **207** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.07 | Информатика |  | 4 |  |  | 162 | 54 | 108 | 28 | 80 | 30 | 26 | 26 | 26 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.09 | Химия | 2 |  |  |  | 171 | 57 | 171 | 80 | 91 | 96 | 75 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.15 | Биология |  | 2 |  |  | 108 | 36 | 72 | 36 | 36 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Дополнительные учебные дисциплины** |  |  |  |  | **153** | **51** | **102** | **48** | **54** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УД.01 | История и культура Терского казачества/ История Ставропольского края |  | 1 |  |  | 51 | 17 | 34 | 16 | 18 | 34 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УД.02 | Основы поиска работы/Эффективное поведение на рынке труда |  | 6 |  |  | 51 | 17 | 34 | 16 | 18 |  |  |  |  |  |  |  | 34 |  |  |
| УД.03 | Основы предпринимательской деятельности/Экология Ставропольского края |  | 5 |  |  | 51 | 17 | 34 | 16 | 18 |  |  |  |  |  | 34 |  |  |  |  |
| **СПО.00** | **Дисциплины, профессиональные модули** | **8** | **2** | **6** | **756** | **1434** | **478** | **956** | **374** | **582** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОП.00** | **ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ** |  |  |  | **0** | **597** | **199** | **160** | **166** | **236** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |  | 1 |  |  | 48 | 16 | 32 | 12 | 20 | 32 |  |  |  |  |  |  |  |  | ОК 1 – 8 ПК 1.1 – 8.6 |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров |  | 1 |  |  | 48 | 16 | 32 | 12 | 20 | 32 |  |  |  |  |  |  |  |  | ОК 1 – 8 ПК 1.1 – 8.6 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |  | 1 |  |  | 63 | 21 | 42 | 20 | 22 | 42 |  |  |  |  |  |  |  |  | ОК 1 – 8 ПК 1.1 – 8.6 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |  | 4 | 4 |  | 48 | 16 | 32 | 12 | 20 |  |  |  | 32 |  |  |  |  |  | ОК 1 – 8 ПК 1.1 – 8.6 |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности |  | 3 |  |  | 48 | 16 | 32 | 12 | 20 |  |  | 32 |  |  |  |  |  |  | ОК 1 – 8 ПК 1.1 – 8.6 |
| **П.00** | **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ** |  |  |  | **756** | **732** | **244** | **488** | **182** | **306** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  |  |  | **756** | **678** | **226** | **452** | **206** | **266** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.01** | **Приготовление блюд из овощей и грибов** | **1** |  |  | **72** | **57** | **19** | **38** | **18** | **20** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов |  | 1 |  |  | 57 | 19 | 38 | 18 | 20 | 38 |  |  |  |  |  |  |  |  | ОК 1 – 8 ПК 1.1 – 1.2 |
| УП.01 | Учебная практика (производственное обучение) по приготовлению блюд из овощей и грибов |  | 1 |  | 72 |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  | ОК 1 – 8 ПК 1.1 – 1.2 |
| **ПМ.02** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** | **2** |  |  | **72** | **75** | **25** | **50** | **20** | **30** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |  | 2 |  |  | 75 | 25 | 50 | 20 | 30 |  | 50 |  |  |  |  |  |  |  | ОК 1 – 8 ПК 2.1 – 2.5 |
| УП.02 | Учебная практика (производственное обучение) по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |  | 2 |  | 108 |  |  |  |  |  |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  | ОК 1 – 8 ПК 2.1 – 2.5 |
| **ПМ.03** | **Приготовление супов и соусов** | **3** |  |  | **72** | **78** | **26** | **52** | **26** | **26** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов |  | 3 |  |  | 78 | 26 | 52 | 26 | 26 |  |  | 52 |  |  |  |  |  |  | ОК 1 – 8 ПК 3.1 – 3.4 |
| УП.03 | Учебная практика (производственное обучение) по приготовлению супов и соусов |  | 3 |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  | 108 |  |  |  |  |  |  | ОК 1 – 8 ПК 3.1 – 3.4 |
| **ПМ.04** | **Приготовление блюд из рыбы** | **4** |  |  |  | **75** | **25** | **50** | **20** | **30** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы |  | 4 |  |  | 75 | 25 | 50 | 20 | 30 |  |  |  | 50 |  |  |  |  |  | ОК 1 – 8 ПК 4.1 – 4.3 |
| УП.04 | Учебная практика (производственное обучение) по приготовлению блюд из рыбы |  | 4 |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |  |  |  |  |  | ОК 1 – 8 ПК 4.1 – 4.3 |
| ПП.04 | Производственная практика по приготовлению блюд из рыбы |  | 4 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  | ОК 1 – 8 ПК 4.1 – 4.3 |
