

УТВЕРЖДАЮ:  
 ведущий Белохолуницким  
 филиалом КОГОБУ СПО  
 АПК»: *А.А. Егошин*  
 «28» августа 2015г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
 среднего профессионального образования  
 Белохолуницкого филиала  
 Кировского областного государственного  
 образовательного бюджетного учреждения  
 среднего профессионального образования  
 «Вятский автомобильно-промышленный колледж»

Форма обучения **очная**  
 Нормативный срок обучения **2 года 10 месяцев**

На базе основного общего образования

Год начала подготовки **2015г**  
 Дата введения ФГОС СПО  
**02.08.2013 г.**

Утвержден приказом Минобрнауки РФ № 798

Изменения приказ от 09.04.2015 № 390

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

**1 График учебного процесса**

**2 Сводные данные по бюджету времени**

Сентябрь		Октябрь		Ноябрь		Декабрь		Январь		Февраль		Март		Апрель		Май		Июнь		Июль		Август		курс	Обучение по дисциплинам и МДК	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая гос. аттестация	Каникулы	Всего недель																																		
1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	26	2	9	16	23	2									9	16	23	30	7	14	21	28	29.XI - 4.I	11	18	25	26.I - 1.II	8	15	22	23.II - 1.III	8	15	22	29.XI - 5.IV	6	13	20	27.IV - 3.V	4	11	18	25	1	8	15	22	29.VI - 5.VII
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	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52															
								/	/	/	/	/	/	▲	=	=				/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8										
														8	8	=	=	8	8	▲																																													
8	8	8	8																				▲	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
ИТОГО:																							75	3	38	5	2	24	147																																				

значения: Теоретическое обучение:  Учебная практика: 0 Практика производственная: 8 Промежуточная аттестация: ▲ Каникулы: = Итоговая гос. аттестация Защита: || Подготовка к итоговой гос. аттестации: ■ Теор. обучение и рассредоточенная практика 1 день в неделю: / Теор. обучение и рассредоточенная практика – 2 дня в неделю: // Теор. обучение и рассредоточенная практика – 3 дня в неделю: /// Неделя отсутствует: \*

## 2. План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа СПО 19.01.17) 2015 год

1	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	3	Учебная нагрузка обучающихся					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час)								
			8	9	10	11	12	обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс	
										в том числе	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем
16 нед +1УП	15нед +2УП +6ПП	14 нед + 2ПП	13 нед +10 ПП	11нед +5ПП	6 нед+ 15 ПП											
0.00	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>2з,12ДЗ,3Э</b>	2730	910	1820	1401	417	0	438	388	346	342	258	48		
ОДБ	<b>Общеобразовательные дисциплины (базовые)</b>	<b>2з,9ДЗ,2Э</b>	2022	674	1348	964	382	0	278	296	252	260	214	48		
ОДБ.01	Русский язык	0,Э	117	39	78	78			34	44						
ОДБ.02	Литература	0,0,0,0, ДЗ	294	98	196	196			34	30	28	60	44			
ОДБ.03	Иностранный язык	0,0,0,0,0,ДЗ	234	78	156	0	156		32	30	28	26	22	18		
ОДБ.04	История	0,0,0, ДЗ	177	59	118	118			32	30	28	28				
ОДБ.05	Обществознание (включая экономику и право)	0,0,ДЗ	234	78	156	156						58	68	30		
ОДБ.06	География	ДЗ	57	19	38	38							38			
ОДБ.07	Математика	0,0,0,0,Э	411	137	274	274			64	60	56	52	42			
ОДБ.08	Информатика и ИКТ	0,ДЗ	135	45	90	34	56		34	56						
ОДБ.09	Физическая культура	3,ДЗ,3,ДЗ	258	86	172	0	170		48	46	42	36				
ОДП.10	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	105	35	70	70					70					
ОДП	<b>Общеобразовательные дисциплины (профильные)</b>	<b>3ДЗ,1Э</b>	<b>708</b>	<b>236</b>	<b>472</b>	<b>437</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>160</b>	<b>92</b>	<b>94</b>	<b>82</b>	<b>44</b>	<b>0</b>		
ОДП.11	Физика	0,0,0,0,ДЗ	288	96	192	157	35		64	30	28	26	44			
ОДП.12	Химия	0,ДЗ,0,Э	240	80	160	160			64	30	38	28				
ОДП.13	Биология	0,0,0,ДЗ	180	60	120	120			32	32	28	28				
	<b>Циклы ОПОП и раздел физическая культура</b>	<b>1з,20ДЗ,15Э</b>	1320	440	880	255	427	1476	138	152	158	126	138	168		
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>6ДЗ,3Э</b>	<b>651</b>	<b>205</b>	<b>446</b>	<b>112</b>	<b>136</b>	<b>0</b>	<b>102</b>	<b>72</b>	<b>94</b>	<b>32</b>	<b>42</b>	<b>104</b>		
	<b>Обязательная часть</b>	<b>2ДЗ,3Э</b>	<b>474</b>	<b>146</b>	<b>328</b>	<b>89</b>	<b>41</b>	<b>0</b>	<b>66</b>	<b>72</b>	<b>94</b>	<b>32</b>	<b>42</b>	<b>22</b>		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	44	10	34	24	10		34							
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	0,0,Э	174	54	120				32	36	52					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	0,Э	112	34	78					36	42					
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	0,Э	96	32	64	50	14						42	22		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	16	32	15	17					32				
	<b>Вариативная часть, в том числе профессиональная составляющая общеобразовательных дисциплин</b>	<b>4ДЗ</b>	<b>177</b>	<b>59</b>	<b>118</b>	<b>23</b>	<b>95</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>82</b>		
ОП.06	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	ДЗ,ДЗ	72	24	48	11	37		36					12		
ОП.07	Основы предпринимательства	ДЗ	57	19	38	12	26							38		

