


Утверждаю

Директор ГАОУ НПО

«Торгово – кулинарный профессиональный лицей»

 А. П. Ильин

« 29 » августа 20 13 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

Государственного автономного образовательного учреждения
начального профессионального образования
«Торгово – кулинарный профессиональный лицей»

по программе подготовки квалифицированных рабочих по профессии
260201.01 Мастер производства молочной продукции

Квалификация:

Аппаратчик пастеризации 3 (4) разряд

Мастер производства цельномолочной

и кисломолочной продукции 4 (5) разряд

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 5 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования технический

1. 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 (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	39			1		12	52
II курс	32	6		2		12	52
III курс	20	8	10	2		12	52
IV курс	6	3	11	1	1	2	24
Всего	97	17	21	6	1	38	180

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации ²	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам ³ (час. в семестр)							
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	в т. ч.	1сем./трим.	2сем./трим.	3сем./трим.	4сем./трим.	5сем./трим.	6сем./трим.	7сем./трим.	8сем./трим.	
						Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	17 нед	22 нед	17 нед	21 нед в т.ч. 6нед. УП	17 нед в т.ч. 10нед УПи ПП	21 нед в т.ч. 9 нед. УП и ПП	17 нед в т.ч. 11 нед. УП и ПП	3 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	Общеобразовательный цикл	2/11/6	2894	965	1929	1458	471	578	770	545	36				
ОДБ.01	Русский язык	-, Э	117	39	78	55	23	34	44						
ОДБ.02	Литература	-, ДЗ	292	97	195	195		85	110						
ОДБ.03	Иностранный язык	-, -, Э	234	78	156	109	47	17	22	102	15				
ОДБ.04	История	-, ДЗ	176	59	117	117		51	66						
ОДБ.05	Обществознание (вкл. экономику и право)	-, Э	234	78	156	132	24	68	88						
ОДБ.06	Химия	-, ДЗ	117	39	78	66	12			68	10				
ОДБ.07	Биология	-, ДЗ	117	39	78	66	12			67	11				
ОДБ.08	ОБЖ	-, -, ДЗ	105	35	70	49	21	17	22	31					
ОДБ.09	Татарский язык	-, Э	117	39	78	55	23	34	44						
ОДБ.10	Татарская литература	-, ДЗ	226	75	151	151		85	66						
ОДБ.11	История РТ	ДЗ	66	22	44	44			44						
ОДП.12	Физическая культура	3, 3, ДЗ	257	86	171		171	51	66	54					
ОДП.13	Математика	ДЗ, ДЗ, Э	443	147	295	213	82	68	88	139					
ОДП.14	Информатика и ИКТ	-, ДЗ	135	45	90	64	26		22	68					
ОДП.15	Физика	-, -, Э	258	86	172	142	30	68	88	16					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5/3/4	918	279	639	348	291	34	22	67	184	70	124	138	
ОПД.01	Характеристики молочного сырья и ассортимент молочных продуктов	Э	60	20	40	24	16					40			