| **ПМ.05** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | **4** |  |  |  | **78** | **26** | **52** | **22** | **30** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | 4 |  |  |  | 78 | 26 | 52 | 22 | 30 |  |  |  | 52 |  |  |  |  |  | ОК 1 – 8 ПК 5.1 – 5.4 |
| УП.05 | Учебная практика (производственное обучение) по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы |  | 4 |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |  |  |  |  |  | ОК 1 – 8 ПК 5.1 – 5.4 |
| ПП.05 | Производственная практика по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы |  | 4 |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |  |  |  |  | ОК 1 – 8 ПК 5.1 – 5.4 |
| **ПМ.06** | **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** | **5** |  |  |  | **51** | **17** | **34** | **14** | **20** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок |  | 5 |  |  | 51 | 17 | 34 | 14 | 20 |  |  |  |  |  | 34 |  |  |  | ОК 1 – 8 ПК 6.1 – 6.4 |
| УП.06 | Учебная практика по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок |  | 5 |  | 72 |  |  |  | 30 | 40 |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  | ОК 1 – 8 ПК 6.1 – 6.4 |
| ПП.06 | Производственная практика по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок |  | 5 |  | 252 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 252 |  |  | ОК 1 – 8 ПК 6.1 – 6.4 |
| **ПМ.07** | **Приготовление сладких блюд и напитков** | **6** |  |  |  | **48** | **16** | **32** | **10** | **12** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ОК 1 – 8 ПК 7.1 – 7.3 |
| МДК.07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков |  | 6 |  |  | 48 | 16 | 32 | 10 | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  | ОК 1 – 8 ПК 7.1 – 7.3 |
| УП.07 | Учебная практика (производственное обучение) по приготовлению сладких блюд и напитков |  | 6 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  | ОК 1 – 8 ПК 7.1 – 7.3 |
| ПП.07 | Производственная практика по приготовлению сладких блюд и напитков |  | 6 |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 | ОК 1 – 8 ПК 7.1 – 7.3 |
| **ПМ.08** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | **6** |  |  |  | **201** | **67** | **134** | **64** | **70** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ОК 1 – 8 ПК 8.1 – 8.6 |
| МДК.08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 6 |  |  |  | 201 | 67 | 134 | 64 | 70 |  |  |  |  |  |  |  | 134 |  | ОК 1 – 8 ПК 8.1 – 8.6 |
| УП.08 | Учебная практика (производственное обучение) по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |  | 6 |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |  | ОК 1 – 8 ПК 8.1 – 8.6 |
| ПП.08 | Производственная практика по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |  | 6 |  | 180 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 180 | ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 8 |
| **ФК.00** | **Физическая культура** |  |  | 5 | **0** | **54** | **18** | **36** | **0** | **36** |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |
|  | **ВСЕГО** | **11** | **29** | **1** | **1476** | **4050** | **1350** | **2700** | **943** | **1757** | **612** | **828** | **576** | **648** | **180** | **324** | **252** | **468** | **288** |  |
|  | **ВСЕГО в неделю** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **36,00** | **36,00** | **36,00** | **36,00** | **36,00** | **36,00** | **36,00** | **36,00** | **36,00** |  |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2нед |  |
| **Консультации - по 4 часа на обучающегося каждый учебный год** | |  |  | **ВСЕГО:** | | **дисциплин и МДК** | | | | | **540** | **720** | **468** | **432** | **0** | **252** | **0** | **288** | **0** |  |
| **Государственная итоговая аттестация: 2недели** | |  |  | **учебной практики** | | | | | **72** | **108** | **108** | **216** | **0** | **72** | **0** | **180** | **0** |  |
| **Выпускная квалификационная работа:** | |  |  | **производственной практики** | | | | | **0** | **0** | **0** | **0** | **180** | **0** | **252** |  | **288** |  |
| 1. Выполнение выпускной практической квалификационной работы | |  |  | **экзаменов** | | | | | **1** | **3** | **2** | **4** |  | **1** |  | **3** |  |  |
| 2. Защита письменной экзаменационной работы | |  |  | **дифференцированных зачетов** | | | | | **5** | **5** | **4** | **6** |  | **5** |  | **4** |  |  |
|  |  |  |  | **зачетов** | | | | | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **1** |  |  |  |  |

