

Утверждаю
Директор
БОУ НПО ПУ № 21
_____/Б.И.Немцев

«_____» августа 2011 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
начального профессионального образования
БОУ НПО "ПУ № 21"
по профессии начального профессионального образования

260807 Повар, кондитер

Квалификация: - Повар, 4-5 разряд
- Кондитер, 3-4 разряд

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 2 год. и 5 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования
естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования Омской области "Профессиональное училище № 21" разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования (далее – НПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17.05.2010г. , зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 17682 от 01.07.2010г.) и на основе Устава училища, типового положения об образовательном учреждении начального профессионального образования.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Занятия начинаются с 1 сентября.

Максимальный объём аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП. Предусмотрена шестидневная учебная неделя.

В учебном плане используется концентрированный принцип организации учебного процесса, который не требует кратности объёма часов неделям в семестре.

Текущий контроль знаний проводится в форме самостоятельных, тестовых, контрольных работ. Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и профессиональным модулям проводятся непосредственно после окончания освоения соответствующих программ, то есть рассредоточено.

Учебная практика в модулях проводится рассредоточено параллельно с изучением разделов МДК, производственная практика- концентрированно по окончании учебных практик.

Консультации предназначены для контроля выполнения самостоятельной работы обучающимися и работы с неуспевающими обучающимися и распределены следующим образом

Учебная дисциплина, МДК	Кол-во часов консультаций по курсам		
	1 курс	2 курс	3 курс
Русский язык	12		
Литература	6	10	
История	8		
Обществознание		14	
Химия		4	
Биология		6	
ОБЖ	2	2	
Математика	12	14	

Физика	12	8	
Информатика	2		
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2		
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	12	10	
Техническое оснащение и организация рабочего места	16		
Экономические и правовые основы производственной деятельности		2	
Безопасность жизнедеятельности			2
Приготовление блюд из овощей и грибов	8		
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		6	
Приготовление супов и соусов		6	
Приготовление блюд из рыбы	8		
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		6	
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		6	
Приготовление сладких блюд и напитков		6	
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			14
Дипломные консультации			34
Всего консультаций по курсам	100	100	50

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы НПО формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования

В соответствии со спецификой ОПОП выбран, руководствуясь Рекомендациями Минобрнауки России, 2007г. технический профиль обучения. Учебное время, отведённое на общеобразовательный цикл, увеличено на 45 часов по следующим базовым и профильным учебным дисциплинам:

- русский язык 2 часа
- литература 1 час
- история 1 час
- физическая культура 39 часов
- математика 1 час

Деление на подгруппы предусмотрено при изучении следующих дисциплин: иностранный язык, информатика и ИКТ, физическая культура (СанПиНом

рекомендовано раздельное проведение занятий для юношей и девушек при численности подростков одного пола более 8 человек), так же при выполнении практических работ по МДК профессиональных модулей.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть ОПОП использована на дополнение обязательных элементов ФГОС для повышения уровня подготовленности обучающихся и распределена следующим образом:

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве 12 часов

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров 66 часов

Техническое оснащение и организация рабочего места 54 часа

Экономические и правовые основы производственной деятельности 12 часа

Всего на вариативную часть предусмотрено 144 часа.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и профессиональным модулям проводятся непосредственно после окончания освоения соответствующих программ, то есть рассредоточено.

Промежуточная аттестация проводится в виде зачётов, дифференцированных зачётов (с выставлением балльных оценок), экзаменов, в том числе квалификационных. Дифференцированный зачёт проводится в виде рейтинговых или накопительных системах оценивания. Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до обучающихся в течении двух первых месяцев от начала обучения.

В связи с большим количеством модулей, спецификой профессиональной деятельности проводятся комплексные экзамены (квалификационные) по модулям ПМ.01 и ПМ.04, ПМ.06 ПМ.07. Экзамен (квалификационный) проводится без выставления балльных отметок. Результатом изучения профессионального модуля является освоение профессиональных компетенций.

ФГОС установлена государственная (итоговая) аттестация включающая выполнение выпускной практической квалификационной работы и защиту письменной экзаменационной работы.

Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию двух профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже 4 разряда по профессиям рабочего, предусмотренного ФГОС.

