

«Утверждаю» _____
Директор ГБОУ СПО
«КТС» Н.Н.Черкасов
« 01 » сентября 2014 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
начального профессионального образования
государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования
Калужской области
«Колледж транспорта и сервиса» г. Сухиничи
по профессии начального профессионального образования
260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификация:

Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 2 года и 5 мес.

на базе основного общего образования

Социально - экономический профиль

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	35	5	0	1	0	11	52
II курс	33	6	0	2	0	11	52
III курс	7	2	8	1	1	2	21
Всего	75	13	8	4	1	24	125

2. План учебного процесса (основная образовательная программа НПО)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)				
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная	I курс		II курс		III курс	
всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем				2 сем	3 сем	4 сем	5 сем		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
О.00	Общеобразовательный цикл	- , 10, 3	2485	829	1656	768	433	417	469	170	18
О.01	Базовые учебные дисциплины	- , 7, 1	1650	551	1099	445	356	473	231	0	0
ОДБ.01	Русский язык	- , - , Э	117	39	78	78	36	21	21	0	0
ОДБ.02	Литература	- , - , ДЗ	293	98	195	0	46	65	84	0	0
ОДБ.03	Иностранный язык	- , - , ДЗ	234	78	156	156	22	56	78	0	0
ОДБ.04	История	- , ДЗ	175	58	117	0	39	10	68	0	0
ОДБ.05	Обществознание	- , ДЗ	117	39	78	0	23	55	0	0	0

ОДБ.09	Естествознание	-, Э	293	98	195	0	120	75	0	0	0
ОДБ.11	География	-, ДЗ	59	20	39	11	0	39	0	0	0
ОДБ.12	Физическая культура	3, 3,3,3	257	86	171	170	40	0	31	100	0
ОДБ.13	ОБЖ	-, ДЗ	105	35	70	30	0	0	0	70	0
	Профильные учебные дисциплины	-, 3, 2	835	278	557	323	132	116	309	167	0
ОДП.14	Математика	-, -, Э	409	136	273	275	41	8	121	103	0
ОДП.15	Информатика и ИКТ	-, ДЗ	135	45	90	48	32	58	0	0	0
ОДП.17	Право	-, -, ДЗ	150	50	100	0	34	0	66	0	0
ОДП.18	Экономика	-, -, ДЗ	141	47	94	0	0	30	0	64	0
	Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»	1, 9, 7			972		143	267	71	257	234
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1, 4, 1	502	168	334	169					
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-, -, -, ДЗ	50	16	34	18	0	0	0	34	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-, -, -, ДЗ	144	48	96	32	32	0	30	34	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, -, -, ДЗ	96	32	64	32	12	52	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	54	18	36	28	0	0	0	0	36
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	16	32	23	0	0	0	32	0
	Охрана труда	ДЗ	52	18	34	20	20	14	0	0	0
	Основы калькуляции и учета	ДЗ	58	20	38	16	24	14	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл										
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	-, ДЗ			55						
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		80	25	55	25	55	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ			36		36				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ			36						36
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	60	18	42	20	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		60	18	42	20	0	42	0	0	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ			36			36			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ			36						36
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Эк	128	41	87	42	0	0	0	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления супов и			41	87	42		87			

	соусов		128								
УП.03	Учебная практика							36			
ПП.03	Производственная практика										36
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Эк	84	26	58	38	0	0	0	0	0
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		84	26	58	38		58			
УП.04	Учебная практика							72			
ПП.04	Производственная практика										36
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Эк	90	30	78	34	0	0	0	0	0
МДК.05.01	Технология и обработка сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		90	30	78		0	0	41	37	0
УП.05	Учебная практика							72	36		
ПП.05	Производственная практика										36
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Эк	108	35	91	35					
МДК.06.01	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок		108	35	91	35	0	0	0	91	0
УП.06	Учебная практика									36	
ПП.06	Производственная практика										36
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Эк	100	35	83	40					
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		100	35	83	40	0	0	0	83	0
УП.07	Учебная практика									72	
ПП.07	Производственная практика										36
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			90	180						
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий										180
УП.08	Учебная практика										72
ПП.08	Производственная практика										36
ФК.00	Физическая культура	ДЗ	54	36	18		0	0	0	0	36
	Всего										
	Вариативная часть циклов ОПОП		162	54	108	56					
	Итого по циклам (обязательная и вариативная часть)		3939	1311	2700	1194					
	Промежуточная аттестация		4 недели					1н		2н	1н
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация		1 неделя								1н
ВК.00	Время каникулярное		24								

		недели							
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час.)			Всего	дисциплин и МДК	576	684	540	648	252
Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа				учебной практики	36	144	72	144	72
				производств. практики	0	0	0	0	288
				экзаменов	0	4	3	0	4
				дифф. зачетов	0	5	4	4	0
				зачетов	0	0	0	1	0

Практикоориентированность:

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии.

Кабинеты:

Технологии кулинарного производства;
Технологии кондитерского производства;
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

Микробиологии, санитарии и гигиены;
Товароведения продовольственных товаров;
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 бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования Калужской области «Колледж транспорта и сервиса» г. Сухиничи, разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 270802.10 Мастер отделочных строительных работ, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 февраля 2009 г. №142, зарегистрировано в Минюсте РФ 11 мая 2010 г. Регистрационный № 17171

Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса. В рабочем учебном плане максимальный объём аудиторной учебной нагрузки 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Продолжительность учебной недели – пятидневная, занятия проводятся по 1 часу продолжительностью 45 минут. Общий объём каникулярного времени в учебном году составляет не менее 10 недель, из них 2 недели в зимний период.

