

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
СУДАКСКОГО ФИЛИАЛА ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

• УТВЕРЖДАЮ
И.о. директор ГБПОУ РК «РКИГ»

А.С. Артюхова
«31 августа» 2016г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

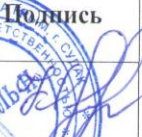





основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по программе подготовке квалифицированных рабочих, служащих
Судакского филиала Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»
по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 (260807.01) ПОВАР, КОНДИТЕР
ГРУППА № 14, 15

Квалификация: Повар, кондитер
Форма обучения — очная
Нормативный срок освоения ППКРС- 10 мес.
на базе среднего общего образования

Судак, 2016

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
УЧЕБНОГО ПЛАНА И КАЛЕНДАРНО УЧЕБНОГО ГРАФИКА
НА 2016-2017 УЧЕБНЫЙ ГОД**

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по программе подготовке квалифицированных рабочих, служащих
Судакского филиала Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»
по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 (260807.01) ПОВАР, КОНДИТЕР
ГРУППА № 14, 15

Наименования предприятия/ организации	Ф.И.О. представителя	Должность	Подпись
« Профиль – Н»	Жлокова Л.А.	директор	 
АО «Туристско-оздоровительный комплекс «Судак»»	Щукарова И.В.	конт. отд. исполн. зав.	 
ИП Брюхова Т.В. Отель «Гранд»	Брюхова Т.В.	И.П.	 

Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Судакского филиала Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства» разработан на основе Приказа Минобрнауки России от 02.08.2013 N 798 (ред. от 09.04.2015) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29749).

Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 02.06.2016) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 13.06.2016)

2. Федеральный Закон «Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 84-ФЗ от 05.05.2014г.

3. Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 798 (ред. от 09.04.2015) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29749)

4. Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 (ред. от 15.12.2014) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200)

5. Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 (ред. от 31.01.2014) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306)

6. Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 N 28785)

7. Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»

8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.09.2009 N 59 "Об утверждении СанПиН 2.4.3.2554-09" (вместе с "СанПиН 2.4.3.2554-09. Изменения N 2 к СанПиН 2.4.3.1186-03. Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.11.2009 N 15197)

9. Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 г. "Об утверждении Инструкции об организации обучения по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866).

10. Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023)

11. Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940).

12. Устав ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

13. Положение Судакского филиала Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Учебный план предусматривает подготовку квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.17. "Повар, кондитер". Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих при очной форме обучения на базе среднего общего образования составляет 10 месяцев. Получаемые квалификации: повар, кондитер.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием занятий, графиком учебного процесса и программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.17. "Повар, кондитер":

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану.

Для учащихся устанавливаются каникулы общей продолжительностью 2 недели

Занятия проводятся по 5-дневной учебной неделе, а учебная и производственная практика по 6- дневной;

Для организации учебного процесса используются сдвоенные уроки (пары), продолжительность 1 урока - 45 минут, предусмотрены между ними 10-минутные перерывы на отдых;

Предусматривается рассредоточенное проведение занятий по профессиональным модулям, при этом аудиторная нагрузка не должна превышать 6 академических часов, в неделю - 36 часов.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Консультации по всем дисциплинам, изучаемым в текущем учебном году, планируются из расчета 4 часа на одного обучающегося.

Текущий контроль по профессиональным модулям и учебным дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии с применением пятибалльной системы оценки знаний.

Лабораторно-практические занятия проводятся в учебно-мастерских или в местах, предусмотренные учебной программой учебного заведения.

Самостоятельная работа учащихся планируется преподавателем в объеме не более 50 % от количества часов по предмету и в основном для выполнения работ расширяющих знания соответствующего предмета (реферат, исследование, историческая справка и т.д.). Учебная практика проводится рассредоточено, при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, проводится мастерами производственного обучения. На учебной практике учащиеся осваивают и приобретают практические навыки, предусмотренные реализацией программ профессиональных модулей. Производственная практика проводится концентрированно в предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Руководителями

практики назначаются ведущие специалисты предприятия и мастера, имеющие стаж работы не менее 5 лет в данной области.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования.

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе.

Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения. Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями. Результаты прохождения производственной практики учитываются при итоговой аттестации. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Текущий контроль знаний обучающихся реализуется с помощью различных форм и методов: самостоятельные и контрольные работы, зачеты, тестирование, опросы.

Знания и умения обучающихся определяются отметками: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», «2» - «неудовлетворительно», «зачтено» и «не зачтено». Используется рейтинговая система оценки достижений обучающихся, рейтинговые баллы переводятся в отметки.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, квалификационного экзамена, комплексного (квалификационного) экзамена, дифференцированного зачета, комплексного (дифференцированного) зачета.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится на основании Положения о проведении государственной итоговой аттестации выпускников Судакского филиала Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)

1.3.Общеобразовательный цикл

Не предусмотрен

1.4. Общепрофессиональный цикл

Дисциплины общепрофессионального цикла формируются на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Повар, кондитер.

