


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
260807.01 Повар Кондитер

Квалификация: Повар 3 (4) разряда
Кондитер 3 (4) разряда

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 10 месяцев
на базе среднего общего образования

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
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	18	11	10	1	1	2	43
Всего	18	11	10	1	1	2	43

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		
					всего занятий	в т. ч.	1 сем./трим.	2 сем./трим.	
						Лекций, уроков	лаб. и практ. занятия	17 нед в т.ч. 10 нед. УП и ПП	22 нед в т.ч. 11 нед. УП и ПП
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2/6/-	448	134	304	128	176	88	216
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-, ДЗ	46	16	32	15	17	14	18
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ	46	16	32	15	17	14	18
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, ДЗ	46	16	32	15	17	14	18
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, ДЗ	46	16	32	15	17	14	18
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	3	48	16	32	8	24	32	
ОПД.06	Информационные технологии	ДЗ	48	16	32	15	17		32
ОПД.07	Деловая культура	3	51	17	34	16	18		34
ОПД.08	Кухни народов мира	ДЗ	117	21	78	34	44		78
П.00	Профессиональный цикл	-/-/8	452	154	1064	96	154	144	164
ПМ.00	Профессиональные модули	-/-/8	452	154	1064	96	154	144	164
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	-/1/1	46	16	116	16	16	116	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		46	16	32	16	16	32	
УП.01	Учебная практика				48			48	
ПП.01	Производственная практика				36			36	
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-/1/1	46	16	122	16	16	122	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		46	16	32	16	16	32	
УП.02	Учебная практика				48			48	
ПП.02	Производственная практика				42			42	

ПМ.03	Приготовление супов и соусов	-/1/1	46	16	122	16	16	122	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		46	16	32	16	16	32	
УП.03	Учебная практика				48			48	
ПП.03	Производственная практика				42			42	
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	-/1/1	70	24	150	24	24	150	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		70	24	48	24	24	48	
УП.04	Учебная практика				54			54	
ПП.04	Производственная практика				48			48	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-/1/1	70	24	150	24	24		150
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		70	24	48	24	24		48
УП.05	Учебная практика				54				54
ПП.05	Производственная практика				48				48
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	-/1/1	48	16	116	16	16		116
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		48	16	32	16	16		32
УП.06	Учебная практика				42				42
ПП.06	Производственная практика				42				42
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	-/1/1	48	16	128	16	16		128
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		48	16	32	16	16		32
УП.07	Учебная практика				54				48
ПП.07	Производственная практика				42				48
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-/1/1	78	26	160	26	26		160
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		78	26	52	26	26		52
УП.08	Учебная практика				54				54
ПП.08	Производственная практика				54				54
ФК.00	Физическая культура	3, ДЗ	72	36	36		36	14	22
	Всего	3/7/8	972	324	1404			612	792
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация								
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 100 час.)					Всего	дисциплин и МДК	246	402	
						учебной практики	198	198	
						производст. практики	168	192	
Государственная (итоговая) аттестация 36 часов						экзаменов	4	4	
						дифф. зачетов	--	6	
					зачетов	1	1		

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		
					всего занятий	в т. ч.	1 сем./трим.	2 сем./трим.	
					Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	17 нед в т.ч. 7 нед.УП	22 нед в т.ч. 14 нед. УП и ПП	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2/6/-	448	134	304	128	176	148	156
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-, ДЗ	46	16	32	15	17	20	12
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ	46	16	32	15	17	20	12
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, ДЗ	46	16	32	15	17	20	12
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, ДЗ	46	16	32	15	17	20	12
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	3	48	16	32	8	24	20	12
ОПД.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	48	16	32	15	17		32
ОПД.07	Деловая культура	3	51	17	34	16	18		34
ОПД.08	Кухни народов мира	-, ДЗ	117	21	78	34	44	48	30
П.00	Профессиональный цикл	-/-/8	452	154	308	96	154	192	116
ПМ.00	Профессиональные модули	-/-/8	452	154	308	96	154	192	116
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	-/1/1	46	16	116	16	16	116	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		46	16	32	16	16	32	
УП.01	Учебная практика				48			48	
ПП.01	Производственная практика				36				36
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-/1/1	46	16	122	16	16	122	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		46	16	32	16	16	32	
УП.02	Учебная практика				48			48	