ОПД.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Э	52	17	35	19	16				35				
ОПД.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Э	75	25	50	32	18						50		
ОПД.04	Основы менеджмента	З	52	17	35	19	16				35				
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	З	102	34	68	20	48							68	
ОПД.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, ДЗ	90	30	60	30	30				30	30			
ОПД.07	Деловая культура	З	51	17	34	17	17						34		
ОПД.08	Национальные молочные продукты	З	60	20	40	20	20						40		
ОПД.09	Технология продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки	ДЗ	105	35	70	35	35							70	
ОПД.10	Технология молочных консервов, мороженого	Э	126	42	84	42	42				84				
ОПД.11	Введение в профессию	-, ДЗ	104	15	89	66	23		22	67					
ОПД.12	Психология и этика профессиональной деятельности	З	41	7	34	24	10	34							
П.00	Профессиональный цикл	-/5/5	1266	422	2212	425	419				516	522	612	454	108
ПМ.00	Профессиональные модули	-/5/5	1266	422	844	425	419				516	522	612	454	108
ПМ.01	Механическая и термическая обработка молока	-/1/1	450	150	300	152	148				516				
МДК.01.01	Технология механической обработки молока		225	75	150	76	74				150				
МДК.01.02	Технология термической обработки молока и сливок		225	75	150	76	74				150				
УП.01	Учебная практика	ДЗ			216						216				
ПП.01	Производственная практика				240							240			
ПМ.02	Изготовление цельномолочной и кисломолочной продукции	-/1/1	261	87	174	86	88					282			
МДК.02.01	Технологии производства цельномолочной и кисломолочной продукции		261	87	174	86	88					174			
УП.02	Учебная практика	ДЗ			108							108			
ПП.02	Производственная практика				120								120		
ПМ.03	Изготовление различных видов сливочного масла	-/1/1	225	75	150	76	74						246		
МДК.03.01	Технология производства различных видов сливочного масла		225	75	150	76	74						150		
УП.03	Учебная практика	ДЗ			96								96		
ПП.03	Производственная практика				132									132	
ПМ.04	Изготовление различных видов сыров	-/1/1	225	75	150	76	74						246		
МДК.04.01	Технология производства различных видов сыров		225	75	150	76	74						150		
УП.04	Учебная практика	ДЗ			96								96		
ПП.04	Производственная практика				132									132	
ПМ.05	Обеспечение работы производственной смены	-/1/1	105	35	70	35	35							190	
МДК.05.01	Методы обеспечения работы производственной смены		105	35	70	35	35							70	

УП.05	Учебная практика	ДЗ			96								96		
ПП.05	Производственная практика				132								24	108	
ФК.00	Физическая культура	З. З, З, ДЗ	160	80	80					20	20	20	20		
Всего		10/20/15	5238	1746	4860					756	612	756	612	108	
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 350 час.) Государственная (итоговая) аттестация 36 часов					Всего	дисциплин и МДК	612	792	612	540	264	444	228		
						учебной практики	-	-	-	216	108	192	96		
						производст. практики	-	-	-	-	240	120	288	108	
						экзаменов	-	3	2	4	2	1	2	1	
						дифф. зачетов	1	7	3	2	2	2	3		
						зачетов	2	2		1	1	3	1		

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Наименование
Кабинеты:
Кабинет технологии производства молочной продукции
Кабинет технологического оборудования молочного производства
Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Кабинет русский языка и литературы
Кабинет иностранного языка
Кабинет истории и обществознания
Кабинет физики
Кабинет математики
Кабинет информатики и ИКТ
Кабинет права и экономики
Кабинет татарского языка и литературы
Кабинет истории
Лаборатории:
Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
Лаборатория теххимического контроля производства молока и молочных продуктов
Лаборатория выработки кисломолочных продуктов
Спортивный комплекс:
Спортивный зал
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Место для стрельбы
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Государственного автономного образовательного учреждения начального профессионального образования «Торгово-кулинарный профессиональный лицей» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 260201.01 Мастер производства молочной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 788 от 02 августа 2013 года.

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) начального профессионального образования/среднего профессионального образования, одобренного научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» (протокол № 1 от «03» февраля 2011 г.). Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО», Протокол № 1 от 3.02.2011 г.;

- Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования. (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180), (далее рекомендации 2007)

- Положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования.

- Устава ГАОУ НПО «Торгово-кулинарный профессиональный лицей» (утвержден Приказом Министерства труда, занятости и социальной защиты РТ от 11.01.2011 года № 1).

- Типового положения об образовательном учреждении начального профессионального образования профессионального образования от 14.07.2008 года.

- Санитарно-эпидемиологических требований к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования (СанПиН 2.4.3.1186-03).

Начало учебного года с 1 сентября. Продолжительность учебной недели – шестидневная, максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий – 45 минут или группировка парами 1 час 30 мин. (по необходимости). Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС.

Лабораторные работы и практические занятия проводятся с делением на подгруппы не менее 12 человек в подгруппе.