1.6. Уровни квалификации

ФГОС предусмотрено освоение следующих профессий

Повар , 4-5 разряд

Кондитер , 3-4 разряд

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии НПО или специальности СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	36	2	2	-	1		11	52
II курс	29	6	4	-	2		11	52
III курс	10	2	5	-	1	1	2	21
Всего	75	10	11	-	4	1	24	125

3. . План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		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.	6 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
О.00	Общеобразовательный цикл		2052	717	1494	293	398	472	348	470	0	0
ОДб.00	Базовые дисциплины		1245	468	936	211	242	278	218	346	0	0
ОДб.01	Русский язык	ДЗ, Э	120	40	80		34	46				
ОДб.02	Литература	–, ДЗ,-ДЗ	294	98	196		48	50	36	62		

ОДб.03	Иностранный язык	- ДЗ,ДЗ,ДЗ	234	78	156		34	40	34	48		
ОДб.04	История	З,ДЗ	177	59	118		52	66				
ОДб.05	Обществознание	-,ДЗ,ДЗ	117	39	78				46	110		
ОДб.06	Физическая культура	З, ДЗ,ДЗ –	198	99	198	198	58	52	42	46		
ОДб.07	ОБЖ	-,З,-ДЗ	105	55	110	13	16	24	16	14		
ОДп.00	Профильные дисциплины		807	249	558	82	156	194	114	78	0	0
ОДп.08	Математика	–, ДЗ,ДЗ, Э	444	148	296		78	86	44	66		
ОДп.09	Информатика и ИКТ	–,ДЗ	117	39	78	60	44	34				
ОДп.10	Физика	ДЗ,ДЗ,ДЗ	258	86	172	22	34	74	64			
ОДп.11	Химия	ДЗ,Э	135	45	90	20			34	56		
ОДп.12	Биология	З,ДЗ	150	50	100				32	68		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		693	231	462	0	154	210	34	32	32	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	48	16	32		32					
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ,ДЗ,ДЗ	270	90	180		40	106	34			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ,ДЗ	279	93	186		82	104				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	З	48	16	32					32		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	16	32						32	
П.00	Профессиональный цикл		1560	256	1304	36	60	146	230	290	580	0

ПМ.00	Профессиональные модули		1524	256	1268	0	60	146	230	290	544	0
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Эк	111	15	96	0	60	36	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	45	15	30	6	30					
УП.01	Учебная практика	ДЗ	30		30		30					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	36		36			36				
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Эк	105	15	90	0	0	0	90	0	0	0
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	45	15	30	6			30			
УП.02	Учебная практика	ДЗ	24		24				24			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	36		36				36			
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Эк	162	22	140	0	0	0	140		0	0
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	З,ДЗ	66	22	44	12			44			
УП.03	Учебная практика	ДЗ	60		60				60			
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	36		36				36			
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Эк	129	19	110	0	0	110	0	0	0	0

МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	57	19	38	6		38				
УП 04	Учебная практика	ДЗ	36		36			36				
ПП 04	Производственная практика	ДЗ	36		36			36				
ПМ 05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Эк	177	35	142	0	0	0	0	142	0	0
МДК 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	105	35	70	6				70		
УП 05	Учебная практика	ДЗ	30		30					30		
ПП 05	Производственная практика	ДЗ	42		42					42		
ПМ 06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Эк	75	9	66	0	0	0	0	66	0	0
МДК 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ	27	9	18	4				18		
УП 06	Учебная практика	ДЗ	24		24					24		
ПП 06	Производственная практика	ДЗ	24		24					24		
ПМ 07	Приготовление сладких блюд и напитков	Эк	81	13	68	0	0	0	0	68	0	0
МДК 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	39	13	26	4				26		
УП 07	Учебная практика	ДЗ	18		18					18		
ПП 07	Производственная практика	ДЗ	24		24					24		
ПМ 08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Эк	684	128	556	0	0	0	0	14	544	0

МДК 08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-ДЗ	384	128	256	48				14	244	
УП 08	Учебная практика	ДЗ	120		120						120	
ПП 08	Производственная практика	ДЗ	180		180						180	
ФК.00	Физическая культура	ДЗ	36		36	36					36	
Всего			4305	1204	3260	329	612	828	612	792	612	0
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация											1
Консультации на учебную группу по 100 часов в учебном году (всего 250 час.) Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа с ____ по ____ (2 нед.)					Всего	дисциплин и МДК	582	720	456	630	312	0
						учебной практики	30	36	84	72	120	0
						производств. практики	0	72	72	90	180	0
						экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	0	1	1	4	1	0
						дифф. зачетов	5	10	10	9	4	0
						зачетов	3	2	1	0	4	0

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии НПО

№	Наименование
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Истории и обществознания
4	Химии и биологии
5	Математики
6	Информатики и ИКТ
7	Физики
8	ОБЖ и безопасности жизнедеятельности
9	Технологии кулинарного и кондитерского производства
10	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
11	Кабинет биологии с лабораторией микробиологии, санитарии и гигиены
12	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
13	Учебный кулинарный и кондитерский цех
14	Спортивный зал
15	Спортивная площадка
16	Место для стрельбы
17	Библиотека с читальным залом