ОП.08	Информационные технологии	ДЗ	48	16	32		32							32
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>13ДЗ,12Э</b>	<b>597</b>	<b>199</b>	<b>398</b>	<b>141</b>	<b>257</b>	<b>1476</b>	<b>36</b>	<b>80</b>	<b>64</b>	<b>94</b>	<b>74</b>	<b>50</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>2ДЗ,1Э, 1ЭКк1</b>	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Э	54	18	36	12	24		36					
УП.01	Учебная практика	ДЗ						36	36					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ						72		72				
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>2ДЗ,1Э, 1ЭКк1</b>	<b>60</b>	<b>20</b>	<b>40</b>	<b>11</b>	<b>29</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Э	60	20	40	11	29			40				
УП.02	Учебная практика	ДЗ						36		36				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ						72		72				
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	<b>2ДЗ,1Э, 1ЭК</b>	<b>60</b>	<b>20</b>	<b>40</b>	<b>8</b>	<b>32</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	Э	60	20	40	8	32			40				
УП.03	Учебная практика	ДЗ						36		36				
ПП.03	Производственная практика	ДЗ						72		72				
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>1ДЗ, 1Э,1ЭК</b>	<b>66</b>	<b>22</b>	<b>44</b>	<b>19</b>	<b>25</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Э	66	22	44	19	25					44		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ						216				216		
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>1ДЗ, 1Э,1ЭК</b>	<b>75</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	<b>12</b>	<b>38</b>	<b>360</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Э	75	25	50	12	38					50		
ПП.05	Производственная практика по модулю	ДЗ						360				72	180	108
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	<b>2ДЗ, 1ЭКк2</b>	<b>48</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ	48	16	32	14	18				32			
ПП.06	Производственная практика	ДЗ						72			72			
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>2ДЗ, 1ЭКк2</b>	<b>48</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	48	16	32	12	20				32			
ПП.07	Производственная практика	ДЗ						72				72		
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	<b>ДЗ,Э,ЭК</b>	<b>186</b>	<b>62</b>	<b>124</b>	<b>53</b>	<b>71</b>	<b>432</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>74</b>	<b>50</b>
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	0,Э	186	62	124	53	71						74	50
ПП.08	Производственная практика	ДЗ						432						432
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	<b>з,ДЗ</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>2</b>	<b>34</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>22</b>	<b>14</b>
	<b>Итого по циклам ОПОП и разделу физическая культура</b>	<b>1з,20ДЗ,15Э</b>	<b>1320</b>	<b>440</b>	<b>880</b>	<b>255</b>	<b>427</b>	<b>1476</b>	<b>138</b>	<b>152</b>	<b>158</b>	<b>126</b>	<b>138</b>	<b>168</b>
	<b>Всего по ОПОП, в том числе</b>	<b>3з,32ДЗ,18Э</b>	<b>4050</b>	<b>1350</b>	<b>2700</b>	<b>1656</b>	<b>844</b>	<b>1476</b>	<b>576</b>	<b>540</b>	<b>504</b>	<b>468</b>	<b>396</b>	<b>216</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная ( итоговая) аттестация</b>													
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 часов)								дисциплин и МДК						
Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа (всего 2 нед.)								учебно й						
								практики						
								производственной практики/ преддипломной						
								экзаменов						
								18 1 5 2 5 1 4						

дифф. зачетов  
зачетов

3  
1ФК

8(1ФК)

4  
1ФК

6(1ФК)