Срок освоения ППКРС по профессии 260201.01 «Мастер производства молочной продукции», при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 3 года 5 месяцев.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии НПО предусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательного – базовые и профильные дисциплины, общепрофессионального, профессионального и разделов: физическая культура, профессиональные модули, учебная практика, производственная практика (по профилю профессии), промежуточная аттестация, государственная (итоговая) аттестация.

Общеобразовательный цикл и общепрофессиональный цикл состоят из дисциплин. Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля

входит один междисциплинарный курс. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю профессии).

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки за счет различных внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях.

Обязательная часть профессионального цикла ППКРС НПО предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов. Для подгрупп девушек используется часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован с учетом профиля получаемого профессионального образования – технический.

Общеобразовательный цикл сформирован с учетом следующих документов:

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) начального профессионального образования/среднего профессионального образования, одобренного научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» (протокол № 1 от «03» февраля 2011 г.). Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО», Протокол № 1 от 3.02.2011 г.;

- федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального образования (п. 7.9), которые распространяются на профессии с получением среднего (полного) общего образования;

- Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180), (далее рекомендации 2007). Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего (полного) общего образования проводится в форме зачетов и дифференцированных зачетов.

Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены.

Три экзамена – русский язык, татарский язык и обществознание (вкл. экономику и право) проводятся на первом курсе, математика, физика и иностранный язык - на втором курсе.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Экзамены и дифференцированные зачеты по дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся по их завершению изучения в конце семестра в сроки промежуточной аттестации.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС НПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Обязательная часть общеобразовательного цикла составляет 1656 часов, а остальные 396 часов распределены следующим образом: на общеобразовательные дисциплины (татарский язык, татарская литература, история РТ) 273 часа, на дисциплины общепрофессионального цикла (введение в профессию, этика и психология профессиональной деятельности) – 123 часа.

Всего на теоретическое обучение на первом курсе отводится 39 недель; 17 недель в первом семестре и 22 недели во втором семестре.

На втором курсе предусмотрено теоретическое обучение 32 недели, 17 недель в третьем семестре и 15 недель в четвертом семестре. В четвертом семестре включена рассредоточенная учебная практика в профессиональных модулях ПМ.01 – 6 недель (216 часов).

На третьем курсе предусмотрено теоретическое обучение 20 недель. В пятом семестре теоретическое обучение 17 недель и в шестом семестре 13 недель. На третьем курсе включена рассредоточенная учебная практика в профессиональных модулях ПМ.02 и ПМ.04.– 8 недель (288 часов). По окончании теоретического обучения и прохождения учебной практики проводятся концентрированная производственная практика – 10 недель (360 часов).

На четвертом курсе предусмотрено теоретическое обучение 6 недель. В седьмом семестре теоретическое обучение 6 недель и 3 недели рассредоточенная учебная практика в профессиональном модуле ПМ.05. По окончании теоретического обучения и прохождения учебной практики проводятся концентрированная производственная практика – 11 недель (396 часов).

Концентрированная производственная практика по профилю профессии завершает изучение междисциплинарных курсов и профессиональных модулей в целом. Экзамены и дифференцированные зачеты по междисциплинарным курсам и общепрофессиональным дисциплинам проводятся сразу по завершению их изучения. Более гибкой системе оценивания способствует накопительная система оценки по МДК. Производственная практика оценивается как «Зачтено» или «Не зачтено» по выполнению соответствующих видов работ предусмотренных в профессиональном модуле.

В учебном плане отражены следующие формы контроля знаний студентов: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты. По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам профессиональной практики, включенным в учебный план лица, должна выставляться итоговая оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «зачтено»; экзамен (квалификационный) оценивается «ВПД освоен» или «ВПД не освоен»). Зачеты и дифференцированные зачеты являются одной из форм текущего учета знаний и проводятся за счет времени, отведенного на изучение предмета.

