Согласовано
На педагогическом совете
Протокол № 1 от 30.08.2019

Утверждаю
Директор ГБПОУ КО «КТС»
Денисов С.В.
« 30 » августа 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной 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)

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
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**
Всего	**111**	**28**	**17**	**6**	**2**	**35**	**199**

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 15 Нед Уп 2нед.	2 сем 18 нед. Уп 5 н	3 сем 13 нед. Уп 2н п/п 2н	4 сем 19 нед. Уп-3н	5 сем 11 нед. Уп3н п/п3н	6 сем 14нед Уп 4н П.п 4н	7 сем 10нед уп 7н	8 сем 11 нед Уп 2н Пп 8н
1	2	3	4	6	7		8	9	10	11	12	13	14	15
О.00	**Общеобразовательные учебные дисциплины**		**2052**				**341**	**359**	**369**	**458**	**189**	**216**	**87**	**33**
	общие													
ОУД.01	Русский язык	-, -,-, Э	**114**	90	24	28	20	24	26	44	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	-, -,-, ДЗ	**171**	142	29	50	45	39	39	48	0	0	0	0
ОУД.03	Иностранный язык	-, -,- ДЗ	**171**	3	168	42	45	41	39	46	0	0	0	0
ОУД.04	История	-,-,-,ДЗ	**171**	113	58	42	45	36	39	51	0	0	0	0
ОУД.05	Математика	-, -,-,	**285**	285		71	29	86	68	102	0	0	0	0
ОУД.06	Физическая культура	-,З,-,З,-ДЗ	**171**	10	161	42	33	27	23	35	24	29	0	0
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	**72**	58	14	18	36	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	**39**	39			0	0	0	0	0	0	39	0

	Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей													
ОУД.09	Обществознание	-, ДЗ	**96**	96		24	0	0	52	44	0	0	0	0
ОУД.10	Естествознание	-, -,-ДЗ	**180**	128	52	45	58	40	39	43	0	0	0	0
ОУД.11	Информатика	-, ДЗ	**108**	108		27	0	0	0	0	58	50	0	0
ОУД.12	Право	-, ДЗ	**100**	100		27	0	0	0	0	35	65	0	0
ОУД.13	Экономика	-,Э	**89**	89		24	0	0	44	45	0	0	0	0
ОУД.14	География	-, ДЗ	**72**	72		18	0	0	0	0	0	72	0	0
ОУД.15	Экология	-, ДЗ	**72**	72		18	0	0	0	0	72	0	0	0
	Дополнительные учебные дисциплины		**180**	**180**			**30**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**48**	**33**
ДУД	Культура делового общения	ДЗ	**48**	48		13	0	0	0	0	0	0	48	0
ДУД	Краеведение	-,ДЗ	**60**	60		15	30	30	0	0	0	0	0	0
ДУД	Рисование и лепка	-,ДЗ	**33**	33		16	0	0	0	0	0	0	0	33
	Профессиональная подготовка+ часы вариатива			***1944***			*199*	*289*	*99*	*226*	*207*	*288*	*270*	*366*
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**456**	**456**			**36**	**0**	**0**	**0**	**36**	**168**	**112**	**104**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	ДЗ	**52**	52		13	0	0	0	0	0	0	52	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	**48**	48		12	0	0	0	0	0	48	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	**48**	48		12	0	0	0	0	0	0	0	48

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	**36**	36		9	0	0	0	0	0	0	0	36
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	**36**	36		9	0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.06	Охрана труда	З	**36**	36		9	36	0	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Основы калькуляции и учета	ДЗ	**40**	40		10	0	0	0	0	0	0	40	0
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	**36**	36		9	0	0	0	0	36	0	0	0
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	**40**	40		10	0	0	0	0	0	0	20	20
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	**36**	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
П.00	**Профессиональный цикл**			**1488+ 1584**			**163+ 72**	**289 + 180**	**99+ 144**	**226 + 108**	**171+ 216**	**120+ 288**	**158+ 252**	**262+ 324**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	Э	**200**	**200 +324**			**163+ 72**	**37+ 180**	**+72**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01. 01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных	ДЗ	**50**	50		12	50	0	0	0	0	0	0	0

	полуфабрикатов													
МДК.01.02	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					
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**Э**	**552**	**460 +288**			**0**	**252**	**99+ 72**	**65+ 108**	**44 +108**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	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,02.02	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	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**Эк**	273	**228 +252**			**0**	**0**	**0**	**117**	**66 + 108**	**45 +144**	**0**	**0**
МДК.03.01	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.03.02	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	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков**	**Эк**	**146**	**146 +180**			**0**	**0**	**0**	**0**	**105**	**41+144**	**0**	**0+36**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации		**48**	48		12	0	0	0	0	48	0	0	0

	холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков													
МДК.04.02	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	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**Эк**	**482**	**454 +540**			**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**34**	**158 +252**	**262 +324**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		**147**	147		36	0	0	**0**	**0**	0	34	113	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		**307**	307		76	0	0	0	0	0	0	45	262
УП.05	Учебная практика			324									252	72

ПП.05	Производственная практика			252										252
	Всего													
	Итого по циклам		**3939**	**3996**	**1194**									
	Промежуточная аттестация			**216**				**36**		**72**		**72**		**36**
	Государственная итоговая аттестация			**72**										**72**
	Учебная практика/производственная практика			**1584**										
ВК,00	**Время каникулярное**			**35 нед**										
							540	648	468	684	396	504	360	396
						Уч. п	72	180	72	108	108	144	252	72
						Пр .пр			72		108	144	252	288
						экзамен		1		3		3		3
						Дф зач		4		2		3	5	4
						зач	1	1		1		2	1	

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 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 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 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 4 часа на одного обучающегося группы. Консультации проводятся согласно графику проведений 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.

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 дисциплин, экзамены – за счет времени, отведенного ФГОС СПО.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «русский язык и литература» и «математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» и по одной из профильных общеобразовательных дисциплин. Также промежуточная аттестация проводиться в форме демонстрационного экзамена.

4.2.Формы проведения консультаций

Консультации проводятся согласно графику проведений 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.