

Утверждаю

Директор КРПТУЗ «СВПУРСТ»



М. И. Пальчук

« 01 » ноября 2014 г.



### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
Крымского республиканского профессионально-технического учебного  
заведения «Судакский филиал «Симферопольское высшее профессиональное  
училище ресторанного сервиса и туризма»  
по профессии среднего профессионального образования  
19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер  
Форма обучения - дневная  
Нормативный срок освоения ОПОП –  
2 года и 5 мес.  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования естественнонаучный

## **1. Пояснительная записка**

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

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Крымского республиканского профессионального учебного заведения Судакского филиала «Симферопольского высшего профессионального училища ресторанного сервиса и туризма» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 798 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер на базе основного общего образования составляет 2 года и 5 месяцев.

Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:

1. Федеральный Закон «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ
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 05.05.2014 год.
3. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»
4. Приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 «Федеральный Базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»
5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер"
6. Приказ Минобрнауки России от 14.06. 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
7. Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

8. Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013г. г. № 291 «Об утверждении Положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы начального профессионального образования»

9. Приказ Минобрнауки России от 03.06.2011 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03. 2004 г. № 1312».

10. 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»

11. Письмо Минобрнауки России № 03-1180 от 29.05.2007 г. «О рекомендациях по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования».

12. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.09.2009г №59 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях НПО» СанПин 2.4.3.2554-09.

13. 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)

14. Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180)

15. Устав КРПТУЗ «Симферопольское высшее профессиональное училище ресторанного сервиса и туризма».

16. Письмо Минобрнауки Республики Крым от 19.05.2014 г. № 01-14/68 «Методические рекомендации по формированию учебных планов общеобразовательных организаций Республики Крым на 2014/2015 учебный год»

17. Разъяснения ФИРО по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/ среднего профессионального образования.

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

Согласно учебному плану:

– начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;

– занятия проводятся по 5-дневной учебной неделе;

– максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет:

на 1 курсе 34 часа в неделю;

на 2 курсе 35 часов в неделю;

на 3 курсе 36 часов в неделю;

– для организации учебного процесса используются сдвоенные уроки (пары), продолжительность 1 урока - 45 мин;

– в учебном процессе в соответствии с уставом используется пятибалльная система оценивания;

– общая продолжительность каникул составляет 24 недели, из них ежегодно по 2 недели в зимний период (с 29 декабря по 11 января), 1 неделя используется рассредоточено в течение года на государственные праздники, оставшиеся недели проводятся в соответствии с графиком учебного процесса;

– текущий контроль знаний осуществляется путем проведения лабораторных, практических, контрольных работ, выполнение проектов, проведением семинаров, зачетов, написание докладов, рефератов;

– консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год (всего 250 часов). Консультации распределяются пропорционально по дисциплинам. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные. Время и форма проведения консультаций определяется преподавателем;

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 на основании Приказа Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010г. N96/134.

### **1.3 Общеобразовательный цикл**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» и рекомендациями Минобрнауки России, в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения образовательной программы.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла ОПОП подготовки квалифицированных рабочих.

Профессиональные образовательные организации оценивают качество освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО с получением среднего общего образования в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

По завершению курса общеобразовательной подготовки проводится итоговая аттестация. Три экзамена – русский язык, математика и химия. Экзамены проводятся в традиционной форме.

### **1.4. Общепрофессиональный цикл**

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

Объем учебного времени на общепрофессиональные дисциплины определяется образовательным учреждением. Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью ОПОП НПО, 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).

### **Профессиональный цикл**

Является обязательной частью ОПОП НПО 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 обучающими профессиональных модулей проводится учебная и производственная практика. Учебная и производственная практика по профилю профессий реализуется концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса и заключенными договорами, после освоения теоретической части модуля.

### **1.5.Формирование вариативной части ОПОП**

Вариативная часть формируется по стандарту 144 часа и за счет увеличения срока обучения для изучения предметов общеобразовательного цикла в количестве 273 часа. Распределяются на увеличение профессиональной составляющей ОПОП с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирование общих и профессиональных компетенций. Итого программа профессионального обучения увеличена на 417 часов.

№	Дисциплина (МДК)	Базовое количество часов	Добавлено часов	Всего часов	Обоснование
<b>ОДБ</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>1294</b>	<b>107</b>	<b>1401</b>	
ОДБ.01	Русский язык	78	0	78	
ОДБ.02	Литература	195	0	195	
ОДБ.03	Иностранный язык	156	0	156	
ОДБ.04	История	117	0	117	
ОДБ.05	Обществознание (вкл. экономику и право)	156	0	156	
ОДБ.06	Математика	273	0	273	
ОДП.07	Информатика и ИКТ	78	0	78	
ОДБ.08	Физическая культура	171	0	171	
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	70	0	70	
ОДБ.21	Бюджетная грамотность	0	34	34	цель данной дисциплины является повышение бюджетной грамотности обучающихся в