3  
1ФК

8(1ФК)

Примечание: Эк - экзамен комплексный  
ЭК - экзамен квалификационный  
ЭК к - экзамен квалификационный комплексный  
ДЗк - дифференцированный зачет комплексный

**ВНИМАНИЕ!!!!**  
**НА 2 КУРСЕ= ПМ.06+ПМ.07+ПМ.04+ПМ.05**

## 4 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебный план по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** Белохолуницкого филиала КОГОБУ СПО «Вятский автомобильно - промышленный колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013, зарегистрированного в Минюст России (рег. № 29749 от 20 августа 2013 г.) с изменениями приказ от 09.04.2015 № 390: Учебный план разработан с учетом следующих документов:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
- приказ Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 «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 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
- письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180 «Рекомендаций 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», (далее Рекомендации, 2007);
- разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (письмо Департамента профессионального образования Минобрнауки России совместно с Федеральным институтом развития образования (далее-ФИРО) от 20.10.2010 №12-696).
- приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Согласно п. 3.2. ФГОС, в учебном плане реализуется подготовка по следующим профессиям по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94): 16675 Повар и 12901 Кондитер.

### 1 Организация учебного процесса и режим занятий

- 11 Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса.
- 12 Продолжительность учебной недели составляет пять дней.
- 13 Проведение занятий предусмотрено парами, продолжительность одного занятия в паре - 45 минут.
- 14 Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы;
- 1.5 Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 36 академических часов в неделю;
- 16 Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году, в том числе не менее 2 недель в зимний период.
- 17 В период обучения после 2 курса с юношами проводятся учебные сборы.
- 18 Для обучающихся предусмотрены консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося в год, в том числе в период реализации

программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателями и мастерами производственного обучения.

1.9 Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах.

1.10 Практика является обязательным разделом ОПОП и обеспечивает практикоориентированную подготовку обучающихся.

Практика распределена следующим образом:

**Учебная практика** проводится рассредоточено на 1 курсе по ПМ.01 в 1 семестре, по ПМ.02., ПМ.03 во 2 семестре, 1 день в неделю.

**Производственная практика** проводится концентрированно на 1 курсе во 2 полугодии по ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03 - 6 недель, на 2 курсе по ПМ.06 – 2 недели в 1 полугодии, по ПМ.07, ПМ.04, ПМ.05 – 10 недель во 2 полугодии, 3 курсе по ПМ.05 – 5 недель в 1 полугодии, по ПМ.05, ПМ.08 – 15 недель во втором полугодии.

1.11 Учебный план предусматривает реализацию следующих форм и процедур текущего контроля знаний:

**организационные формы контроля:**

- обязательные контрольные работы (аудиторные, домашние);
- выступления с сообщениями (докладами) на занятиях;
- защита презентаций;
- деловые игры, решение ситуационных задач
- лабораторные и практические занятия;
- самостоятельная работа (аудиторная и внеаудиторная);
- само и взаимоконтроль;
- рейтинговый контроль.

**методы контроля:**

- устный контроль (фронтальный, индивидуальный, комбинированный);
- письменный контроль (обязательные контрольные работы (аудиторные, домашние), диктанты, в т.ч. технические, сочинения, ответы на вопросы, решение задач и примеров, составление тезисов, выполнение различных чертежей и схем, подготовка рефератов);
- методы практического контроля - проверка умений применять полученные знания на практике (проведение различных измерений, использование различных машин и механизмов, инструментов, изготовление конкретных изделий, выполнение практической работы, анализ производственных ситуаций, оформление отчета о проделанной работе), ведущий метод наблюдение. Порядок проведения текущего контроля регламентируется положением «О текущем контроле знаний обучающихся колледжа».

1.12 Учебным планом предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, дифференцированный зачет комплексный, экзамен, экзамен комплексный, экзамен квалификационный, экзамен квалификационный комплексный и семестровая оценка. Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр. Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточную аттестацию в форме зачета или дифференцированного зачета следует проводить за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Порядок проведения промежуточной аттестации регламентируется «Положением о промежуточной аттестации обучающихся колледжа»

1.13 Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов ППКРС по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10. Интервал между экзаменами должен быть не менее двух календарных дней. Для оптимизации (сокращения) количества форм промежуточной аттестации (зачетов и дифференцированных зачетов, экзаменов) в

учебном году предусмотрено использование форм текущего контроля, рейтинговых и/или накопительных систем оценивания.

1.14 Экзамен (квалификационный) - форма итоговой аттестации по профессиональному модулю, проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

1.15 Комплексные экзамены предусмотрены по ПМ: ЭКк1 по ПМ.01и ПМ.02 во 2 семестре, по ПМ.06 и ПМ.07- в 4 семестре.

