

Согласовано

Руководитель Онохойского филиала

 Цыденов Ю.В.
Зав по УПР

Гиль Н.В.

Утверждаю:
Директор государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
Республики Бурятия "Бурятский республиканский
техникум автомобильного транспорта" Цыреторов Б.Ш.



2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Бурятия "Бурятский республиканский техникум автомобильного транспорта"

по специальности среднего профессионального образования

23.02.03

Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта

уровень образования

основное общее образование

квалификация:

техник

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м год начала подготовки по УП 2020

профиль получаемого профессионального образования

технический

Приказ об утверждении ФГОС

от

22.04.2014

№

383

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	39				2		11	52
II курс	40				2		10	52
III курс	27	5	7		2		11	52
IV курс	16	9	5	4	1	6	2	43
Всего	122	14	12	4	7	6	34	199

3																		
3. План учебного процесса (для ППСЗ)																		
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся, час.					Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Зачеты	Дифференцирован. Зачет	Экзамены	Экзамен квалификационный	Максимальная	Самостоятельная учеб. раб. (в т.ч. и.п.)	Обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
								Всего занятий	в т.ч.		1 семестр, 17 недель	2 семестр, 22 недели	3 семестр, 17 недель	4 семестр, 22 недели	5 семестр, 16 недель	6 семестр, 24 недели	7 семестр, 17 недель	8 семестр, 13 недель
									Лабор. и практ. Занятий	Курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	8	10	12	13	14	15	16	17	17	19	20	21	22
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	5	7	3	0	2106	702	1404	626	0	612	792		0				
ОД.00	Общеобразовательные дисциплины базовые	4	6	1		1431	477	954	455	0	432	522						
ОД.01	Русский язык			2		117	39	78	20		34	44						
ОД.02	Литература					175	58	117	32		62	55						
ОД.03	Родной язык/Родная литература					51	17	34	18			34						
ОД.04	Иностранный язык		2			176	59	117	117		51	66						
ОД.05	История		2			175	58	117	15		62	55						
ОД.06	Физическая культура	1,2				176	59	117	117		58	59						
ОД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	1	2			105	35	70	29		30	40						
ОД.08	Астрономия		1			58	19	39	17		39							
ОД.09	Химия		2			117	39	78	30		30	48						
ОД.10	Обществознание (включая экономику и право)		2			119	40	79	20		30	49						
ОД.11	Биология	2				54	18	36	14			36						
ОД.12	География	1				54	18	36	8		36							
ОД.13	Экология	2				54	18	36	18			36						
ОДП.00	Профильные дисциплины		1	2		624	208	416	163	0	180	236	0	0				
ОДП.14	Математика			2		351	117	234	33		106	128						
ОДП.15	Информатика		2			150	50	100	100		34	66						
ОДП.16	Физика			2		123	41	82	30		40	42						
Д поВ	Предлагаемые ОО (по выбору обучающегося)	1				51	17	34	8			34						
ДВ1	Введение в специальности/ адаптационная физическая культура	2				51	17	34	8			34						
													3	4	5	6	7	8

[illegible]

[illegible]

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации ППССЗ ОО

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Бурятия «Бурятский республиканский техникум автомобильного транспорта» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02. 10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. года № 384.

При разработке учебного плана использовались следующие нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию учебного процесса:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10, «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования", утвержденный приказом МО и Н РФ от 17.05.2012г. № 413;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291

"Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования";

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 № 1199 «Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования».
- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. N 1645 «О внесении изменений в приказ МО и Н РФ от 17.05.2012г. № 413»;
- Приказ Минобрнауки России от 31.12.2015 N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413" (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020)
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.10 №12–696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»;
- Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) от 17.02.2014 № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. N 06-259 "О рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования;
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.04.2015 г. N 06-456 " Об изменениях в федеральных государственных образовательных стандартах среднего профессионального образования "
- Рекомендации ФГАУ «ФИРО» 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 или специальности среднего профессионального образования;
- Методические рекомендации «Методика разработки основной профессиональной образовательной программы СПО», Блинов В. И., Батрова О. Ф., Есенина Е. Ю., Рыкова Е. А., Факторович А. А. - М.: Издательство «Перо», 2014., 91 с.
- Локальные акты и учебно-методические документы, действующие в ГАПОУ РБ «Бурятский республиканский техникум автомобильного транспорта»

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий:

- Дата начала занятий: 1 сентября 2020 г.;
- Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы;
- Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 часов в неделю;
- Продолжительность учебной недели – пятидневная;
- Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, группировка занятий по одной учебной дисциплине и профессиональному модулю парами;
- Текущий контроль по модулям и дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Для оценки текущих результатов обучающихся используется комплексный подход: пятибалльная шкала отметок, рейтинговая система, листы наблюдений, характеристики и отзывы руководителей практик и другие формы и методы оценки результатов; применяются фонды контрольных оценочных средств для учебных дисциплин и профессиональных модулей, разработанные в соответствии с рекомендациями ФГУ «ФИРО»;
- При реализации ППССЗ СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика подразделяется на практику по профилю специальности и преддипломную. Объем времени, предусмотренный учебным планом на учебную практику - 14 недель; производственную: по профилю специальности - 14 недель, на преддипломную практику - 4 недели.

Учебная практика и производственная практики (по профилю специальности) проводятся в рамках профессиональных модулей, концентрированно в несколько периодов и направлены на освоение студентами профессиональных компетенций.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) организуется в структурных подразделениях учебно-производственного комплекса техникума и на предприятиях общественного питания Заиграевского района и города. Преддипломная практика является завершающим этапом производственного обучения. Она направлена на углубление студентами первоначального профессионального опыта, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы. Место прохождения преддипломной практики определяется в зависимости от темы выпускной квалификационной работы, закрепляется приказом директора техникума.

