

5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №768 от 02 августа 2013 года, зарегистрирован Министерством юстиции рег. №29749 20 августа 2013 года, рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии среднего профессионального образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО №06-259 от 17.03.2015 года).

5.2 Организация учебного процесса и режим занятий

5.2.1 Начало учебных занятий 1 сентября.

5.2.2 Норма учебной нагрузки обучающихся составляет: обязательные учебные занятия – 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

5.2.3 Продолжительность учебной недели – шестидневная.

5.2.4 Начало занятий – 8 час. 30 мин. Продолжительность урока – 45 мин., лента из двух уроков, между уроками перерыв 5 мин.

5.2.5 Учебные занятия группируются парами. Перерывы между ними составляют 20 минут, большая перемена с 12 час. 05 мин. до 12 час. 35 мин.

5.2.6 В ходе освоения дисциплин, МДК и по завершении их проводятся зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные экзамены и экзамены квалификационные. Проведение зачетов, в том числе дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Предусмотрено концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей.

5.2.8 Время, сроки проведения каникул. Общая продолжительность каникул при освоении программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 11 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

5.2.9 Учебное время, отведенное на изучение общеобразовательных дисциплин (2052 час.), распределено следующим образом:

- на изучение общих учебных дисциплин и дисциплин по выбору из обязательных предметных областей с учётом профиля профессионального образования - 1872 часа;

- введены дисциплины «Русский язык и культура речи» -100 часов; «Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции»- 80 часов.

5.2.10 В период реализации программы среднего общего образования и программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих предусмотрены консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год .

Консультации проводятся согласно расписанию консультаций; формы проведения - устные групповые, индивидуальные.

5.2.11 Согласно ФГОС СПО, объем обязательной части циклов программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляется 504 часа (из них ОПД -160 часов; профессиональный учебный цикл 308 часов., раздел «Физическая культура» -36 часов.)

5.2.12. На вариативную часть ППССЗ выделено 144 часа учебных занятий.

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

5.2.14 На втором курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).

5.2.15 Учебным планом предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная практика.

Программы практик являются составной частью ППКРС СПО. Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по профессии СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по профессии.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями. Практика завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. Оценка по практике приравнивается к оценкам теоретического обучения и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студента.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях и других вспомогательных объектах техникума, учебная практика также может проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе договоров между техникумом и организацией.

Учебная практика может проводиться как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках модулей ОПОП СПО по видам профессиональной деятельности.

5.2.16 Учебная практика предусмотрена в 3-6 семестрах в рамках модулей:

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов - 72 часа;

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста - 72 часа;

- ПМ.03 Приготовление супов и соусов-72 часа;
- ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы- 72 часа;
- ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы- 36 час;
- ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок- 36 час;
- ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков- 54 час;
- ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 252 часа;

Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе договоров между техникумом и организацией.

- ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов - 72 часа;
- ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста - 90 час.;
- ПМ.03 Приготовление супов и соусов-90 час.;
- ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы- 72 часа;
- ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы- 72 час;
- ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок- 72 час;
- ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков- 72 час;час;
- ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 270 час.;

5.3 Формирование вариативной части программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Вариативная часть обязательных учебных часов (144 час.) использована с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной часть, а также получить дополнительные компетенции, знания и умения, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей и регионального рынка.

Часы вариативной части ФГОС распределены следующим образом:

- ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов-**28** часов:

формирования профессиональной компетенции - нарезать овощи фигурно и оформлять ими блюда -25 часов (из них 21 час на лабораторные работы и практические занятия);

изучения процессов тепловой обработки-3часа.

ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий -82 часа (из них 34 часа на лабораторные работы и практические занятия):

изучение технологии подготовки сырья и полуфабрикатов к производству-11 часов;

углубленное изучение технологии приготовления изделий из дрожжевого теста-13 часов (из них 6 часов на лабораторные работы и практические занятия);

углубленное изучение технологии приготовления основных кондитерских полуфабрикатов и изделий-11 часов;

углубленное изучение технологии приготовления отделочных полуфабрикатов-8 часов;

формирование профессиональной компетенции - готовить украшения из мастики с использованием техники английской лепки, шоколада, карамели -23 часа (из них 18 часов на лабораторные работы и практические занятия);

оформлять торты со сложной отделкой-16 часов (из них 10 часов на лабораторные работы и практические занятия) ;

МДК.08.02 Технология приготовления пиццы- 34 часа с целью формирования профессиональной компетенции приготовление и оформление пицц (из них 17 часов на лабораторные работы и практические занятия).

Всего 144 часа (из них 72 на лабораторные работы и практические занятия).

• 5.4 Порядок аттестации обучающихся

• Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающегося. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося за семестр. Основными формами промежуточной аттестации является:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- экзамен по МДК;
- зачёт по отдельной дисциплине, в т.ч. дифференцированный;
- комплексный экзамен по МДК;
- комплексный дифференцированный зачёт по двум или нескольким дисциплинам.
- комплексный экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям.
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Выбор дисциплин для экзамена, комплексного экзамена по дисциплинам основывается следующим:

- значимостью дисциплины в подготовке специалиста;
- завершенностью изучения учебной дисциплины;
- завершенностью значимого МДК;

Учебным планом предусмотрен комплексный экзамен по ПМ.01 и ПМ.02.; ПМ.04 и ПМ.05.

Государственная (итоговая) аттестация проходит в два этапа:

1. Защита выпускной практической квалификационной работы;
2. Защита письменной экзаменационной работы.

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Порядок подготовки государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о ГИА.

Зам. директора по учебной работе

Зам директора по учебно-производственной работе

Согласовано:

Председатели цикловых комиссий:

профессионального учебного цикла

общепрофессиональных дисциплин

социально-гуманитарного цикла

общеобразовательных дисциплин

Старший мастер

Варламова Р.П.

Овчинникова Н.П.

Миля Е.В.

Вечерко Т.А

Утюпина Т.В.

Кастюк О.П.

Милютина И.В.

