

Утверждаю

Директор ГБОУ «Григорополисский
сельскохозяйственный техникум им. атамана М.И.Платова»

С.Г.Козел

2015г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального учреждения
«Григорополисский сельскохозяйственный техникум имени атамана М.И.Платова»

по программе подготовки квалифицированных рабочих

Профессия: 19.01.17. Повар, кондитер

Профиль получаемого профессионального образования: естественно-научный

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев

На базе: основного общего образования

Год начала подготовки: 2015.

1. График учебного процесса

Курс	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август
	29 5	2 7			29 4	26 1	23 1	2 7			2 9	
	1 8 15 22 7 14 21 28	6 13 20 27 4 11 18 25 1 8 15 22 5 12 19 26	3 10 17 24 31 7 14 21 28 4 11 18 25 1 8 15 22 5 12 19 26	1 8 15 22 29 5 12 19 26 1 8 15 22 29 5 12 19 26	5 12 19 26 2 9 16 23 30 6 13 20 27 3 10 17 24 31 7 14 21 28 4 11 18 25 1 8 15 22 5 12 19 26	2 9 16 23 30 6 13 20 27 3 10 17 24 31 7 14 21 28 4 11 18 25 1 8 15 22 5 12 19 26	2 9 16 23 30 6 13 20 27 3 10 17 24 31 7 14 21 28 4 11 18 25 1 8 15 22 5 12 19 26	2 9 16 23 30 6 13 20 27 3 10 17 24 31 7 14 21 28 4 11 18 25 1 8 15 22 5 12 19 26	4 11 18 25 1 8 15 22 5 12 19 26	6 13 20 27 3 10 17 24 31 7 14 21 28 4 11 18 25 1 8 15 22 5 12 19 26	1 8 15 22 29 5 12 19 26	2 9 16 23 30 6 13 20 27 3 10 17 24 31 7 14 21 28 4 11 18 25 1 8 15 22 5 12 19 26
I	1 2 3 4 5 6 7 8 9	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
II												
III												

Обозначения:	Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика	Итоговая государственная аттестация	Каникулы
	А	У	П	И	К	

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Теоретическое обучение						Промежуточная аттестация	Практика		Государствен- ная (итоговая) аттестация.	Канику- лярное время	Всего	
	Всего за год		1 полугодие		2 полугодие			Учебная	Производст- венная(по про- филю специ- альности)				
			часов	недель	часов	недель							часов
1	37	1332	17	612	20	720	1	3	-	недель	недель	недель	52
2	28	1008	17	612	11	396	3	10	-	-	11	52	
3	10	360	5	180	5	180	1	20	8	2	2	43	
Итого	75	2700	39	1404	36	1296	5	33	8	2	24	147	

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Промежуточная аттестация			учебная нагрузка обучающихся (час)				Распределение обязательной нагрузки и практик по курсам и семестрам (часов в семестр)						
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка			1 курс		2 курс		3 курс	
							Всего занятий	лекции, семинаров и т.д.	лабораторных и практических занятий	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОД.00	Общеобразовательная подготовка с учетом профиля получаемого профессионального образования.	4	3	8	3078	1026	2052	1508	544	440	578	426	510	50	48
ОДБ	Базовые общеобразовательные дисциплины	2	3	7	2280	760	1520	1078	442	288	382	338	414	50	48
ОДБ.01	Русский язык и литература	4			426	142	284	184	100	68	92	68	56		
ОДБ.02	Иностранный язык			4	255	85	170		170	34	46	34	56		
ОДБ.03	История			4	255	85	170	170		34	56	34	46		
ОДБ.04	Обществознание (вкл. экономику и право)			6	258	86	172	172				34	56	34	48
ОДБ.05	Математика	4			342	114	228	120	108	50	66	50	62		
ОДБ.06	Физика			4	162	54	108	68	40			50	58		
ОДБ.07	География			2	108	36	72	72		34	38				
ОДБ.08	Экология			2	108	36	72	52	20	34	38				
ОДБ.09	Физическая культура		2 4		258	86	172	168	4	34	46	34	42	16	
ОДБ.10	Основы безопасности жизнедеятельности			4	108	36	72	72				34	38		
ОДП	Профильные общеобразовательные дисциплины	2		1	528	176	352	254	98	84	104	68	96		
ОДП.01	Химия	4			258	86	172	140	32	34	46	34	58		
ОДП.02	Информатика и ИКТ			2	162	54	108	42	66	50	58				
ОДП.03	Биология	4			108	36	72	72				34	38		