Завершающим этапом промежуточной аттестации по профессиональным модулям являются экзамены, на которые отведена 1 неделя, в связи с этим предусмотрены 3 интегрированных экзамена после изучения всех модулей (ПМ.01 – ПМ.05) следующим образом:

- ПМ.01 – третий курс (5 семестр)
- ПМ.02 - третий курс (6 семестр)
- ПМ.03 – четвертый курс (7 семестр)
- ПМ.04 - четвертый курс (7 семестр)
- ПМ.05 – четвертый курс (8 семестр)

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся НПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

По дисциплине «Физическая культура» в каждом семестре проводится зачет и оценивается как «Зачтено» или «Не зачтено». Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусмотрены в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные). Общий объем каникулярного времени на 1, 2 и 3 курсах в учебном году составляет 12 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период, на 4 курсе – 2 недели в зимний период.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (144 часа) направлена на расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений

и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Дисциплины вариативной части определены в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности лица и включают в себя:

ОПД.06	Информационные технологии	60 часов	Уметь: применять информационные технологии в технологических процессах производства	Знать: значение информационных технологий в организационной работе предприятия
ОПД.07	Деловая культура	34 часа	Уметь: -соблюдать правила протокола и этикета, применять различные средства и технику эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приемы общения с учетом возраста, статуса собеседника, определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности	Знать: Основы протокола и этикета, нормы профессиональной этики, основные заповеди делового этикета, эстетику внешнего вида работника, дресс-код, психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности повара
ОПД. 08	Технология продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки	70 часов	Уметь: - проверять физико-химическим способом содержание основных частей в обезжиренном молоке, пахте и сыворотке; - вырабатывать продукты из обезжиренного молока, пахты и сыворотки; - соблюдать технологическую последовательность при производстве продуктов из обезжиренного молока, пахты и сыворотки; - подбирать режимы и технологические операции при выработке определенного продукта из обезжиренного молока, пахты и сыворотки; - определять органолептические и физико-химические показатели в продуктах, выработанных из обезжиренного молока, пахты и сыворотки;	Знать: Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству продукции - особенности применения обезжиренного молока, пахты и сыворотки в различных отраслях производства молочных продуктов; - температурные режимы и особенности технологии продуктов из обезжиренного молока, пахты и сыворотки; - правила техники безопасности, санитарии и гигиены при производстве продуктов из обезжиренного молока, пахты и сыворотки; - органолептические и физико-химические показатели в продуктах, выработанных из обезжиренного молока, пахты и сыворотки.
ОПД.09	Национальные молочные	40 часов	Уметь - определять качественные и	Знать: - требования, предъявляемые к

	продукты		<p>количественные показатели сырья в соответствии со стандартом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и контролировать температурные режимы в зависимости от ассортимента вырабатываемой продукции; - контролировать и вести технологические процессы по выработке национальных молочных продуктов; - обслуживать и вести технологические процессы по выработке национальных молочных продуктов 	<p>качеству сырья и готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию производства национальных молочных продуктов
ОПД.10	Технология молочных консервов, мороженого	84 часа	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять органолептические и физико-химические показатели в молочных консервах; - классифицировать молочные консервы в зависимости от способов консервирования; - производить сгущенные молочные консервы в ассортименте; - подбирать технологические операции и режимы при выработке молочных консервов 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и способы консервирования молочных консервов; - требования, предъявляемые к сырью; - общие технологические операции производства молочных консервов; - последовательность операций производства стерилизованного концентрированного молока, сгущенного молока с сахаром
ИТОГО		288 часов		

Обучающиеся имеют следующие права и обязанности:

- при формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения;

- в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении ОПОП в части развития общих компетенций обучающиеся участвуют в развитии ученического самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные ОПОП;

- обучающимся должна быть предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

Реализация ОПОП по профессии 260201.01 Мастер производства молочной продукции обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Государственная (итоговая) аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы – 1 неделя. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются лицеем на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программе НПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 74 Закона РФ «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. № 273.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении начального профессионального образования по профессии Мастер производства молочной продукции.