



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного профессионального образовательного учреждения
Ярославской области Переславского колледжа им. А. Невского
по реализации образовательной программы основного общего образования и программы профессионального обучения
по профессии 16675 «Повар»

Квалификация: **повар**

Форма обучения – **очная**

Нормативный освоения ОП: **1 г. 10 мес.**

На базе 8 классов, не имеющие основного общего образования

1. Пояснительная записка

Базовый образовательный уровень – 8 классов

Срок обучения – два года

Учебная неделя – пятидневная

Основные положения

Учебный план разработан на основании:

- Федерального закона «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273- ФЗ;
- ФГОС основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. №1897;
- Изменений, которые вносятся в Федеральный БУП и примерные учебные планы для ОУ РФ, реализующих программы основного общего образования, утвержденных приказом Министерства образования и науки РФ от 09.03.2004 г. № 1312;
- Приказа Министерства образования и науки РФ № 1015 от 30.08.2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 25.12.2013 г. № 1394 (редакция от 24.03.2016 г.) «Об утверждении порядка проведения ГИА по образовательным программам основного общего образования»;
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, утвержденных постановлением Министерства здравоохранения РФ от 23.07.2008 г. № 45;
- Положения об организации профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки безработных граждан и незанятого населения, утвержденного постановлением Министерства труда и социального развития РФ и Министерства образования РФ от 13.01.2000 г. № 3/1;
- Положения об обучении в ОУ НПО ЯО учащихся, нуждающихся в педагогической поддержке, утвержденного приказом Департамента образования от 18.01.2000 г. № 01-03/16.

Основное общее образование.

Содержание основного общего образования определяется образовательными программами, разрабатываемыми ОУ самостоятельно на основе государственных стандартов и примерных образовательных программ учебных дисциплин.

Образовательный процесс в колледже осуществляется на основе учебного плана, разрабатываемого самостоятельно, в соответствии с примерным учебным планом образовательных учреждений РФ, реализуемых образовательные программы основного общего образования.

Продолжительность каникул в течение учебного года составляет не менее 30 календарных дней, летом, не менее 8 недель.

Рабочий учебный план включает в себя обязательное обучение раздел (А) в количестве 2397 час, подразделяющееся на следующие блоки:

- общеобразовательная подготовка основной общеобразовательной школы за 9 класс в объеме 1120 час.,
- профессиональная подготовка в объеме 1277 час.,
- раздел (Б) - экзамены в объеме 36 час.,
- раздел (В) - факультативные занятия в объеме 140 час.,
- раздел (Г) - консультации в объеме 220 час., в т.ч. 30 часов на подготовку к квалификационному экзамену,
- раздел (Д) – резерв времени – 20 часов.

Продолжительность обучения 38 недель (в т.ч. 3 недели каникулы).

Для организации обучения обучающимися содержания образовательной краеведческой направленности, перенесен 1 час в неделю с учебного предмета История на преподавание краеведческого модуля.

На преподавание учебного предмета Физическая культура введен дополнительно 1 час из регионального компонента.

Для более углубленного изучения увеличена нагрузка на 35 часов по Русскому языку и Математике.

Обучающиеся сдают обязательные ГИА по Русскому языку и Математике и два по выбору.

Учебная дисциплина Технология интегрируется с предметом Кулинария профессионального цикла. Учебные часы, отведенные на данную дисциплину, включены в блок профессиональной подготовки.

Государственная итоговая аттестация по основному общему образованию и получение документа государственного образца осуществляется в соответствии с нормативными документами.

Профессиональная подготовка.

Профессиональная подготовка обеспечивает уровень квалификации не ниже нижнего предела, определенного Перечнем профессий профессиональной подготовки, утвержденным приказом Министерства образования РФ от 29.10.2001 г. № 3477. Предметные области не определяются ФГОС по профессии, поэтому выполнение стандарта необязательно.

В учебный план общепрофессионального цикла включен региональный компонент Эффективное поведение на рынке труда.

