

3. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования ГБОУ СПО (ССУЗ) Каслинский промышленно-гуманитарный техникум разработан на основе:

- Закона РФ «Об образовании» от 10.07.1992 №3266-1 в ред.20.11г.;

-Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования (далее – НПО) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17.05. 2010 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 17682 от 01.07 2010 г.) 260807.01 «Повар, кондитер»;

- Примерной основной образовательной программы начального профессионального образования профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденный Министерства образования и науки Челябинской области рег.№ 10 от 26.04. 2011г.;

- Федеральных базисных учебных планов и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 в редакции приказов Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 и от 30.08.2010 г. № 889) и «Рекомендациям 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);

- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2003г. № 2 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186-03» (в редакции Постановлений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 28.04.2007г. № 24 и от 30.09.2009г. № 59);

- Письма Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010г. № 12 - 696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО\ СПО»;

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 (одобрены научно-методическим советом центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» протокол от 3.02.2011г. №1).;

-Устава ГБОУ СПО (ССУЗ) «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум», утвержденного приказом Мин. образования и науки Челябинской области № 01-864 от 19.05 2011 г.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер на базе основного общего образования с реализацией образовательной программы среднего (полного) общего образования составляет 2 года 5 месяцев.

Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий студентов в период теоретического обучения не превышает 35 часов в неделю на 1 курсе и 36 часов на 2,3 курсе. Максимальная нагрузка в период теоретического обучения не превышает 54 часа в неделю и включает все виды учебной работы: консультации, самостоятельная работа, зачеты.

Теоретическое обучение осуществляется двоянными уроками по 45 минут с 10–минутной переменной внутри пары. Продолжительность учебной недели составляет шесть дней.

Формы проведения текущего контроля: самостоятельные и контрольные работы, различные формы тестирования, написание рефератов, выполнение лабораторных работ. Оценивание производится как в традиционной пятибалльной системе, так и рейтинговой или накопительной системе оценивания. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени.

Консультации распределяются по 100 часов на 1, 2 курсах; 50 часов на 3 курсе. Проведение консультаций осуществляется согласно нагрузки и расписания консультаций. Объем времени, отведенный на консультации (250 часов), используется на индивидуальные и групповые дополнительные занятия, как в устной, так и в письменной форме.

Учебная и производственная практика реализуется в профессиональном цикле в конце изучения профессиональных модулей. Учебная практика **проводится** в учебных мастерских, чередованием с теоретическими занятиями (рассредоточено), в 5 семестре – концентрировано. Производственная практика **проводится** в учебных мастерских и на предприятиях города концентрировано.

Промежуточная аттестация осуществляется через систему зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Форма проведения может быть: устная, письменная, тестирование (как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии). Зачеты и дифференцированные зачеты по общеобразовательным дисциплинам и дисциплинам общепрофессионального и профессионального циклов проводятся вне рамок экзаменационной сессии, за счет часов, отведенных на изучение дисциплины. Аттестация по общеобразовательным дисциплинам: по русскому языку и математике – в письменной форме, по профильной дисциплине право – в устной, проводится в рамках экзаменационной сессии в 4 семестре.

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 образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования

Реализация общеобразовательного цикла осуществляется на основании приказа Мин.образования и науки Челябинской области № 01-330 от 28.03.2011 « Об утверждении Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования» в течение 4 семестров.

Промежуточная аттестация по междисциплинарным дисциплинам проводится после завершения теоретического и практического усвоения модуля.

Основная профессиональная образовательная программа теоретического обучения профессии состоит из дисциплин и модулей обязательной и вариативной части ОПОП.

Для реализации ОПОП для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, срок освоения программы увеличивается на 57 недель (2012 часов) и распределяется следующим образом:

на общеобразовательный цикл – 1684 часа; на увеличение объема времени обязательной аудиторной нагрузки ОПОП - 328 часов и вариативная часть -144 часа на учебную практику – 90 часов (в т.ч. УП 01 – 12 часов, УП 02 – 12 часов, УП 03 – 12 часов, УП 06 – 18 часов, УП 07 – 24 часа, УП 08 – 12 часов); на производственную практику – 126 часов (в т.ч. на ПП 03 – 24 часа, ПП 04 – 24 часа, ПП 05 – 54 часа, ПП 06 – 24 часа) на общепрофессиональные дисциплины 34 часа (в т.ч. для углубления и расширения содержания обязательной части дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 2 часа, Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров – 2 часа, Техническое оснащение и организация рабочего места – 28 часов, Безопасность жизнедеятельности – 2 часа). На увеличение объема времени, отведенного на профессиональные модули 207 часов (в т.ч. для углубления и расширения содержания обязательной части МДК Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов – 32 часа, Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста - 18 часов, Технология приготовления супов и соусов – 31 час, Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы - 29 часов, Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса домашней птицы -42 часа, Технология приготовления и оформления холодных закусок – 20 часов, Технология приготовления сладких блюд и напитков – 10 часов, Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий– 24 часа); Физическая культура – 8 часов.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

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

№	Наименование	№	Наименование
	Кабинеты		Кабинеты по реализации образовательного стандарта среднего (полного) общего образования
1	Технологии кулинарного производства	1	Русский язык и литература
2	Технологии кондитерского производства;	2	Иностранный язык
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.	3	История и обществознание
	Лаборатории	4	Естествознание
1	Микробиологии	5	География
2	Санитарии и гигиены	6	Математика, информатика и ИКТ
3	Товароведения продовольственных товаров	7	Право
4	Технического оснащения и организации рабочего места	8	Экономика
	Учебные цеха		
1	Учебный кулинарный цех		
2	Учебный кондитерский цех		
	Спортивный комплекс:		
1	Спортивный зал		
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия		
3	Стрелковый тир		
	Залы		
1	Библиотека		
2	Читальный зал с выходом в сеть Интернет		
3	Актный зал		