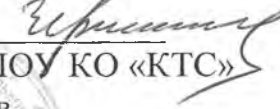


«Утверждаю»   
Директор ГБПОУ КО «КТС»  
Н. Н. Черкасов

«30 августа» 2017 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

Квалификация:

Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

**Социально - экономический профиль**

## 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего (по курсам)</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
1 курс	33	7	0	1	0	11	52
2 курс	32	5	2	2	0	11	52
3 курс	25	7	7	2	0	11	52
4 курс	21	9	8	1	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>111</b>	<b>28</b>	<b>17</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

**2. План учебного процесса ( основная образовательная программа СПО)**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)											
			всего	Обязательная аудиторная		СРС	I курс		II курс		III курс		IV курс	
				всего занятий	Лабораторные и практические		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
1	2	3	4	6	7		8	9	10	11	12	13	14	15
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>2052</b>				<b>341</b>	<b>359</b>	<b>369</b>	<b>458</b>	<b>189</b>	<b>216</b>	<b>90</b>	<b>30</b>
<b>О.01</b>	<b>Базовые учебные дисциплины</b>		<b>1290</b>				<b>266</b>	<b>243</b>	<b>273</b>	<b>311</b>	<b>96</b>	<b>101</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОДБ.01	Русский язык	-, -, Э	85	61	24	21	20	18	13	34	0	0	0	0
ОДБ.02	Литература	ДЗ	200	171	29	50	45	45	52	58	0	0	0	0
ОДБ.03	Иностранный язык	ДЗ	171	3	168	42	45	41	39	46	0	0	0	0
ОДБ.04	История	-, -, ДЗ	171	113	58	42	45	36	39	51	0	0	0	0
ОДБ.05	Обществознание	-, ДЗ	96	96		24	0	0	52	44	0	0	0	0
ОДБ.06	Естествознание	-, -, ДЗ	180	128	52	45	42	40	55	43	0	0	0	0
ОДБ.07	Физическая культура	-, 3, -, 3, - ДЗ	171	10	161	42	33	27	23	35	24	29	0	0
ОДБ.08	ОБЖ	-, ДЗ	72	58	14	18	36	36	0	0	0	0	0	0
ОДБ.09	География	-, ДЗ	72	72		18	0	0	0	0	0	72	0	0
ОДБ.10	Экология	-, ДЗ	72	72		18	0	0	0	0	72	0	0	0
	<b>Профильные учебные дисциплины</b>		<b>872</b>	<b>582</b>			<b>45</b>	<b>86</b>	<b>96</b>	<b>147</b>	<b>93</b>	<b>115</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

ОДП.11	Математика	-, -, Э	<b>285</b>	285		71	45	86	52	102	0	0	0	0
ОДП.12	Информатика	-, ДЗ	<b>108</b>	108		27	0	0	0	0	58	50	0	0
ОДП.13	Право	ДЗ	<b>100</b>	100		27	0	0	0	0	35	65	0	0
ОДП.14	Экономика	-, Э	<b>89</b>	89		24	0	0	44	45	0	0	0	0
	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>		<b>180</b>	<b>180</b>			<b>30</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>87</b>	<b>33</b>
ДОО	Культура делового общения	ДЗ	<b>48</b>	48		13	0	0	0	0	0	0	48	0
ДОО	Краеведение	-, ДЗ	<b>60</b>	60		15	30	30	0	0	0	0	0	0
ДОО	Рисование и лепка	-, ДЗ	<b>33</b>	33		16	0	0	0	0	0	0	0	33
ДОО	Астрономия	ДЗ	<b>39</b>	39			0	0	0	0	0	0	39	0
	<b>Профессиональная подготовка+ часы вариатива</b>			<b>1944</b>			<b>199</b>	<b>289</b>	<b>99</b>	<b>226</b>	<b>207</b>	<b>288</b>	<b>270</b>	<b>366</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>456</b>	<b>456</b>			<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>168</b>	<b>115</b>	<b>101</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	ДЗ	<b>52</b>	52		13	0	0	0	0	0	0	52	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	<b>48</b>	48		12	0	0	0	0	0	48	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	<b>48</b>	48		12	0	0	0	0	0	0	0	48
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	<b>36</b>	36		9	0	0	0	0	0	0	0	36
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	<b>36</b>	36		9	0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.06	Охрана труда	З	<b>36</b>	36		9	36	0	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Основы калькуляции и учета	ДЗ	<b>40</b>	40		10	0	0	0	0	0	0	40	0
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	<b>36</b>	36		9	0	0	0	0	36	0	0	0
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	<b>40</b>	40		10	0	0	0	0	0	0	20	20
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	<b>36</b>	36		9	0	0	0	0	0	36	0	0

