

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 – 2 года 5 месяцев
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования социально - экономический

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	25	7	6	2		12	52
III курс	11	4	4	1	1	2	23
Всего	75	11	10	4	1	26	127

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		
					всего занятий	в т. ч.	1сем./трим.	2сем./трим.	3сем./трим.	4сем./трим.	5сем./трим.	6сем./трим.	
						Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	17 нед	22 нед	17 нед	21 нед в т.ч. 13нед. УПиПП	17 нед в т.ч. 6нед. УПиПП	2 нед ПП
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
О.00	Общеобразовательный цикл	2/13/6	2893	964	1929	1433	496	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	-, Э	175	58	117	117		51	66				
ОДБ.05	Обществознание	-, ДЗ	117	39	78	78				68	10		
ОДБ.06	Естествознание	ДЗ, ДЗ	292	97	195	189	6	85	110				
ОДБ.07	География	-, ДЗ	59	19	39	12	27	17	22				
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				
ОПБ.12	Физическая культура	3, 3, ДЗ	257	86	171		171	51	66	54			
ОДП.13	Математика	ДЗ, ДЗ, Э	410	137	273	191	82	85	66	122			
ОДП.14	Информатика и ИКТ	-, ДЗ	135	45	90	52	38		22	68			
ОДП.15	Право	-, -, -, ДЗ	150	50	100	70	30	17	44	34	5		
ОДП.16	Экономика	-, -, Э	141	47	94	66	28		22	66	6		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3/6/1	633	206	427	219	208	34	22	67	42	262	
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	-, ДЗ	46		32	15	17				14	18	

	продовольственных товаров			16								
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					32
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	3	48	16	32	8	24					32
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	Э	117	39	78	34	44					78
ОПД.09	Психология и этика профессиональной деятельности	3	51	17	34	24	10	34				
ОПД.10	Введение в профессию	- , ДЗ	134	37	89	62	27		22	67		
П.00	Профессиональный цикл	-8/8	452	144	1064	154	154				192	116
ПМ.00	Профессиональные модули	-8/8	452	144	1064	154	154				192	116
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	-1/1	46	14	32	16	16					32
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		46	14	32	16	16				32	
УП.01	Учебная практика	ДЗ			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	14	32	16	16				32	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		46	14	32	16	16				32	
УП.02	Учебная практика	ДЗ			48						48	
ПП.02	Производственная практика				42						42	
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	-1/1	46	14	32	16	16				32	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		46	14	32	16	16				32	
УП.03	Учебная практика	ДЗ			48						48	
ПП.03	Производственная практика				42						42	
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	-1/1	70	22	48	24	24				48	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		70	22	48	24	24				48	
УП.04	Учебная практика	ДЗ			54						54	
ПП.04	Производственная практика				48						48	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-1/1	70	22	48	24	24				48	

МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		70	22	48	24	24				48					
УП.05	Учебная практика	ДЗ			54						54					
ПП.05	Производственная практика				48						48					
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	-1/1	48	16	32	16	16					32				
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		48	16	32	16	16					32				
УП.06	Учебная практика	ДЗ			42							42				
ПП.06	Производственная практика				42							42				
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	-1/1	48	16	32	16	16					32				
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		48	16	32	16	16					32				
УП.07	Учебная практика	ДЗ			48							48				
ПП.07	Производственная практика				48							30	18			
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-1/1	78	26	52	26	26					52				
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		78	26	52	26	26					52				
УП.08	Учебная практика	ДЗ			54							54				
ПП.08	Производственная практика				54								54			
ФК.00	Физическая культура	3, ДЗ	72	36	36		36				18	18				
Всего		6/28/15	4050	1350	3456	1806	894	612	792	612	756	612	72			
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 250 час.)					Всего	дисциплин и МДК		612	792	612	288	396				
						учебной практики					252	144				
						производст. практики					216	72	72			
						экзаменов					-	3	1	7	4*	
						дифф. зачетов					2	6	4	7	9	
Государственная (итоговая) аттестация – 36 часов								2	1		1	2				

* - см. 4. Пояснительная записка

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	Кабинет технологии кулинарного производства
2.	Кабинет технологии кондитерского производства
3.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
4.	Кабинет русский языка и литературы
5.	Кабинет иностранного языка
6.	Кабинет истории и обществознания
7.	Кабинет естествознания
8.	Кабинет математики
9.	Кабинет информатики и ИКТ
10.	Кабинет права и экономики
11.	Кабинет татарского языка и литературы
	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 среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», 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 260807.01 «Повар, кондитер», при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 2 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:

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 32 часа. Для подгрупп девушек используется часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (24 часа), 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 – социально-экономический.

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, история проводятся на первом курсе, математика, экономика 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.

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 26 недель, 17 недель в третьем семестре и 9 недель в четвертом семестре. В четвертом семестре включена рассредоточенная учебная практика в профессиональных модулях ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05 – 7 недель (252 часа). По окончании теоретического обучения и прохождения учебной практики проводится концентрированная производственная практика – 6 недель (216 часов).

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

На третьем курсе предусмотрено теоретическое обучение 10 недель. В пятом семестре включена рассредоточенная учебная практика в профессиональных модулях ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08 – 4 недели (144 часа). По окончании теоретического обучения и прохождения учебной практики проводятся концентрированная производственная практика – 4 недели (144 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 по завершению их изучения. Завершающим этапом промежуточной аттестации по профессиональным модулям являются экзамены, на которые отводится 1 неделя, в связи с этим предусмотрены интегрированные экзамены после изучения модулей ПМ.01 – ПМ.08:

- ПМ.01 - ПМ.05 – на втором курсе (четвертом семестр)
- ПМ.06 и ПМ.07 – на третьем курсе (шестой семестр)
- ПМ.08 – на третьем курсе (шестой семестр)

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.

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

курсе в учебном году составляет 12 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период, на 2 курсе – 12 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период, на 3 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 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 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 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 – 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 260807.01 Повар, кондитер.