

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГАОУ НПО ПЛ № 88

В.П.Калачев

Приложение № 4

к Приказу № _____ п от _____

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
краевого государственного автономного образовательного учреждения
начального профессионального образования
"Профессиональный лицей № 88"
по профессии среднего профессионального образования
260807.01 Повар, кондитер

Квалификации: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения 2 года 5 месяцев
на базе основного общего образования

Профиль: социально-экономический

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	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	35	5	0	1	0	11	52
2 курс	30	9	0	2	0	11	52
3 курс	10	2	5	1	1	2	21
Всего	75	16	5	4	1	24	125

План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)									
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		1 курс			2 курс		3 курс			Итого за 3 курс	
					всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 семестр	2 семестр	Итого за 1 курс	3 семестр	4 семестр	Итого за 2 курс	5 семестр			6 семестр
							17 недель	23 недели		17 недель	22 недели		12 недель	5 недель		1 неделя
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
0.00	Общеобразовательный цикл	4/10/3	2552	852	1700	285										
ОДБ.00	Базовые общеобразовательные дисциплины	4/7/1	1717	574	1143	225										
ОДБ.01	Русский язык	-,-,-Э	117	39	78		17	23	40	17	21	38				0
ОДБ.02	Литература	-,-,-ДЗ	293	98	195		51	47	98	51	46	97				0
ОДБ.03	Иностранный язык	-,-,-ДЗ	234	78	156		34	40	74	39	43	82				0
ОДБ.04	История	-,-,-ДЗ	176	59	117		17	47	64	29	24	53				0
ОДБ.05	Обществознание	-ДЗ	117	39	78		34	44	78							0
ОДБ.09	Естествознание	-,-,-ДЗ	293	98	195	10	61	44	105	44	46	90				0
ОДБ.11	География	ДЗ	59	20	39					39		39				0
ОДБ.12	Физическая культура	3,3,3,3	323	108	215	215	51	69	120	51	44	95				0
ОДБ.13	ОБЖ	-,-,-ДЗ	105	35	70		17	23	40	17	13	30				0
ОДП.00	Профильные общеобразовательные дисциплины	0/3/2	835	278	557	60			0			0				0
ОДП.14	Математика	-ДЗ,-,Э	409	136	273		68	69	137	68	68	136				0
ОДП.15	Информатика и ИКТ	-,Э	135	45	90	60	34	56	90			0				0
ОДП.17	Право	-ДЗ	150	50	100		34	66	100			0				0
ОДП.18	Экономика	-ДЗ	141	47	94					34	60	94				0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/5/0	325	109	216	88			0			0				0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	63	21	42	16	42		42			0				0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	63	21	42	16	42		42			0				0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	99	33	66	16	66		66			0				0
ОП.04	Экономические основы производственной деятельности	ДЗ	52	18	34	16			0			0	34			34
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	16	32	24			0			0	32			32
П.00	Профессиональный цикл	0/9/8	1878	374	1504	1130										
ПМ.00	Профессиональные модули	0/9/8	1878	374	1504	1130										
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	0/1/1	150	30	120	90	44	76	120	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	-,	90	30	60	30	14	46	60			0				0
УП.01	Учебная практика (производственное обучение)	-ДЗ	60	0	60	60	30	30	60			0				0
ПП.01	Производственная практика		0	0	0	0			0			0				0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	0/1/1	150	30	120	90	0	120	120	0	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-	90	30	60	30		60	60			0				0
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ	60	0	60	60		60	60			0				0
ПП.02	Производственная практика		0	0	0	0			0			0				0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	0/1/1	189	35	154	119	0	104	104	50	0	50	0	0	0	0

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	русского языка и литературы
2.	истории
3.	математики
4.	информатики и ИКТ
5.	физики и химии
6.	технологии кулинарного производства
7.	технологии кондитерского производства
8.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1.	микробиологии, санитарии и гигиены
2.	товароведения продовольственных товаров
3.	технического оснащения и организации рабочего места
	Мастерские:
1.	учебный кулинарный цех
2.	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1.	спортивный зал
2.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы
3.	стрелковый тир
	Залы:
1.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) среднего профессионального образования краевого государственного автономного образовательного учреждения начального профессионального образования «Профессиональный лицей № 88» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России № 798 от 02.08.2013 г., зарегистрированного в Минюсте России 20.08.2013 г. № 29794 260807.01 Повар, кондитер.

Учебный план предназначен для подготовки квалифицированных рабочих на базе основного общего образования с получением среднего общего образования со сроком обучения 2 года 5 месяцев.

Согласно учебному плану предусматривается приобретение квалификаций: повар, кондитер.

Обучение на 1 и 2 курсах начинается 1 сентября, заканчивается 30 июня, на 3 курсе начинается 1 сентября, заканчивается 15 января.

Организация учебного процесса и режим занятий:

- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- продолжительность занятий составляет 45 минут и группируется парами;
- при текущем контроле используется накопительная система оценивания, по пятибалльной шкале. Текущий контроль по дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии;
- учебная практика проводится рассредоточено, производственная практика проводится концентрированно.

4.1. Общеобразовательный цикл

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программ начального профессионального образования с учетом технического профиля, в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312) и «Рекомендациями 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).

На изучение общеобразовательного цикла отводится 73 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 нед., промежуточная аттестация – 3 нед., каникулярное время – 13 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.), распределено следующим образом:

- на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки России, 2007. При этом на ОБЖ отведено 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889);

- на увеличение профессиональной составляющей ППКРС СПО с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы НПО в течение 1 и 2 курсов.

При проведении лабораторных, практических работ учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 12 человек, по предметам «Информатика и ИКТ», «Иностранный язык».

На экзамен за курс среднего (полного) общего образования выносятся следующие предметы: русский язык и математика – в письменной форме, информатика и ИКТ – в устной форме.

4.2. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть ОПОП в объеме 144 часов распределяется на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и профессиональные модули, что дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, а также дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей (таблица).

Таблица. Распределение объема вариативной части

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Из вариативной части, час.	Количество часов в учебном плане
1	2	3	4
П.00	Профессиональный цикл	144	
ПМ.00	Профессиональные модули	144	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	144	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	144	252
ВСЕГО		144	

4.3. Формы проведения консультаций

Консультации предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, и не учитываются при расчете объемов учебного времени. Часы, отведенные на консультации, распределяются между дисциплинами, изучение которых заканчивается экзаменом.

Консультации могут быть как групповыми, так и индивидуальными. По дисциплинам русский язык и математика консультации проводятся в письменной форме, по остальным дисциплинам и междисциплинарным курсам – в устной.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки, за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Дифференцированные зачеты и экзамены проводятся преимущественно в период зачетных недель (последняя неделя семестра).

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Обучение заканчивается государственной итоговой аттестацией, которая включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

По результатам государственной (итоговой) аттестации выпускникам присваивается квалификационный разряд и выдается документ государственного образца об уровне образования и (или) квалификации, заверяемый печатью образовательного учреждения.