ОДД	Дополнительные учебные дисциплины					270	90	180	180		68	92	20		
ОДД 01	Деловая культура этика эстетика психология делового общения					153	50	102	102		58	34			
ОДД 02	Особенности казачьей кухни					117	39	78	78			58	20		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3	2			240	80	160	111	49	34	32	32	30	32
ОП 01	Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве		2			51	17	34	17	17	34				
ОП 02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	2				48	16	32	16	16		32			
ОП 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3				48	16	32	16	16			32		
ОП 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	4				45	15	30	30					30	
ОП 05	Безопасность жизнедеятельности		5			48	16	32	32						32
П. 00	Профессиональный цикл	8				2208	244	1964	282	1682	138	218	154	216	530
ПМ. 00	Профессиональные модули	8				2154	226	1928	282	206	138	218	154	216	512
ПМ. 01	Приготовление блюд из овощей и грибов					261	27	234	24	210	54	72	72		36
МДК. 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	1				81	27	54	24	30	54				
УП 01	Учебная практика		3			144		144		144		72	72		
ПП 01	Производственная практика					36		36		36					36
ПМ. 02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста					261	27	234	48	186	54	36	60	48	36
МДК. 02.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	1				81	27	54	38	16	54				
УП 02	Учебная практика		4			144		144		144		36	60	48	
ПП 02	Производственная практика					36		36		36					36
ПМ.03	Приготовление супов и соусов					261	27	234	48	186	30	24		144	36

[illegible]

4. Пояснения к рабочему учебному плану

1. Рабочий учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер, введенным в действие приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 г. № 740 (в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 г. №390.)
2. Рабочий учебный план вводится с 01.09.2015 г.
3. Федеральный компонент среднего (полного) общего образования реализуется на первом, втором и третьем курсе. Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии с учетом профиля получаемого профессионального образования проведено в соответствии с рекомендациями Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО (письмо от 17 марта 2015 года № 06-259)
4. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется распредоточено на 1 – 6 семестрах одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы..
5. Объем обязательной аудиторной нагрузки обучающего составляет 36 часов в неделю при максимальной нагрузке 54 часа в неделю.
6. Консультации для обучающихся очной формы получения образования (групповые, индивидуальные) предусматриваются в объеме 4 часа на обучающегося на каждый учебный год и проводятся по расписанию.
7. Диапазон допустимых значений практикоориентированности лежит в пределах 70%-85% и составляет для РУП значение 75,3 %.
8. Дисциплина «Физическая культура» в ППКРС предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки.
9. На промежуточную аттестацию выносятся только экзамены (не более 3-х экзаменов в неделю). По дисциплинам, по которым не предусматриваются экзамены, завершающей формой контроля является зачет. Промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.
10. Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС (144 часа), использован на увеличение объема времени профессиональных модулей обязательной части цикла.
11. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю является **квалификационный экзамен** (проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенного в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС. Квалификационный экзамен представляется после освоения обучающимися компетенций при изучении теоретического материала по модулю и прохождения практик. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен» При освоении программ междисциплинарных курсов (МДК) в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по МДК является экзамен или дифференцированный зачет.

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	Наименование
1	Кабинет инженерной графики
2	Кабинет технической механики
3	Кабинет материаловедения
4	Кабинет управления транспортным средством и безопасности движения
5	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	Лаборатория технических измерений
7	Лаборатория электротехники
8	Лаборатория тракторов и самоходных сельскохозяйственных машин
9	Лаборатория оборудования животноводческих комплексов и механизированных ферм
10	Лаборатория автомобилей
11	Лаборатория технологии производства продукции растениеводства
12	Лаборатория технологии производства продукции животноводства
13	Слесарные мастерские
14	Пункт технического обслуживания
15	Тренажер для выработки навыков и совершенствования техники управления транспортным средством
16	Учебно-производственное хозяйство
17	Автодром, трактородром
18	Гараж с учебными автомобилями категории «С»
19	Спортивный комплекс: • спортивный зал; • открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия; • стрелковый тир.
20	Залы: • библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; • актовый зал.

Заведующий учебной части:

Абрахимов Н.Я.

Согласовано

Председатели предметных (цикловых)
комиссий

Сушко Т.С.