

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной программы среднего профессионального образования ГБПОУ «Боханский аграрный техникум» разработан на основе:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 740 от 02.08.2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29506 от 20.08.2013 г.) 260807.01 Повар, кондитер
- Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 года № 390 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Министерстве юстиции 08.05.2015 года №37199)
- Примерной основной профессиональной программы начального профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» рег. № рецензии 730 от 24.12.12 г.
- Приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Положение о практике осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291;
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования. Приказ Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 года № 968.
- Устава ГБПОУ «Боханский аграрный техникум».

Срок обучения по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования 2 года 10 месяцев.

- Продолжительность рабочей недели составляет 5 дней и не превышает 36 часов обязательной аудиторной нагрузки.
- Занятия проводятся уроками продолжительностью 45 минут.
- Учебный план предполагает разнообразные формы текущего контроля: индивидуальные, групповые, фронтальные, которые отражаются в ежемесячных ведомостях успеваемости обучающихся. Содержание текущего контроля по программам учебных дисциплин и профессиональных модулей определяется преподавателями.
- Проведение учебной практики планируется по каждому разделу модуля. После прохождения учебной практики, обучающиеся проходят производственную практику, закрепляя полученные теоретические и практические навыки на предприятиях общественного питания.
- После прохождения производственной практики профессиональный модуль заканчивается квалификационным экзаменом

4.1 Общеобразовательный цикл

Реализация федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение), в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными программами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы среднего общего образования. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259.

Профессия СПО 19.01.17 Повар, кондитер входит в перечень социально-экономического профиля общеобразовательной подготовки. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы. Полученные умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов основной

профессиональной образовательной программы СПО. Итоговая аттестация по предметам общеобразовательного цикла проводится в летнюю сессию на II курсе обучения.

4.2 Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть ППКРС профессионального цикла данной профессии составляет 216 часов, из которых 144 часа выделены на обязательную аудиторную нагрузку и 72 часа на самостоятельную работу обучающихся. Вариативная часть ОПОП общеобразовательного цикла составляет 180 час обязательной аудиторной нагрузки. Для распределения вариативной части ППКРС была проведена подготовительная работа по изучению потребностей рынка, работодателей, родителей и самих обучающихся.

Согласно рекомендательных писем от работодателей, в том числе отзывов по результатам прохождения производственной практики, запросов родителей, анкетирование и последующий анализ позволили распределить вариативную часть по учебным дисциплинам и профессиональным модулям таким образом, чтобы создать условия для формирования общих и профессиональных компетенций у обучающихся не предусмотренных в ФГОС.

Распределение вариативной части ППКРС

Индекс	Предмет	Обязательная учебная нагрузка среднего общего образования, РУП	Часы вариативной части	Общее количество часов	Обоснование
Общеобразовательный цикл					
ОУД.01	Русский язык и литература	285	3	288	Расширение содержания предмета – добавлена тема «Культура речи»-3ч
ОУД.02	Иностранный язык	171	1	172	Совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме)-1 час
ОУД.03	Математика	228	16	244	Углубление содержания предмета – повышение уровня освоения по темам:- Графики ф-ций-2;, Уравнения, неравенства, системы-2ч; Паралл.прямых, плоскостей-2ч; Векторы-2ч; Тела вращения-2ч; Объемы тел-2ч; Площади поверхн. Тел-4ч.
ОУД.03	История	171	3	174	Расширение содержания предмета- добавлены часы по темам- Первая мировая война-1ч Вторая мировая война-2ч
ОУД.05	Физическая культура	171	19	190	В соответствии с 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 Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312»
ОУД.07	Информатика	108	5	113	Тема раздела- Технологии создания и преобразования информационных объектов-5 часов
ОУД.09	Химия	171	4	175	Расширение содержания предмета-добавлены часы по темам- Углеводороды и их природные источники -4 часа
ОУД.11	Обществознание	171	2	173	Расширение содержания предмета-добавлены часы по темам – Основы знаний о духовной культуре человека и общества-2ч
ОУД.17	Экология	180	8	188	Расширение содержания предмета-добавлены часы по темам –Охрана природы -8часов
УД.01	Основы учебно-исследовательской деятельности	-	50	50	Добавлена дисциплина-50часов
УД.02	Эффективность поведения на рынке труда	-	35	35	Добавлена дисциплина-35 часов

УД.03	История Иркутской области		34	34	Добавлена дисциплина-34 часа
Общепрофессиональный учебный цикл					
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	32	2	34	Расширение содержания предмета – добавлены часы по теме Микробиология основных пищевых продуктов-2часа
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	32	2	34	Расширение содержания предмета – добавлены часы по теме Физиология пищеварения. Обмен веществ-2ч
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	32	2	34	Расширение содержания предмета – добавлены часы по теме «мультиварочные аппараты»-2ч
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной	32	3	35	Расширение содержания предмета – добавлены часы по разделу «Факторы современного

	деятельности				производства»-3ч
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	32	3	35	Расширение содержания предмета – добавлены часы по разделу -Медико-санитарная подготовка-3ч
ОП.06	Деловая культура	-	38	38	Рекомендательные письма от работодателей, в том числе отзывы по результатам прохождения производственной практики для формирования ОК 1, ОК6.
Профессиональный учебный цикл					
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	32	25	57	Рекомендательные письма от работодателей, в том числе отзывы по результатам прохождения производственной практики добавлены часы по разделу – Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из теста с фаршем-25ч
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	32	20	42	Рекомендательные письма от работодателей, в том числе отзывы по результатам прохождения производственной практики добавлены часы по разделу - Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом-20ч
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление	43	6	49	Рекомендательные письма от работодателей, в том числе отзывы по результатам

	блюд из мяса и домашней птицы				прохождения производственной практики добавлены часы по разделу- Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы-6ч
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	32	3	35	Рекомендательные письма от работодателей, в том числе отзывы по результатам прохождения производственной практики добавлены часы по разделу- Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов-3ч
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	32	10	42	Рекомендательные письма от работодателей, в том числе отзывы по результатам прохождения производственной практики добавлены часы по разделу- Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков-10ч
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	73	24	97	Рекомендательные письма от работодателей, в том числе отзывы по результатам прохождения производственной практики добавлены часы по разделу - Осуществление технологического процесса приготовления и оформление

					<p>простых хлебобулочных изделий и хлеба; пряников, коврижек-12ч</p> <p>Осуществление технологического процесса приготовления и оформление основных мучных кондитерских изделий-12ч</p>
ФК.00	Физическая культура	32	6	38	<p>В соответствии с 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 Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312»</p>
Итого вариативная часть ОПОП общеобразовательной подготовки:			180		
Итого вариативная часть ОПОП профессиональной подготовки:			144		
Всего:			324		

4.3 Формы проведения консультаций

В учебном плане предусмотрено проведение консультаций из расчета 4 часа на одного обучающегося в год. Консультации проводятся по усмотрению преподавателя в форме индивидуальных, групповых, письменных, устных занятий, которые не включаются в основное расписание, а проходят по самостоятельному графику, составляемому на каждый месяц.

Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация обучающихся производится по полугодиям в виде дифференцированных зачетов и в виде зачетов и экзаменов по окончании изучения учебной дисциплины согласно рабочему учебному плану.

4.4 Формы проведения государственной (итоговой) аттестации (ГИА)

Последние две недели обучения III курса отводятся для подготовки к итоговой аттестации, которая включает защиту выпускной квалификационной работы (практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). При подготовке к итоговой аттестации обучающиеся обеспечиваются консультативной поддержкой преподавателей и мастеров производственного обучения.