ОП. 11	Организация производства и обслуживание	ДЗ	48	48		12	0	0	0	0	0	48	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			<b>1488+</b> <b>1584</b>			<b>163+</b> <b>72</b>	<b>289+</b> <b>180</b>	<b>99+</b> <b>144</b>	<b>226+</b> <b>108</b>	<b>171+</b> <b>216</b>	<b>120+</b> <b>288</b>	<b>158+</b> <b>252</b>	<b>262+</b> <b>324</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	Э	200	200 +324			<b>163+</b> <b>72</b>	<b>37+</b> <b>180</b>	<b>+72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.0 1.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	50	50		12	50	0	0	0	0	0	0	0
МДК.0 1.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	150	150		37	113	37	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ		252			72	180						
ПП.01	Производственная практика	ДЗ		72					72					
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	Э	552	460 +288			<b>0</b>	<b>252</b>	<b>99+</b> <b>72</b>	<b>109+</b> <b>108</b>	<b>0</b> <b>+108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.0 2.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	99	99		24	0	99	0	0	0	0	0	0
МДК 0 2.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	361	361		90	0	153	99	109	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ		180			0	0	72	108				

ПП.02	Производственная практика	ДЗ		108							108			
ПМ.03	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	Эк	273	228 +252			0	0	0	117	66 + 108	45 +144	0	0
МДК.0 3.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		76	76		19	0	0	0	76	0	0	0	0
МДК.0 3.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		152	152			0	0	0	41	66	45	0	0
УП.03	Учебная практика			108							108			
ПП.03	Производственная практика			144								144		
ПМ.04	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков</b>	Эк	146	146 +180			0	0	0	0	105	41+144	0	0+36
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков		48	48		12	0	0	0	0	48	0	0	0
МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков		98	98		24	0	0	0	0	57	41	0	0
УП.04	Учебная практика			144								144		
ПП.04	Производственная практика			36										36
ПМ.05	<b>Приготовление, оформление и подготовка</b>	Эк		454 +540			0	0	0	0	0	34	158 +252	262 +324

	<b>к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>482</b>											
МДК.0 5.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		<b>147</b>	147		36	0	0	<b>0</b>	<b>0</b>	0	34	113	0
МДК.0 5.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		<b>307</b>	307		76	0	0	0	0	0	0	48	259
УП.05	Учебная практика			324									252	72
ПП.05	Производственная практика			252										252
	<b>Всего</b>													
	<b>Итого по циклам</b>		<b>3939</b>	<b>3996</b>	<b>1194</b>									
	<b>Промежуточная аттестация</b>			<b>216</b>				<b>36</b>		<b>72</b>		<b>72</b>		<b>36</b>
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>			<b>72</b>										<b>72</b>
	<b>Учебная практика/производственная практика</b>			<b>1584</b>										
<b>ВК,00</b>	<b>Время каникулярное</b>			<b>35 нед</b>										
<b>Консультации в количестве 4 часа на одного обучающегося группы на один год. Государственная итоговая аттестация – выпускная квалификационная работа</b>					Дисциплин и МДК	540	648	468	684	396	504	360	396	
					Учебн. практик	72	180	72	108	108	144	252	72	
					Произв. практик			72		108	144	252	288	
					экзамен		1		3		3		3	

	Дифферз ачет.		4		2		3	5	4
	зачет	1	1		1		2	1	

**Практикоориентированность:  $Про = ЛПЗ + (УП + ПП) : УН(общ) + (УП + ПП)$**

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Калужской области «Колледж транспорта и сервиса» г. Сухиничи, разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2006 г. №1569, зарегистрировано в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. Регистрационный № 44898

Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса. В рабочем учебном плане максимальный объем 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 объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 11 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 приобретенных 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 объеме 4 часа на одного обучающегося группы. 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 отчетности 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.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусмотрено на освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 40 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено 70% от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

#### **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 общего образования;
- Рекомендаций 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 (письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. № 06-259), (далее Рекомендации, 2015), определяющих профили получаемого профессионального образования, базовые и профильные общеобразовательные дисциплины и их объемные параметры, а также рекомендуемое распределение профессий среднего профессионального образования по профилям получаемого профессионального образования.

В соответствии с ФГОС нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии составляет 2052 часа на общеобразовательный цикл, не менее 324 часа на общепрофессиональный цикл, не менее 1980 часов на профессиональный цикл и вариативная часть образовательной программы (не менее 20%), которая направлена на расширение профессиональной деятельности выпускника.

Учебное время общеобразовательного цикла, отведенное на теоретическое обучение, используется на изучение базовых и профильных общеобразовательных дисциплин на основе Рекомендаций, 2015 с учетом профиля получаемого профессионального образования. Время, отводимое на изучение ОБЖ, составляет 72 часа.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла ОПОП оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводят в пределах текущего времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин. Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты за счет времени, отведенного на соответствующую образовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, отведенного ФГОС СПО.

Экзамены проводят по учебным дисциплинам «русский язык и литература» и «математика: алгебра и начало математического анализа, геометрия» и по одной из профильных общеобразовательных дисциплин.

#### **4.2.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.

#### **4.3.Формы проведения государственной (итоговой) аттестации**

Форма проведения государственной итоговой аттестации определена ФГОС по профессии и проводится в виде выпускной квалификационной работы.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной практики 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.