					процессе знакомства с приоритетными направлениями бюджетной политики Российской Федерации и формирования компетенций в области бюджета и финансового обеспечения; формирования российской гражданской идентичности обучающихся равных возможностей получения качественного образования; реализации бесплатного образования во внеурочной деятельности; воспитания и социализации обучающихся, их самоидентификации посредством личности и общественно значимой деятельности; создание условий для развития и самореализации обучающихся.
ОДБ.22	География	0	34	34	введенная дисциплина с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирование общих и профессиональных компетенций обучающийся; владеть представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества; определять и сравнивать по разным источникам информации географические тенденции развития природных и социально-экономических объектов, процессов и явлений; оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира различными видами минеральных ресурсов, производить расчет обеспеченности, применять показатели воспроизводства, состава населения, уровней и темпов урбанизации для характеристики мира, отдельных регионов; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выявления и объяснения географических аспектов различных текущих событий и ситуаций; находить и применять географическую информацию, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета; давать оценку важнейших социально-экономических событий международной жизни, геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития; давать характеристику глобальных проблем человечества, устанавливать взаимосвязь между ними;
ОДБ.23	Экология	0	39	39	обобщение и углубление экологических знаний, обеспечение понимания основных закономерностей, теорий и концепций экологии; развитие способности оценки экологических ситуаций и прогнозирования в своей практической деятельности последствий вмешательства в природную среду, формирование экологического мировоззрения, активной жизненной позиции по отношению к проблемам охраны окружающей среды.
<b>ОДП.00</b>	<b>Профильные дисциплины</b>	<b>362</b>	<b>0</b>	<b>362</b>	
ОДП.10	Физика	172	0	172	
ОДП.11	Химия	90	0	90	

ОДП.12	Биология	100	0	100	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>160</b>	<b>76</b>	<b>236</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	32	2	34	на увеличение профессиональной составляющей с целью формирования общих и профессиональных компетенций
ОП.02	Физиологии питания с основами товароведения	32	2	34	на увеличение профессиональной составляющей с целью формирования общих и профессиональных компетенций
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	32	0	32	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	32	2	34	на увеличение профессиональной составляющей с целью формирования общих и профессиональных компетенций
ОП.05	БЖД	32	0	32	
ОП.06	Иностранный язык по профессиональной направленности	0	36	36	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	0	34	34	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;
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>308</b>	<b>234</b>	<b>578</b>	
МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	36	0	36	
МДК 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	36	0	36	
МДК 03.01	Технология приготовления супов и соусов	40	2	42	на увеличение профессиональной составляющей с целью формирования общих и профессиональных компетенций
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	36	0	36	
МДК 05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	54	0	54	
МДК 06.01.	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок	34	0	34	



МДК 07.01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	36	0	36	
МДК 08.01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	36	178	250	увеличение объема времени дает возможность усовершенствовать профессиональными компетенциями обучающиеся в приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий; изучить подробно ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила проведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
МДК 09.01	Технология приготовления сложных десертов	0	54	54	введенный данный модуль позволяет совершенствовать профессиональные компетенции готовить и оформлять простые и холодные и горячие сладкие блюда; использовать технологию приготовления сложных десертов, расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных десертов; оформление и отделки сложных десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции;
Всего:		2124	417	2577	

## 1.6. Порядок аттестации обучающихся

### Формы проведения промежуточной аттестации

Формы промежуточной аттестации при освоении профессиональных модулей и учебных дисциплин следующие:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен;

□ экзамен (квалификационный).

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

В ходе промежуточной аттестации определяется:

Соответствие уровня и качества подготовки рабочих и специалистов Федеральному государственному образовательному стандарту начального профессионального образования (далее ФГОС НПО);

Полнота усвоения теоретических знаний по предмету;

Степень сформированности умений обучающихся применять полученные теоретические знания в ходе учебной практики.

В целях эффективности обеспечения образовательного процесса, учитывая требования ФГОС НПО, промежуточная аттестация проводится по результатам учебной деятельности обучающегося за полугодие, год. 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 предметам общеобразовательной подготовки, общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам;

Комплексного экзамена по двум или нескольким дисциплинам (МДК);

Учебного проекта (реферата, исследовательской или иной творческой работы) как по ОПД, 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.

### **Формы проведения государственной (итоговой) аттестации**

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, и государственные экзамены. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении 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 специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы (праздничные дни)	Всего
1 курс	38	1,5	1	0,5	0	11	52
2 курс	27	4,5	7	2,5	0	11	52
3 курс	10	3	4	1	1	2	21
<b>Всего</b>	<b>75</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>24</b>	<b>125</b>

## 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 260807.01 Повар, кондитер

Кабинеты:

1. Технологии кулинарного производства
2. Технологии кондитерского производства
3. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

1. Учебный кулинарный цех
2. Учебный кондитерский цех
3. Кабинет информационных технологий.

Залы:

1. Библиотека
2. Читальный зал с выходом в сеть Интернет