

Утверждаю
Директор ГБПОУ ИО ИрТРИАТ
_____ / Лановой П.Ф.

«_____» _____ 2019 г.

М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессиональной подготовки рабочих
по профессии 12901 Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения программы – 1 год 10 месяцев

Год начала подготовки – 2019

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы профессионального обучения по профессии **12901 Кондитер** разработан на основе профессионального стандарта Кондитер (утв. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н).

Учебный план составлен в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании Российской Федерации» с изменениями и дополнениями.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» с изменениями и дополнениями.
- Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум речного и автомобильного транспорта» (утв. Министерством образования Иркутской области № 92-мр от 11 февраля 2015 г.).

Учебный план состоит из титульной части, пояснительной записки, таблицы «Сводные данные по бюджету времени (в неделях)», таблицы «План учебного процесса».

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по полугодиям;
- перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по полугодиям;
- распределение объемных показателей подготовки и проведения итоговой аттестации.

Нормативный срок обучения – 1 год 10 месяцев; продолжительность освоения образовательной программы – 95 недель, из них 67 недель отводится на обучение по дисциплинам, междисциплинарным курсам, прохождение учебной практики, 10 недель – на производственную практику, 2 недели – на промежуточную аттестацию, 1 неделя – на итоговую аттестацию; общая продолжительность каникул составляет 16 недель.

Реализация учебного плана осуществляется в условиях пятидневной рабочей недели. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки составляет 30 академических часов в неделю. Продолжительность занятий – 45 мин.

При освоении программы профессионального модуля предусмотрены **учебная и производственная практика**. Учебная практика проводится на 1 и 2 курсах рассредоточено в течение всего периода обучения, производственная практика проводится концентрировано на 2 курсе в течение 10 недель.

Консультации для обучающихся предусмотрены в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные.

Текущий контроль знаний обучающихся проводится в форме контрольных работ, тестирования. Контрольные работы проводятся за счет учебного времени, отведенного на учебную дисциплину.

Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в форме зачёта или дифференцированного зачета. Формы промежуточной аттестации по МДК, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет. По результатам освоения профессионального модуля формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный).

Дифференцированные зачеты и зачеты проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину или МДК, экзамены – за счет времени, выделенного в учебном плане на промежуточную аттестацию.

Обучающиеся, подтвердившие освоение компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, допускаются к **итоговой аттестации**. Форма итоговой аттестации – квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)							
Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	15,6	22,4				14	52
II курс	11,2	16,8	10	1	1	2	42
Всего	26,8	39,2	10	1	1	16	94

3. План учебного процесса										
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и					
			всего часов	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 курс			2 курс		
					1 сем./ 17 нед.		2 сем./ 22 нед.		3 сем./ 17 нед.	4 сем./ 11 нед.
1	2	3	4	5	6		7		8	9
ОУД.00	Общепрофессиональный цикл	-/7/-	268	58	92	ЛПЗ	110	ЛПЗ	54	12
ОУД.01	Основы правоведения	дз	34	10					34	
ОУД.02	Охрана труда на предприятиях общественного питания	дз	24	0	24					
ОУД.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	дз,дз	110	32	34		44		20	12
ОУД.04	Товароведение продовольственных товаров	дз	66				66			
ОУД.06	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз	34	16	34					
АУД.00	Адаптационный цикл	7/-/-	236	188	68		78		68	22
АУД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение	з	34	14	34					
АУД.02	Культура делового общения	з	34	10			34			
АУД.03	Информационные технологии	з	34	34					34	
АУД.04	Физическая культура	з,з,з,з	134	130	34		44		34	22
П.0	Профессиональный цикл	-/10/2	1776	50	350		442		388	596
ПМ.01	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-/7/1	1008	50	350		412		34	212
МДК 01.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	дз,дз,дз,дз	156	50	44	10	46	20	34	32
УП.01	Учебная практика	-,дз,-,дз	672		306		366			
ПП.01	Производственная практика	дз	180							180
ПМ.02	Приготовление пирожных и тортов	-/3/1	768		0		30		354	384
МДК 02.01.	Технология приготовления пирожных и тортов	дз	144	14			30		48	66
УП 02	Учебная практика	дз	504						306	198
ПП 02	Производственная практика	дз	120							120
	Всего	7/17/2	2280	296	510		630		510	630

	Промежуточная аттестация									30	
	Итоговая аттестация									1 нед.	
	Консультации: 4 часа на одного слушателя в год										
				Всего	дисциплин и МДК	204		264		204	132
					учебной практики	306		366		306	198
					производств. практики	0		0		0	300
					экзаменов						2
					дифф. зачетов	4		4		2	7
					зачетов	2		2		2	1