ПП.02	Производственная практика				42				42
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	-/1/1	46	16	122	16	16	122	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		46	16	32	16	16	32	
УП.03	Учебная практика				48			48	
ПП.03	Производственная практика				42				42
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	-/1/1	70	24	150	24	24	150	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		70	24	48	24	24	48	
УП.04	Учебная практика				54			54	
ПП.04	Производственная практика				48				48
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-/1/1	70	24	150	24	24	150	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		70	24	48	24	24	48	
УП.05	Учебная практика				54			54	
ПП.05	Производственная практика				48				48
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	-/1/1	48	16	116	16	16		116
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		48	16	32	16	16		32
УП.06	Учебная практика				42				42
ПП.06	Производственная практика				42				42
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	-/1/1	48	16	128	16	16		128
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		48	16	32	16	16		32
УП.07	Учебная практика				48				48
ПП.07	Производственная практика				48				48
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-/1/1	78	26	160	26	26		160
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		78	26	52	26	26		52
УП.08	Учебная практика				54				54
ПП.08	Производственная практика				54				54
ФК.00	Физическая культура	3, ДЗ	72	36	36		36	20	16
		Всего	3/7/8	972	324	648		612	792
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 100 час.)						Всего	дисциплин и МДК	360	288
							учебной практики	252	144
							производст. практики	---	360
Государственная (итоговая) аттестация 36 часов							экзаменов	4	4
							дифф. зачетов	--	7
						зачетов	2	1	

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
	Кабинеты:
	Кабинет технологии кулинарного производства
	Кабинет технологии кондитерского производства
	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	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 260807.01 Повар. Кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 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.;

- 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 260807.01 «Повар. Кондитер», при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе среднего (полного) общего образования составляет 10 месяцев.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии НПО предусматривает изучение следующих учебных циклов: общепрофессионального и профессионального и разделов: физическая культура, учебная практика, производственная практика (по профилю профессии), промежуточная аттестация, государственная (итоговая) аттестация. Общепрофессиональный цикл состоит из дисциплин. Профессиональный цикл состоит из 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 32 часа. Для подгрупп девушек используется часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (24 часа), отведенного на изучение военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

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

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.

Всего на теоретическое обучение отводится 18 недель - 7 недель в первом семестре и 11 недель во втором семестре. В первом семестре включена рассредоточенная учебная практика в профессиональных модулях ПМ.01 - ПМ.04 – 5.5 недель (198 часов). По окончании теоретического обучения и прохождения учебной практики проводятся концентрированная производственная практика – 4.5 недель (168 часов).

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

Во втором семестре включена рассредоточенная учебная практика в профессиональных модулях ПМ.05 - ПМ.08 – 5.5 недель (198 часов). По окончании теоретического обучения и прохождения учебной практики проводятся концентрированная производственная практика – 5 недель (192 часа).

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 обучающихся: 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.08 следующим образом

- ПМ.01 и ПМ.06;
- ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05;
- ПМ.07 и ПМ.08.

Количество экзаменов в 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 учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее двух недель в зимний период.

Обязательная часть основной программы подготовки квалифицированных рабочих 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 лиц и включают в себя:

ОПД.06	Информационные технологии	32 часа	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	Кухни народов мира	78 часов	Уметь: Проверять органолептическим способом качество продуктов, выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд, готовить и оформлять блюда различных кухонь мира	Знать: Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных блюд народов мира
ИТОГО		144 часа		

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 ППКРС 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 ППКРС;

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

Реализация ППКРС по профессии 260807.01 Повар. Кондитер 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 (дипломная работа). На подготовку и защиту ВКР отводится по ФГОС НПО 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 Повар. Кондитер.