



Утверждаю
Директор ГБПОУ НМТ

г. Новопавловск

Д.В. Малеев

2015 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Новопавловский многопрофильный техникум»
по профессии 19.01.17 повар, кондитер

Квалификация:

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев

на базе основной и общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественно-научный

Год начала подготовки по учебному плану – 2015 г.

г. Новопавловск

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик				Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка				1 курс		2 курс		3 курс	
		Экзамены	Зачеты				Всего занятий	в т. ч.		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем.	5 сем		
								лекций, семинаров, уроков и т. д.	лабораторных и практических занятий	17 недель	24 недель	17 недель	7 недель	12 недель*	15 недель **	практика (концентрированная)
\ ОД.00	Общеобразовательная подготовка с учетом профиля получаемого профессионального образования (социально-экономический профиль)	3	14	10	2523	841	1665	1095	570	578	456	406	146	96		
ОД.01	Базовые учебные предметы				1700	561	1139	791	331	323	360	270	90	96		
ОД.01.01	Русский язык	2		1	123	41	82	82		34	48					
ОД.01.02	Литература		3*	12	293	98	195	195		51	48	68	28			
ОД.01.03	Иностранный язык		2*	1	235	78	157		157	85	72					
ОД.01.04	История		4*	3	180	60	120	120				17	7	96		
ОД.01.05	Обществознание		2*	1	123	41	82	82		34	48					
ОД.01.06	Естествознание		3*	1 2	314	98	216	216		51	48	83	34			
ОД.01.07	География		2*	1	61	20	41	41		17	24					
ОД.01.08	Физическая культура		1 2 3		267	89	174		174	51	72	51				

ОД.01.09	ОБЖ		3*			108	36	72	72				51	21			
ОД.02	Профильные учебные предметы					823	280	543	304	239	255	96	136	56			
ОД.02.01	Математика	3	1* 2*			405	135	270	147	123	102	72	68	28			
ОД.02.02	Экономика	3				144	48	96	72	24			68	28			
ОД.02.03	Информатика и ИКТ		2*	1		138	46	92	34	58	68	24					
ОД.02.04	Право		1*			136	51	85	51	34	185						

ОП.00	Общепрофессиональный цикл		6			325	99	226	137	89							
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		1*			51	17	34	17	17	34						
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		2*			72	24	48	24	24		48					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2*			72	24	48	24	24		48					
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		5*			42	12	30	30								30
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		4			48	12	36	12	24						36	
ОП.06	Охрана труда		5*			40	10	30	30								30
П.00	Профессиональный цикл	15	12		1850	756	1094	356	738	282	456						
ПМ.00	Профессиональные модули	15	12		1850	756	1094	356	738	282	456						
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	2**			180	72	108	36	72	24	48						
<i>МДК.01.01</i>	<i>Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов</i>	<i>2</i>					108	36	72	24	48		72				
<i>УП.01</i>	<i>Учебная практика</i>		2*			72							72				
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	2**			216	72	144	48	96	48	48						
<i>МДК.02.01</i>	<i>Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</i>	<i>2</i>					144	48	96	48	48		96				
<i>УП.02</i>	<i>Учебная практика</i>		2*			72							72				
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	3**			216	72	144	48	96	48	48						
<i>МДК.03.01</i>	<i>Технология приготовления супов и соусов</i>	<i>3</i>					144	48	96	48	48			68	28		
<i>УП.03</i>	<i>Учебная практика</i>		3*			72							51	21			
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	3**			180	72	108	36	72	24	48						

<i>МДК.04.01</i>	<i>Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</i>	3					108	36	72	24	48			51	21			
<i>УП.04</i>	<i>Учебная практика</i>		3*			72								51	21			
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	4**			210	72	138	42	96	36	60							
<i>МДК.05.01</i>	<i>Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</i>		4*				138	42	96	36	60					96		
<i>УП.05</i>	<i>Учебная практика</i>		4*			72										72		
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	5**			195	60	135	45	90	30	60							
<i>МДК.06.01</i>	<i>Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок</i>	5					135	45	90	30	60						90	
<i>УП.06</i>	<i>Учебная практика</i>		5*			60											60	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	5**			150	60	90	30	60	30	30							
<i>МДК.07.01</i>	<i>Технология приготовления сладких блюд и напитков</i>	5					90	30	60	30	30						60	
<i>УП.07</i>	<i>Учебная практика</i>		5*			60											60	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	5**			503	276	227	71	156	42	114							
<i>МДК.08.01</i>	<i>Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</i>	5	4				227	71	156	42	114					36	120	
<i>УП.08</i>	<i>Учебная практика</i>		4* 5*			132										72	60	
<i>ПП.08</i>	<i>Производственная практика</i>		5*			144											144	
ФК.00	Физическая культура		4 5				108	54	54		54					24	30	
ИТОГО (без практик)		18	24	10			4050	1350	2700	1514	1186	612	720	525	195	288	360	
ИТОГО (без практики и общеобразовательной подготовки)		15	10				1527	509	1018	423	595	34	264	119	49	192	360	
Итого по практике, в том числе:						756							144	102	42	144	180	144
• рассредоточенная практика						612							144			144	180	-
• концентрированная практика						144							-	102	42	-	-	144

ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация					1 не- деля		
Консультации на учебную группу по 100 часов в год	Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающегося в неделю		36	36	36	36	36	
	Всего в семестре	дисциплин и МДК	11	13	9	5	6	
		экзаменов (без квалификационных)		3	4		3	
		зачетов (без физической культуры и практик), в т.ч. дифференцированные	3	7 7	3 3	4 2	2 2	
		контрольных работ	7	2	1			

Примечание: *- длительность 4 семестра составляет 12 недель, в т. ч. обязательная аудиторная нагрузка - 8 недель и 4 недели учебной рассредоточенной практики;
**- длительность 5 семестра составляет 15 недель, в т. ч. обязательная аудиторная нагрузка - 10 недель и 5 недель учебной рассредоточенной практики.