По дисциплине "Физическая культура" предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Объем учебного времени на общепрофессиональные дисциплины определяется образовательным учреждением. Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью ППКРС СПО, объем часов составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения, но не более 32 часов, из них на освоение основ военной службы отводится 70 % от общего объема времени, отведенного на дисциплину (для девочек – на изучение медицинских знаний).

1.5. Профессиональный цикл

Является обязательной частью ППКРС СПО и состоит из профессиональных модулей и междисциплинарных курсов в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого профессионального модуля по профессии Повар, кондитер входит один междисциплинарный курс. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная и производственная практика.

1.6. Формирование вариативной части ППКРС

Федеральным государственным образовательным стандартом специальности СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер предусмотрено использование 144 часа на вариативную часть.

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов, используется на увеличение объема времени модулей обязательной части, для изучения требований знаний, умений и трудовой деятельности к уровню квалификации профстандарта, а так же введены дисциплины, которые определяющие отраслевую направленность обучения.

ИН-ДЕКС	Дисциплина (МДК)	Добавлено часов	Обоснование
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	6	В связи с внедрением профессионального стандарта «Повар» в программу ФГОС, увеличение объема времени дает возможность изучить необходимые знания и требования по производственной санитарии, а так же приобрести навыки упаковки и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

ОП.02	Физиологии питания с основами товаро-ведения	12	В связи с внедрением профессионального стандарта «Повар» в программу ФГОС, увеличение объема времени дает возможность изучить необходимые знания и применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, а так же проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	6	В связи с внедрением профессионального стандарта «Повар» в программу ФГОС, увеличение объема времени дает возможность изучить необходимые знания и требования по охране труда, пожарной безопасности в организациях питания
ОП.06	Иностранный язык по профессиональной направленности	32	Введенная данная дисциплина помогает сформировать и совершенствовать иноязычные коммуникативные компетенции, которые представляют собой владение иностранным языком (английским) в письменной и устной форме для осуществления коммуникации в профессиональной и социально-культурной сферах общения.
ОП.07	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	32	Введенная данная дисциплина позволяет совершенствовать общие компетенции, использовать информационно – коммуникационные технологии в работе; выполнять работу с программными средствами повышения информационной безопасности; работать с профессионально ориентированным программным обеспечением; пользоваться средствами связи и техническими средствами, применяемыми для создания, обработки и хранения документов; осуществлять документационное обеспечение профессиональной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
ОП.08	Калькуляция и учет	32	Введенная данная дисциплина помогает сформировать и совершенствовать подготовку всесторонне развитых, квалифицированных рабочих, служащих для предприятий общественного питания, отвечающих требованиям экономики; Формирование у обучающихся творческой активности, способности самостоятельно мыслить, умения решать сложные проблемные ситуации на предприятиях общественного питания и в социуме, ориентироваться на рынке труда. Основная задача, уметь ориентироваться в ведении учета, составлении калькуляции.
МДК 08.01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изде-	24	Связи с внедрением профессионального стандарта «Кондитер» в программу ФГОС, увеличение объема времени дает возможность изучить изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, пригото-

	лий		ление десертов, кондитерской и шоколадной, карамельной продукции под руководством кондитера, усовершенствовать профессиональными компетенциями обучающиеся в приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Всего:		144	

1.7. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация проводится по общепрофессиональным дисциплинам, междисциплинарным курсам, по модулю в целом и обеспечивает оперативный контроль учебной деятельности обучающихся.

Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится за счет учебного времени, предусмотренной программой, в виде следующих основных форм:

- проверочной работы по учебной практике;
- теста, зачета, контрольной, лабораторно-практической работы по общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам;
- учебного проекта (реферата, исследовательской или иной творческой работы) как по ОП, МДК, так и по модулю в целом;
- в исключительных случаях для лиц, имеющих заболевания, медицинские противопоказания, может быть применен щадящий режим, при котором промежуточная аттестация обучающихся проводится по текущим оценкам.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится 1 неделя.

Предусмотрены в учебном плане комплексные дифференцированные зачеты и экзамены

Комплексные виды контроля				
				УП.03. Учебная практика
3	Дз	Комплексный зачет	1	ПП.01. Производственная практика
				ПП.02. Производственная практика
				ПП.03. Производственная практика
4	Э(к)	Комплексный экзамен	1	ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов
				ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
5	Э(к)	Комплексный	2	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

		экзамен		ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
6	Дз	Комплексный зачет	2	УП.04. Учебная практика
				УП.05. Учебная практика
				УП.06. Учебная практика
				УП.07. Учебная практика
				УП.08. Учебная практика
7	Дз	Комплексный зачет	2	ПП.04. Производственная практика
				ПП.05. Производственная практика
				ПП.06. Производственная практика
				ПП.07. Производственная практика
				ПП.08. Производственная практика
8	Э(к)	Комплексный экзамен	2	ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
				ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Обязательные требования:

- соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного и нескольких профессиональных модулей;

- выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии «Повар, кондитер», предусмотренного ФГОС.

Необходимым условием допуска к государственной 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 отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Требования к содержанию, объёму и структуре, порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы, порядок подготовки и проведения итоговой аттестации определяются на основании Положения о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Судакском филиале Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