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** |
| **Кабинеты:** | |
| 1. | технологии кулинарного производства; |
| 2. | технологии кондитерского производства; |
| 3. | безопасности жизнедеятельности и охраны труда; |
| 4. | русского языка и литературы; |
| 5. | иностранного языка; |
| 6. | истории, обществознания, экономики; |
| 7. | естествознания; |
| 8. | географии; |
| 9. | математики; |
| 10. | информатики и ИКТ; |
| 11. | права; |
| 12. | экономики; |
| **Лаборатории:** | |
| 13. | микробиологии, санитарии и гигиены; |
| 14. | товароведения продовольственных товаров; |
| 15. | технического оснащения и организации рабочего места. |
| 16. | **Учебный кулинарный цех.** |
| 17. | **Учебный кондитерский цех.** |
| **Спортивный комплекс:** | |
| 18. | спортивный зал; |
| 19. | открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; |
| 20. | стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы. |
| **Залы:** | |
| 21. | библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; |
| 22. | актовый зал. |

**4. Пояснительная записка**

4.1.Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С.Николаева, г.Михайловск.Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии среднего профессионального образования ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С.Николаева, г.Михайловск разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 701 от 01 сентября 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (20 августа 2013 г. N 29498)**,** Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291 Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и Устава многопрофильного техникума.

**4.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Учебный план ППКРС среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, с 01 сентября 2016 года.

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной, производственной (по профилю специальности) практик, виды государственной (итоговой) аттестации.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с образовательными программами среднего профессионального образования и расписанием учебных занятий. Образовательные программы среднего профессионального образования разрабатываются и утверждаются учебным заведением самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

В техникуме устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная практика (производственное обучение) и производственная практика, а также могут проводиться другие виды учебных занятий.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий.

Объем обязательных учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной практик составляет – 36 часов в неделю, максимальной учебной нагрузки – 54 часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Настоящим учебным планом предусмотрено на дисциплину «Физическая культура» еженедельно по 3 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки. Объем часов реализуется как за счет обязательных аудиторных занятий, так и за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях.

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла ППКРС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер с получением среднего общего образования в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны и фиксируются в рабочих программах, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации (знания, умения и навыки) определяются на экзаменах оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного и общепрофессионального циклов и междисциплинарным курсам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Настоящим учебным планом предусмотрен индивидуальный проект, как особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

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, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

На основании приказа Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866), освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для юношей завершается военными сборами, которые проводятся в каникулярное время, в июле месяце в объеме 35 часов, и не учитываются при расчете учебной нагрузки.

Одним из видов учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся, является практика. Учебным планом предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика обучающихся проводится в мастерских, лабораториях, на учебных полигонах. Учебная и производственная практики могут также проводиться в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм на основе договоров между организацией и техникумом.

Учебная практика проводится в объеме 22 недель, производственная – в объеме 19 недель. Производственная практика проводится концентрированно, по окончании освоения профессиональных модулей.

Настоящим учебным планом предусмотрены консультации по 4 часа на обучающегося каждый учебный год. Определены формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные и устные.

Практикоориентированность настоящей ППКРС СПО составляет 72,8%, что соответствует диапазону допустимых значений практикоориентированности для ППКРС СПО, который составляет 70–85%.

**4.3. Общеобразовательный цикл**

Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС) среднего общего образования реализуется в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер с учетом профиля получаемого профессионального образования, в соответствии с базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы среднего общего образования (приказ Минобразования 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) и «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального в соответствии с базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы среднего (полного) общего образования (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180) (далее – Рекомендации Минобрнауки России, 2007).