Профессиональная подготовка завершается обязательной итоговой аттестацией с последующей выдачей документа установленного образца – свидетельства рабочего, должности служащего с присвоением квалификации Повар 2 или 3 квалификационного разряда. Итоговая аттестация включает выполнение практической квалификационной работы в пределах требований квалификационной характеристики.

Учебная практика и выпускной квалификационный экзамен проводятся в учебном кондитерском цехе колледжа, оснащенный самым современным оборудованием.

Производственная практика проводится на втором курсе на предприятиях общественного питания города и района.

Участники образовательного процесса.

Обучающиеся, освоившие в полном объеме образовательную программу учебного года переводятся на следующий курс. На следующий курс могут быть условно переведены обучающиеся, имеющие по итогам года академическую задолженность по одному предмету. Ответственность за ликвидацию обучающимися академической задолженности в течение следующего учебного года возлагается на родителей (законных представителей). Обучающиеся на ступенях основного общего образования, не освоившие программу учебного года и имеющие академическую задолженность по двум и более предметам, по усмотрению родителей (законных представителей) остаются на повторное обучение. Перевод обучающихся производится по решению педагогического совета колледжа, в соответствии с его компетенцией, определенной Уставом.

Лицам, не завершившим основное общее образование, выдается справка установленного образца.

Обучающиеся групп педагогической поддержки аттестуются по четвертям (по предметам общеобразовательного цикла) и по полугодиям по профессиональному и общепрофессиональному циклам.

Решение об исключении обучающегося, не получившего основного общего образования принимается с учетом мнения его родителей (законных представителей) и решения педагогического совета колледжа

Решение об исключении детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (законных представителей), принимается с согласия комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав и органа опеки и попечительства. Администрация колледжа незамедлительно информирует об исключении обучающихся из колледжа его родителей (законных представителей).

2. План учебного процесса

	Федеральный компонент	Региональный компонент	Компонент ОУ	Экзамены по курсам	Всего кол-во часов	В т.ч. ЛПЗ	I курс				итого за 1 курс	II курс				итого за 2 курс
							полугодия					полугодия				
							I		II			I		II		
							кол-во недель					кол-во недель				
							1 6	9	1 2	фак.		1 6	8	8	2 экз	
A	Обязательное обучение (34 ч. в неделю)				2397	247					1264					1133
I	Общеобразовательная подготовка за 9 кл. основной общеобразовательной школы				1120	181					723					397
1	Гуманитарный цикл				385	15	6	7	5		189	7	7			126
1.1	Русский язык			2 Э.	105		2	2	2		74	1	2			31
1.2	Литература				105		1	2	1		46	2	3			59
1.3	Иностранный язык				105	15	3	1	1		69	2	1			36
2	Общественно-научный цикл				105	10					82					93
2.1	История				70		1	1	2		52	1				18
2.2	Обществознание (вкл.экон. и право)				35	10						2	1			35
2.3	География				70			2	1		30	2	1			40
3	Естественно-математический цикл				525	56					381					144
3.1	Математика			2 Э.	210		4	4	4		148	1	6			64
3.2	Информатика и ИКТ				70	30		2	1		30	2	1			40
3.3	Физика				70	5	3	1	1		69					
3.4	Химия				70	7	3	1	1		69					
3.5	Биология				70	7		2	1		30	2	1			40
3.6	Искусство (ИЗО и музыка)				35	7	2				35					
4	Физическая культура				105	100	2	3	1		71	1	2			34
	часов в неделю						2 1	21	1 6			1 6	18			
II	Профессиональная подготовка				1277	66					541					736

УП 16675 Повар

01 сентября, 2017г.