1.16 Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

1.17 Государственная (итоговая) аттестация 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: Повар - 4 разряд, Кондитер- 4 разряд.

## **2 Общеобразовательный цикл**

2.1 Образовательная программа среднего общего образования реализуется в колледже в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Минобнауки России от 09.03. 2004 г. № 1312. «Федеральный Базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
- 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 Минобрнауки России от 9 марта 2004 г. № 1312»;
- Приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмом Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180 «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».
- Разъяснениями по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ НПО или СПО, формируемых на основе ФГОС НПО и СПО (одобренные Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» Протокол № 1 от «03» февраля 2011 г.).
- Разъяснениями по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ НПО или СПО, формируемых на основе ФГОС НПО и СПО (одобренные Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» Протокол № 1 от «03» февраля 2011 г.);
- Письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 № 06-259 « Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего

образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО».

2.2 Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** с учетом естественнонаучного профиля .

2.3 Содержание общеобразовательного цикла учебного плана сформировано в соответствии с Письмом Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180 «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» (далее Рекомендации Минобрнауки России, 2007), При этом предусмотрено увеличение часов, отведенных на изучение дисциплин общеобразовательного цикла - «Основы безопасности жизнедеятельности» - до 70 часов и «Физическая культура» - до 3 часов в неделю, 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 Минобрнауки России от 9 марта 2004 г. № 1312» (вступил в силу с 1 сентября 2011 г.)

2.4 В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППКРС) при очной форме получения образования 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 нед., промежуточная аттестация - 3 нед., каникулярное время - 22 нед

2.5 Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час), в соответствии с Приказом 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» и Приказом 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 Минобрнауки России от 9 марта 2004 г. № 1312», на основе Рекомендаций Минобрнауки России, 2007, распределено следующим образом:

1820 часов - на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла. При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру - по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889)

232 часа - на увеличение профессиональной составляющей основной профессиональной образовательной программы СПО ППКРС с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций, в том числе: на введение дополнительных общепрофессиональных дисциплин (118 часов):

- Введение в профессию: общие компетенции профессионала - 48 часов;
- Основы предпринимательства - 38 часов;
- Информационные технологии - 32 часа

на увеличение объема часов на общепрофессиональные дисциплины (114 часов):

- Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров - 82 часа;
- Экономические и правовые основы производственной деятельности - 32 часа.

2.6 Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО ППКРС.

2.7 Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла



основной профессиональной образовательной программы СПО ППКРС.

2.8 Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

2.9 Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов, экзаменов и семестровой оценки: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС ППКРС.

2.10 Экзамены проводят по дисциплинам «Русский язык и литература», «Математика: алгебра и начала анализа, геометрия» (в письменной форме) и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла - «Химия» (в устной форме).

2.11 Для реализации требований ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах ОПОП СПО используются рабочие программы, разработанные на основе новых примерных общеобразовательных программ для профессий НПО и специальностей СПО, предусматривающих изучение как базовых, так и профильных учебных дисциплин. Примерные программы одобрены и рекомендованы для использования на практике в учреждениях НПО и СПО Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008 г.

### **3 Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП)**

3.1 Объем обязательной части ОПОП составляет 504 часа по ФГОС.

3.2 Вариативная часть - 144 часа направлена на увеличение объема времени, отведенного на общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули обязательной части с целью расширения и углубления умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования и распределена следующим образом:

**Цикл ОП** на увеличение объема часов по дисциплинам - 54 аудиторных часов (71 час максимальной нагрузки); **Цикл П** - на увеличение объема часов по МДК - 90 аудиторных часов (145 часов максимальной нагрузки).

3.3 По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

3.4 Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 32 часа в период теоретического обучения (обязательной части циклов).

3.5 Для подгрупп девушек (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

#### **Внимание!!!!**

На 2 курсе порядок изучения профессиональных модулей: ПМ.06, ПМ.07, ПМ.04, ПМ.05

**3 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии СПО  
19.01.17 Повар, кондитер**

№ п/п	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
1.	Русского языка, литературы, математики
2.	Иностранного языка, истории, обществознания
3.	Физики и электротехники
4.	Химии, биологии, географии
5.	Информатики и ИКТ
6.	Технологии кулинарного и кондитерского производства
7.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории</b>
8.	Микробиологии, санитарии и гигиены
9.	Товароведения продовольственных товаров
10.	Технического оснащения и организации рабочего места
	<b>Мастерские</b>
11.	Учебный кулинарный цех
12.	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
13.	спортивный зал;
14.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
15.	стрелковый тир
	Залы:
16.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
17.	актовый зал.