Нормативный срок освоения ППКРС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 недель, промежуточная аттестация – 3 недели, каникулярное время – 22 недели.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.) техникум распределил на изучение базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла.

В соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы по профессии выбран естественнонаучный профиль.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.) техникум распределил на изучение базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла.

В соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы по профессии выбран технический профиль.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа) распределено следующим образом:

–1950 часов распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла. При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.20008 г. № 241), на физическую культуру - по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889);

В учебный планы включены дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемые техникумом:

- с целью реализации регионального компонента по решению педсовета предусмотрена учебная дисциплина История и культура Терского казачества/ История Ставропольского края в объеме 34 часа;

- с целью свободного ориентирования на рынке труда по решению педагогического совета техникума введены учебные дисциплины Основы поиска работы/Эффективное поведение на рынке труда 34 часа,

- Основы предпринимательской деятельности/ Основы предпринимательской деятельности/Экология Ставропольского края 34 часа.

**4.4. Формирование вариативной части**

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Настоящим учебным планом предусмотрено распределение часов вариативной части в объеме 144 часа на увеличение профессиональной составляющей основной профессиональной образовательной программы СПО с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций, с учетом соответствующих профессиональных стандартов, часы распределены следующим образом:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код | Наименование МДК | Количество часов |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | 10 |
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | 10 |
| МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов | 28 |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | 10 |
| МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | 20 |
| МДК.06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | 22 |
| МДК.08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 44 |

**4.5. Порядок аттестации обучающихся**

Проведение промежуточной аттестации предусмотрено в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину или междисциплинарный курс, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС среднего общего образования и ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Для реализации текущей и промежуточной аттестации разработан и утвержден техникумом фонд оценочных средств, в которых определены четкие и понятные критерии оценивания, сроки и место проведения оценки.

Учебный год состоит из двух семестров, каждый из которых заканчивается предусмотренной учебным планом формой контроля результатов обучения. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ, то есть рассредоточено.

Проведение промежуточной аттестации по дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено в форме дифференцированных зачетов и экзаменов; по дисциплинам общепрофессионального цикла и междисциплинарным курсам – в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов; по профессиональным модулям – в форме квалификационных экзаменов.

Запланировано проведение экзаменов по предметам ОУД.01 Русский язык и литература, ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия; и профильной дисциплине – ОУД.09 Физика. По ОУД.01 Русский язык и литература, ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия; – в письменной форме, по ОУД.09 Физика – в устной. Количество дифференцированных зачетов по общеобразовательным дисциплинам, предусмотренных учебным планом – 6, а экзаменов – 3.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов,

отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся на 1 курсе – 1, на 2 курсе – 6, на 3 курсе – 4; количество зачетов и дифференцированных зачетов на 1 курсе – 10, на 2 курсе – 10, на 3 курсе – 10, что соответствует требованиям (количество экзаменов в учебном году не должно превышать 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Учебным планом сокращено количество форм промежуточной аттестации (зачетов и дифференцированных зачетов, экзаменов) в учебном году за счет использования форм текущего контроля, рейтинговых и/или накопительных систем оценивания.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится 1 неделя в семестр, всего на освоение основной профессиональной образовательной программы – 4 недели.

Предусмотрено проведение промежуточной аттестации непосредственно после завершения программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей и прохождения учебной и производственной практики.

Государственная итоговая аттестация проводится на выпускном курсе в последнюю неделю января включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о государственной (итоговой) аттестации выпускников многопрофильного техникума, утвержденным директором ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С.Николаева, г.Михайловск.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются техникумом на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) 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 мест прохождения производственной практики.

**Разработчик:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Заместитель директора по учебно-производственной работе | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Д.А.Шаповалов |

**Согласовано:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Заместитель директора по учебно-методической работе | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | В.А. Позднякова |
| Заместитель директора по учебно-воспитательной работе | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Г.Р.Яндиян |
| Руководитель методической комиссии общеобразовательного цикла | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | С.С. Пестова |
| Руководитель методической комиссии профессионального цикла | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | И.Н.Гончаренко |