УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ НРПК
Казаков А.Е. Казаков
"31" "августа" 2016г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Нефтекумский региональный политехнический колледж»
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения- очная
Нормативный срок обучения-2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования-
естественно-научный

1. График учебного процесса

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Курс	Обучение по дисциплинарным и МДК	Учебная практика	производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая)	Каникулы	Всего (по курсам)
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29.09 - 5.10	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27.10 - 2.11	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24.11 - 30.11	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29.12 - 4.01	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26.01 - 1.02	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 02 - 1 03	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30.03 - 5.04	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27.04- 3.05	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29.06 - 5.07	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27.07 -2.08	3-9 авг	10-16 авг	17-23 авг	24-31 авг							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52							
I																		=	=																						0	0	∷	=	=	=	=	=	=	=	=	=	I	38	2		1		11	52
II												0	0	8	8	8	8	=	=	∷														0	0	0	8	8	8	8	8	8	∷	=	=	=	=	=	=	=	=	=	II	25	5	9	2		11	52
III								0	0	8	8	8	8	8	8	8	∷	=	=						0	0	0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	∷	Δ	Δ	=	=	=	=	=	=	=	=	=	III	12	8	17	2	2	2	43
																																																					Всего	75	15	26	5	2	24	147

2 2. Сводные данные по бюджету времени

теоретическое обучение ∷ промежуточная аттестация = каникулы Δ Государственная (итоговая) аттестация

0 учебная практика производственная практика X преддипломная практика • неделя отсутствует

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной аттестации по семестрам			Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам						Коды формируемых компетенций
							Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс		
								в т. ч.							
		экзамены	дифференцированные зачёты	зачёты	максимальная	самостоятельная учебная работа	всего занятий	лаб. И практич. Занятий	1 сем. 17 нед	2 сем. 23 нед	3 сем. 16нед	4сем. 23нед.	5 сем. 17 нед	6 сем. 20нед	
1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**3**	**13**	**0**	**3078**	**1026**	**2052**	**680**	**528**	**669**	**360**	**412**	**83**	**0**	
	Общие учебные дисциплины				**1647**	**549**	**1098**	**470**	**272**	**346**	**196**	**284**	**0**	**0**	
ОУД.01	Русский язык	4			171	57	114	30	34	20	26	34			
ОУД.02	Литература		4		257	86	171	16	34	68	34	35			
ОУД.03	Иностранный язык		4		256	85	171	171	34	44	34	59			
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	4			342	114	228	50	68	88	34	38			
ОУД.05	История		4*		256	85	171	28	34	44	34	59			
ОУД.06	Физическая культура		4	1,2,3	257	86	171	171	34	44	34	59			
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		108	36	72	4	34	38					
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей				**1162**	**388**	**774**	**176**	**208**	**284**	**164**	**118**	**0**	**0**	
ОУД.08	Информатика		3		162	54	108	72	34	44	30				
ОУД.09	Химия	4			257	86	171	40	34	44	34	59			
ОУД.10	Биология		1		108	36	72	16	72						
ОУД.11	Физика		3		162	54	108	22	34	44	30				

ОУД.12	Обществознание (включая экономику и право)		4*		257	86	171	16	34	44	34	59			
ОУД.13	География		2		108	36	72	6		72					
ОУД.14	Экология		3		108	36	72	4		36	36				
	Дополнительные учебные дисциплины				**269**	**89**	**180**	**34**	**48**	**39**	**0**	**10**	**83**	**0**	
УД.01	Ставропольский край в истории России		2		58	19	39	4		39					
	Эстетика														
УД.02.	Астрономия		1		72	24	48	4	48						
	Культура общения														
УД.03	Основы поиска работы		5		54	18	36	6					36		
	Учебно-исследовательское проектирование														
УД.04	Рисование и лепка		5		85	28	57	20				10	47		
	Мировая художественная культура														
ИП.	Индивидуальный проект					12									
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**1**	**7**	**0**	**384**	**124**	**260**	**130**	**44**	**52**	**0**	**0**	**96**	**68**	
ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены пищевом производстве		2		46	14	32	16		32					ОК 1 – 8; ПК 1.1 - 1.2; ПК 2.1 - 2.5; ПК 3.1 - 3.4; ПК 4.1 - 4.3; ПК 5.1 - 5.4; ПК 6.1 - 6.4;
ОП.02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		1		46	14	32	16	32						
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		48	16	32	18	12	20					
ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности		6		46	14	32	16						32	
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности		5		48	16	32	22					32		