Обозначения: 2*-дифференцированный зачет во втором семестре;
4**-квалификационный экзамен по профессиональному модулю в четвертом семестре.

4. Практика

№ п/п	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Семестр	Длительность в часах или неделях
1	Приготовление блюд из овощей и грибов	Учебная (производственное обучение)	Рассредоточенно	2	72 часа
2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Учебная (производственное обучение)	Рассредоточенно	2	72 часа
3	Приготовление супов и соусов	Учебная (производственное обучение)	Рассредоточенно	3	72 часа
4	Приготовление блюд из рыбы	Учебная (производственное обучение)	Рассредоточенно	3	72 часа
5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Учебная (производственное обучение)	Рассредоточенно	4	72 часа
6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Учебная (производственное обучение)	Рассредоточенно	5	60 часов
7	Приготовление сладких блюд и напитков	Учебная (производственное обучение)	Рассредоточенно	5	60 часов
8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Учебная (производственное обучение)	Рассредоточенно	4,5	132 часов
		Производственная	Концентрированно	5	144 часа
				Всего	756 часов (21 неделя)

5. Пояснения к рабочему учебному плану

1. Рабочий учебный план разработан в соответствии с ФГОС НПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер, введенным в действие приказом Минобрнауки России от 17.05.2010 г. № 516.
2. Рабочий учебный план вводится с 01.09.2013 г.
3. Федеральный компонент среднего (полного) общего образования реализуется на первом и втором курсе. Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии 260807.01 с учетом профиля получаемого профессионального образования проведено в соответствии с рекомендациями Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования (письмо Минобрнауки России от 29 мая 2007 г. № 03-1180) и разъяснениями ФИРО, одобренными Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» (Протокол №1 от 03 февраля 2011 г.). При этом на физическую культуру отводится по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 Г. № 889).
4. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено на 1 – 4 семестрах одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы Для этого использован резерв времени образовательного цикла, а также увеличена дли-

тельность этого цикла на 8 недель за счет 8 недель учебной практики. При этом на освоение модулей профессионального цикла из резерва времени в общеобразовательном цикле (396 часов) использовано 370 часов.

5. Объем обязательной аудиторной нагрузки обучающего составляет 36 часов в неделю при максимальной нагрузке 54 часа в неделю.

6. Консультации для обучающихся очной формы получения образования (групповые, индивидуальные) предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год и проводятся по расписанию.

7. Диапазон допустимых значений практикоориентированности для НПО лежит в пределах 70%-85% и составляет для РУП значение 76,4 %.

8. Дисциплина « Физическая культура» в ОПОП предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки.

9. На промежуточную аттестацию выносятся только экзамены (не более 3-х экзаменов в неделю). По дисциплинам, по которым не предусматриваются экзамены, завершающей формой контроля является зачет. Промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

10. Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП (144 часа), использован на ведение новой дисциплины «Охрана труда» (30 часов), увеличение объема времени дисциплин Общепрофессионального цикла (36 часов), профессиональных модулей обязательной части цикла (60 часов) и на увеличение объема времени раздела «Физическая культура» (18 часов) из-за введения распределенной учебной практики (9 недель) в 4 и 5 семестрах.

11. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю является **квалификационный экзамен** (проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенного в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС. Квалификационный экзамен проставляется после освоения обучающимся компетенций при изучении теоретического материала по модулю и прохождения практик. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен» При освоении программ междисциплинарных курсов (МДК) в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по МДК является экзамен или дифференцированный зачет.

12. Учебная практика (17 недель) проводится в 2 - 5 семестрах рассредоточено – по 6 часов в неделю в 2 - 3 семестрах и по 12 часов в 4 - 5 семестрах путем чередования ее с теоретическими занятиями при обязательном сохранении на протяжении учебного года объема часов, установленного как на теоретические занятия, так и на учебную практику.

13. Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Квалификационная работа должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, выпускная практическая работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии.

6. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	Наименование
1	Кабинет технологии кулинарного производства
2	Кабинет технологии кондитерского производства
3	Кабинет безопасности жизнедеятельности
4	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
5	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
6	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
7	Учебный кулинарный цех
8	Учебный кондитерский цех
9	Спортивный комплекс: <ul style="list-style-type: none">• спортивный зал;• открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия;• место для стрельбы.
10	Залы: <ul style="list-style-type: none">• библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;• актовый зал.

Согласовано

Председатели предметных (цикловых)
комиссий

Заместитель директора
по учебной работе