1	Общепрофессиональный цикл				62	24					62				32
1.1	Электротехника				21			1	1		21				
1.2	Автоматизация производства				25		1	1			25				
1.3	Основы экономики отрасли и предприятия				16		1				16				
1.4		Эффективное поведение на рынке труда			32	24						2			32
2	Профессиональный цикл				202	42					130				40
2.1	Товароведение пищевых продуктов				16		1				16				
2.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены				16		1				16				
2.3	Основы калькуляции и учета				37	20	1	1	1		37				
2.4	Оборудование предприятий общественного питания			2 Э.	61	22	1	1	1		37	1	1		24
2.5	Организация производства предприятий общественного питания				40				2		24	1			16
3	Специальный цикл "Повар"				1013						349				664
3.1	Кулинария			2 Э.	111		1	3	1		55	2	3		56
3.2	Учебная практика				582		6	6	1 2		294	1 2	12		288
3.3	Производственная практика			2 Э.	320									4 0	320
	Всего часов в неделю						3 4	34	3 4			3 4	34		
Б	Экзамены				36										
В	Факультативные занятия				140	0	0	0	0	60	0	0	0	0	80
1	Русский язык и литература				40					20					20
2	Математика				40					20					20
3	Биология				20					10					10

4	География				20					10					10
5	Обществознание				20										20
Г	Консультации				220										
Д	Резерв времени				20										
	А+Б+В+Г+Д общее кол-во часов				2813										

3. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
І курс	29	9	-	-	-	14	52
ІІ курс	27	8	9	2	2	14	52
Всего	56	17	9	2	2	28	104

4. График учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1	7	1	2	5	1	1	2	2	9	1	2	7	1	2	1	1	2	1	8	1	2	7	1	2	4	1	1	2	6	1	2	4	1	1	2	1	8	1	2	2							
	5	1	4	1	1	2	9	6	7	1	6	3	1	4	1	1	8	5	6	1	5	2	1	4	1	1	8	5	7	1	6	3	1	3	0	1	1	8	5	1	1	8	1	2	9			
	2	1	2	9	5	0	1	2	6	4	2	2	2	1	2	9	6	3	0	3	2	2	0	2	1	2	6	3	0	4	1	2	1	8	1	2	8	5	0	7	4	1	7	4	2	3	1	
1	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	=	=	оу	оу	оу	оу	оу	оу	=	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
2	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	=	=	оу	оу	оу	оу	оу	оу	=	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	

Обозначения:

Производственная
практикаПромежуточная
аттестацияИтоговая
государственная
аттестация

Каникулы

Учебная практика
теоретическим
обучением5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений
для подготовки по профессии 16675 Повар

№	Наименование
Кабинеты	
1	Технология кулинарного производства
2	Технология кондитерского производства
3	Безопасности жизнедеятельности
Лаборатории	
1	Микробиологии, санитарии, гигиены
2	Товароведения продовольственных товаров

3	Технического оснащения и организации рабочего места
Цеха	
1	Учебный кулинарный цех
2	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементом полосы препятствий
3	Специальное место для стрельбы
Залы	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Актный зал

6. Учебная и производственная практика 16675 «Повар» ПП 2г.

№ п/п	Индекс	Наименование практики	Проф. модуль	Количество о учебных дней	Количество часов	Семестр проведения
1.	УП.00	Учебная практика		98дней	582	
1.1	УП.01	Выполнение работ по профессии «Повар»16675		114	294	1,2
					288	3
2	ПП.00	Производственная практика		53 дня	320	
2.1.	ПП 01.	Выполнение работ по профессии «Повар»16675		36 ч. в нед. 8,8 нед. учебный план 40 час. в нед. 8 нед	320	3
	ИТОГО				902	

01 сентября, 2017г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР _____ О.Ю. Ахапкина
Заместитель директора по УПР _____ Н.К. Чернышова
Заместитель директора по НМР _____ А.В. Стоян
Заместитель директора по ТО _____ Л.В. Тюрина

Заведующие кафедрами:

«Фундаментальных дисциплин» _____ Н.Д. Вахромеева
«Физического воспитания» _____ Л.И. Крючкова
«Информационных систем» _____ С.Ю. Малыгина
«Экономических дисциплин и права» _____ Н.В. Соловьева
«Технологических дисциплин» _____ О.В. Соколова
«Механических дисциплин и автоматизации
технологических процессов» _____ В.С. Алешин
«Сервиса и дизайна» _____ С.Ю. Краснов