

Директор



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Воронежской области "Лискинский аграрно-технологический техникум"  
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17

Повар, кондитер

наименование профессии

уровень образования основное общее образование

квалификации:

16675 Повар

12901 Кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

2г 10м

год начала подготовки по УП 2015

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 798







СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№ Вид контроля	Наименование контрольного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения контрольного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК		
			У	И	
1	Экз/кв Комплексный квалификационный экзамен	4	[4] [ИМ.02] Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	У	И
			[4] [ИМ.03] Приготовление супов и соусов	У	И
			[4] [ИМ.01] Приготовление блюд из овощей и грибов	У	И
				У	И
2	Диф. зан Комплексный диф. зачет	4	[4] [ПТ.02.01] Производственная практика	У	И
			[4] [ПТ.03.01] Производственная практика	У	И
			[4] [ПТ.01.01] Производственная практика	У	И
				У	И
				У	И
				У	И
				У	И
				У	И
				У	И
				У	И
				У	И
				У	И
			3	Диф. зан Комплексный диф. зачет	5
[5] [ПТ.05.01] Производственная практика	У	И			
	У	И			
	У	И			
	У	И			
	У	И			
	У	И			
	У	И			
	У	И			
	У	И			
	У	И			
	У	И			
			[6] [ПТ.07.01] Производственная практика	У	И

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] [Наименование дисциплины] ИДК			
				[66]	[66]		
4	Диф. зан	Комплексный диф. занет	6	[66]	ПП.08.01. Производственная практика	▼	08
				▼	08		
				▼	08		
				▼	08		
				▼	08		
				▼	08		
				▼	08		
				▼	08		
				▼	08		
				▼	08		
				▼	08		
				▼	08		
5	Экза	Комплексный квалификационный экзамен	6	[66]	ПМ.06. Подготовка и оформление кулинарных блюд и закусок	▼	06
				[66]	ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков	▼	06
				▼	06		
				▼	06		
				▼	06		
				▼	06		
				▼	06		
				▼	06		
				▼	06		
				▼	06		
				▼	06		
				▼	06		
6	Экза	Комплексный квалификационный экзамен	4	[4]	ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов	▼	01
				[4]	ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	▼	01
				▼	01		
				▼	01		
				▼	01		
				▼	01		
				▼	01		
				▼	01		
				▼	01		
				▼	01		
				▼	01		
				▼	01		
				[4]	УП.03.01. Учебная практика	▼	03
				[4]	УП.04.01. Учебная практика	▼	03

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование контрольного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения контрольного вида контроля]   Наименование дисциплины/МДК	
				У	О
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4		
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5] УП.05.01 Учебная практика	
				[5] УП.06.01 Учебная практика	
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] УП.07.01 Учебная практика	
				[6] УП.08.01 Учебная практика	

**ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.**

1	Кабинет технологии кулинарного производства
2	Кабинет технологии кондитерского производства
3	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
4	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
5	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
6	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
7	Учебный кулинарный цех
8	Учебный кондитерский цех
9	Спортивный зал
10	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
11	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
12	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
13	Актовый зал



## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Настоящий учебный план ГБПОУ ВО «ЛАТТ» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013г., базисного учебного плана и примерных программ дисциплин и профессиональных модулей.
2. Начало учебных занятий – 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность учебной недели может быть установлена пяти- или шестидневная. Продолжительность занятий – 45 минут, группировка - парами. Общая продолжительность каникул составляет не менее 2 недель в учебном году.
3. Основная образовательная программа состоит из инвариативной и вариативной частей.
4. Реализация общеобразовательной подготовки проводится в соответствии с требованиями ФГОС в общем количестве 57 недель при обязательной 36 часовой недельной нагрузке.
5. Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Максимальный объем учебной нагрузки учащихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.
6. Консультации предусмотрены в объеме 4 часа на одного обучающегося в год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).
7. Все дисциплины, включенные в учебный план, имеют завершенную форму контроля – зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный) по результатам освоения профессиональных модулей, контрольная работа. Проведение зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов осуществляется за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину. Экзамены проводятся в дни, отведенные на проведение промежуточной аттестации, экзамены (квалификационные) после освоения всех МДК и практик профессиональных модулей.
8. Учебная практика в рамках профессиональных модулей реализуется рассредоточенно, начиная с 2-го семестра 1 курса. производственная практика реализуется концентрированно во 2-ом, 4-ом и 5-ом семестрах.
9. Содержание государственной итоговой аттестации – выполнение выпускной квалификационной работе в форме выпускной квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.
10. Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ, формируемых на основе ФГОС НПО (по профилю профессии), а также на основании Приказа Минобрнауки РФ от 09.03.2004 № 1312 «Об утверждении Федерального базисного учебного плана и примерных планов для образовательных учреждений РФ», приказом департамента образования, науки и молодежной политики ВО от 27.07.2012 г. № 760 «Об утверждении региональных базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Воронежской области, реализующих государственные образовательные стандарты начального общего, основного общего и среднего (общего) полного образования в новой редакции», приказа департамента образования, науки и молодежной политики Воронежской области № 856 от 03.09.2012 г. «Об утверждении примерных учебных планов для образовательных учреждений Воронежской области, реализующих основные образовательные программы НПО, в части реализации государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»; письма департамента образования, науки и молодежной политики Воронежской области № 80-01-09/5063 от 16.08.2013 г. «Об организации образовательной деятельности в учреждениях среднего профессионального образования».
11. На основании вышеперечисленных документов и в связи особенностями профессии и регионального рынка труда в учебный план введены учебные дисциплины: Дисциплина регионального компонента ОДР.01 «Краеведение» в кол-ве 40 часов - ОДП.01 Введение в специальность - 51 час; - ОДП.02 Специальный рисунок и лепка - 55 часов; - ОДП.03 Основы экономики отрасли и предпринятия - 61 час; - ОДП.04 Основы калькуляции и учета - 69 часов; - ОДП.05 Деловое общение - 38 часов; - ОДП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности - 72
12. Вариативная часть ОПОП использована на увеличение объема времени на изучение дисциплин и профессиональных модулей: Дополнительные 16 часов распределены: - на увеличение количества часов на изучение ОП.01, ОП.05 (по 2 часа); - на увеличение часов ОП.02; ОП.03; ОП.04 (по 4 часа); Дополнительные 122 часа направлены на увеличение количества часов на изучение ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста (12 ч), ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (30 ч), ПМ.06 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (80 ч); Дополнительные 6 часов направлены на увеличение количества часов на изучение ФК.00-Физическая культура.
<b>Согласовано</b>
Заместитель директора по учебной работе
Гайдай И.М.