Аттестация по итогам практик проводится с учетом результатов подтвержденных документов соответствующих организаций, производственных характеристик, отзывов.

Практико-ориентированность по учебному плану составляет 64 %, с учетом общеобразовательной подготовки – 57%, что соответствует установленным требованиям;

- Организация консультаций: время консультаций используется для дополнительной работы с обучающимися при подготовке к промежуточной аттестации, при выполнении курсовых работ и проектов, при подготовке к итоговой государственной аттестации, для подготовки участников профессиональных конкурсов, конференций, олимпиад. Используемые формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные, в зависимости от решаемых задач.

Распределение часов консультаций - примерное и корректируется в зависимости от потребностей и запросов обучающихся группы.

- Время и сроки проведения каникул: учебным планом предусмотрены ежегодные каникулы продолжительностью 11 недель на 1,2 и 3 курсах, 2 недели на 4 курсе. Сроки проведения каникул: 2 недели в зимнее время с 29 декабря по 11 января, оставшееся время каникул с 29 июня по 31 августа.

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрено еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). По дисциплине «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла предусмотрена промежуточная аттестация в 1 семестре – 3 (зачет), во 2 семестре – ДЗ (дифференцированный зачет); По разделу ФК.00 «Физическая культура» ОПОП предусмотрена промежуточная аттестация в каждом семестре – 3 (зачет), в последнем семестре ДЗ (дифференцированный зачет).

1.3 Общеобразовательный учебный цикл

Получение среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. Образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона об образовании).

Профиль специальности -естественнонаучный

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования общеобразовательный цикл включает в себя общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) из обязательных предметных областей: . филология; иностранный язык; общественные науки; математика и информатика; естественные науки; физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

Общеобразовательный учебный цикл содержит 15 учебных дисциплин, и предусматривает изучение общеобразовательных учебных дисциплин из каждой предметной области, включена дисциплина «Астрономия» в объеме 34 часа (Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 июня 2017 года N ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета "Астрономия"»)

В учебный план включены дополнительные учебные дисциплины по выбору студентов, предложенные профессиональной образовательной организацией: «Введение в специальность»- для ознакомления обучающихся с их будущей профессией и побуждения их к овладению необходимыми знаниями и навыками. Изучение этих дисциплин предшествует формированию профессиональных и демонстрации общих компетенций.

На самостоятельную внеаудиторную работу отводится до 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания учебной дисциплины и требований к результатам ее освоения.

Знания и умения, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе профессиональной подготовки: изучения учебных дисциплин ППССЗ, таких циклов, как – «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по ППССЗ оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация планируется в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по специальности.

Экзамены проводятся во втором семестре в июне месяце по учебным дисциплинам «Русский язык », «Литература», «Математика» и «Химия».

Обучающиеся по образовательным программам СПО, не имеющие среднего общего образования, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план. Государственная итоговая аттестация по образовательным программам среднего общего образования проводится в форме единого государственного экзамена (часть 13 статьи 59 Федерального закона об образовании).

Нормативный срок освоения программы подготовки специалиста среднего звена по специальности среднего профессионального образования по очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

1.5 Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация организована в соответствии с Положением «О промежуточной аттестации». Учебным планом предусмотрена промежуточная аттестация, которая проходит концентрированно, 2 раза в год в период зимней и весенней сессий. В учебном плане предложены следующие формы промежуточной аттестации: дифференцированные зачеты, экзамены по дисциплинам и МДК, квалификационные экзамены по профессиональным модулям. Зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующих дисциплин, МДК, практик. Все зачеты по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике являются дифференцированными. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности, сформированность компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» ФГОС СПО. Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: МДК и предусмотренных практик. Выбор форм промежуточной аттестации: количество экзаменов и зачетов определено в соответствии с планом учебного процесса, сроками изучения дисциплин, междисциплинарных курсов, значимостью учебного материала для формирования профессиональных компетенций.

Экзамены проводят в дни, освобожденные от занятий, за счет времени на промежуточную аттестацию. Экзамены проводятся по мере окончания изучения соответствующих дисциплин, МДК, ПМ.

Курсовая работа рассматривается как вид учебной деятельности и выполняется в пределах часов, отведенных на изучение МДК 03.01 «Технология приготовления горячей кулинарной продукции» ПМ.03 «Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции», МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации» ПМ.06. «Управление структурным подразделением организации».

Учебная практика при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

В результате освоения профессиональных компетенций ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» обучающиеся получают профессию «Повар».

Форма проведения государственной (итоговой) аттестации – выпускная квалификационная работа. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту дипломной работы. Обязательное требование – соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется «Положением о государственной итоговой аттестации». Содержание ГИА, тематика ВКР отражена в Программе ГИА, которая ежегодно разрабатывается преподавателями цикловой комиссии, согласовывается с председателем ГАК - ведущим работодателем по направлению подготовки и утверждается руководителем учебного учреждения.

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	Наименование
1	кабинет социально-экономических дисциплин
2	кабинет иностранного языка
3	кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
4	кабинет экологических основ природопользования
5	кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	лаборатория химии
8	лаборатория метрологии и стандартизации
9	лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
10	учебный кулинарный цех
11	учебный кондитерский цех
12	спортивный зал
13	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
14	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
15	библиотека
16	читальный зал с выходом в сеть Интернет
17	актовый зал