Процедура текущего контроля знаний разрабатывается преподавателем самостоятельно и доводится до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретённых компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются цикловыми комиссиями. С целью максимального приближения программ текущей аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Каждый учебный год на учебную группу предусмотрены консультации в объёме 100 часов. Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций.

Обязательным разделом ОПОП является практика. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Цели и задачи, программы и формы отчётности определяются в рабочих программах по каждому виду практик (учебной и производственной). Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в несколько периодов и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Предусмотрены следующие виды практик: учебная

практика и производственная практика.

Порядок проведения учебной практики:

1 неделя учебной практики проходит во время изучения ПМ. 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов», **1 неделя** – во время изучения ПМ.02 «Приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста», **1 неделя** – во время изучения ПМ.03 «Приготовление супов и соусов», **2 недели** – во время изучения ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы», **3 недели** – во время изучения МП.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», **1 неделя** – во время изучения ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок», **2 недели** – во время изучения ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков», **2 недели** – во время изучения ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Производственная практика проводится концентрированно, после изучения соответствующего модуля:

1 неделя производственной практики проходит после изучения ПМ. 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов», **1 неделя** – после изучения ПМ.02 «Приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста», **1 неделя** – после изучения ПМ.03 «Приготовление супов и соусов», **1 неделя** – после изучения ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы», **1 недели** – после изучения МП.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», **1 неделя** – после изучения ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок», **1 неделя** – после изучения ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков», **1 неделя** – после изучения ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

4.1. Общеобразовательный цикл.

Общеобразовательный цикл сформирован с учетом следующих документов:

- федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования, который распространён на специальности 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), определяющих профили получаемого профессионального образования, базовые и профильные общеобразовательные дисциплины и их объемные параметры, а также рекомендуемое распределение профессий начального профессионального образования по профилям получаемого профессионального образования.

- приказа Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования», вносящего поправки в БУП-2004 в части увеличения времени на изучение ОБЖ на базовом уровне с 35 часов до 70 часов.

В соответствии с ФГОС нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии увеличен на 57 недель (2052 часа) из расчета: теоретическое обучение по общеобразовательным дисциплинам (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 46 недель (1656 часов) и 11 недель (396 часов) на увеличение профессиональной составляющей основной профессиональной образовательной программы НПО с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций.

Учебное время общеобразовательного цикла, отведенное на теоретическое обучение, используется на изучение базовых и профильных общеобразовательных дисциплин на основе Рекомендаций, 2007 с учетом профиля получаемого профессионального образования. Время, отводимое на изучение ОБЖ, составляет 70 часов.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла ОПОП оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Завершающим этапом промежуточной аттестации являются два обязательных итоговых экзамена по русскому языку и математике и один по выбору по химии. Экзамены проводятся за счёт времени, выделенного ФГОС СПО.

Для реализации общеобразовательной подготовки используются примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для специальностей НПО (русский язык, литература, английский язык, математика, физика, химия, биология, естествознание, обществознание, история, право, экономика, информатика и ИКТ, география, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности), одобренные и рекомендованные для использования на практике в учреждениях НПО и СПО Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008.

4.2. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть ОПОП часов использована:

1. На увеличение часов дисциплин и профессиональных модулей рабочей ОПОП- часов с целью расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части:

из них на увеличение часов общепрофессионального цикла часов,

на увеличение часов междисциплинарных курсов часов, на увеличение часов учебной (производственное обучение) и производственной практик профессиональных модулей часа.

2. На компенсацию праздничных дней – 36 часов

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрен 1 час самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

4.3. Формы проведения консультаций

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций.

Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные определяются преподавателем, учитывая пожелания обучающихся с целью достижения результатов при освоении основной профессиональной образовательной программы в части развития профессиональных и общих компетенций. Каждый обучающийся имеет доступ к сети ИНТЕРНЕТ и обеспечен одним учебным печатным изданием по каждой дисциплине и одним учебно-методическим печатным по каждому междисциплинарному курсу, а также официальными, справочно-библиографическими, периодическими изданиями по установленным нормам.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Все дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы, включённые в учебный план, имеют промежуточную аттестацию.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями колледжа, рассматриваются на цикловой комиссии и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Количество форм может быть сокращено в учебном году за счёт использования форм текущего контроля и накопительных систем оценивания. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобождённый от других форм учебной нагрузки. Первый экзамен сдаётся в первый день сессии. Промежуточная аттестация в форме зачёта и дифференцированного зачёта проводится за счёт часов учебной дисциплины или профессионального модуля. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретённых компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются цикловыми комиссиями. С целью максимального приближения программ промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка профессиональных компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

4.5.Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Форма проведения государственной (итоговой) аттестации определена ФГОС по профессии и проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы. Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам НПО, утверждённого федеральным органом исполнительной власти, который осуществляет функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определённого в соответствии со ст.15 Закона Российской Федерации « Об

образовании» от 10 июля 1992 г. № 3266-1.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником может быть представлено портфолио его достижений, в которое включены отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с места прохождения производственной практики.