ОП.06.	Калькуляция и учёт	5			48	16	32	16					32		ПК 7.1 - 7.3; ПК 8.1 - 8.6
ОП.07.	Охрана труда в общественном питании		5		48	16	32	16					32		
ОП.08.	Основы предпринимательства		6		54	18	36	10						36	
П.00	**Профессиональный цикл**	***11***	***15***	***2***	**516**	**164**	**1828**	**250**	**40**	**107**	**252**	**380**	**371**	**678**	
ПМ.00	***Профессиональные модули***	***11***	***15***	***2***	**516**	**164**	**1828**	**250**	**40**	**107**	**252**	**380**	**371**	**678**	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	**4**			**48**	**16**	**176**	**18**	**32**	**36**	**108**	**0**	**0**	**0**	ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.		1		48	16	32	18	32						
УП.01.	Учебная практика		3*				72			36	36				
ПП.01.	Производственная практика		3*				72				72				
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц. творога, теста	**4**			**61**	**18**	**151**	**18**	**8**	**71**	**72**	**0**	**0**	**0**	ОК 1 - 8 ПК 2.1 - 2.5
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		2*		61	18	43	18	8	35					
УП.02.	Учебная практика		2*				36			36					
ПП.02.	Производственная практика			3			72				72				
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	**4**			**54**	**18**	**180**	**20**	**0**	**0**	**72**	**108**	**0**	**0**	ОК 1 - 8 ПК 3.1 - 3.4
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		3*		54	18	36	20			36				
УП.03.	Учебная практика		3*				36				36				
ПП.03.	Производственная практика			4			108					108			
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	**5**			**70**	**22**	**228**	**38**	**0**	**0**	**0**	**120**	**108**	**0**	ОК 1 - 8 ПК 4.1 - 4.3
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		4*		70	22	48	38				48			
УП.04.	Учебная практика		4*				72					72			
ПП.04.	Производственная практика		5				108						108		

ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	**5**			**69**	**22**	**263**	**38**	**0**	**0**	**0**	**0**	**263**	**0**	ОК 1 - 8 ПК 5.1 - 5.4
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	5			69	22	47	38					47		
УП.05.	Учебная практика		5*				72						72		
ПП.05.	Производственная практика		5*				144						144		
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	**4**			**66**	**22**	**152**	**40**	**0**	**0**	**0**	**152**	**0**	**0**	ОК 1 - 8 ПК 6.1 - 6.4
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		4*		66	22	44	40				44			
УП.06.	Учебная практика		4*				36					36			
ПП.06.	Производственная практика		4*				72					72			
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	**6**			**64**	**20**	**152**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**152**	ОК 1 - 8 ПК 7.1 - 7.3
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	6			64	20	44	36						44	
УП.07.	Учебная практика		6*				36							36	
ПП.07.	Производственная практика		6*				72							72	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	**6**			**84**	**26**	**526**	**42**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**526**	ОК 1 - 8 ПК 8.1 - 8.6
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	6			84	26	58	42						58	
УП.08.	Учебная практика		6*				180							180	
ПП.08.	Производственная практика		6*				288							288	
ФК	Физическая культура		6		72	36	36	36					26	10	
	Всего	**15**	**30**	**2**	4050	1350	4176	1096	612	828	612	792	576	756	
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**													2	

Консультации 4 часа на 1 обучающегося на каждый учебный год Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа							Всего	дисциплин и МДК	612	756	396	504	252	180	
								учебной практики		72	72	108	72	216	
								производств. практики			144	180	252	360	
								экзаменов				7	4	4	
								дифф.зачётов	4	6	5	5	6	4	
								зачётов			1	1			

4.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	Наименование
	Кабинеты
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка.
3	Истории
4	Обществознания
5	Химии
6	Биологии
7	Математики
8	Информатики
9	Физики
10	Охраны труда
11	Технологии кулинарного и кондитерского производства
12	Безопасности жизнедеятельности
	Лаборатории
1	Товароведения продовольственных товаров
	Учебные цеха
1	Учебный кулинарный цех.
2	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Спортивная площадка
4	Тренажёрный зал
5	Место для стрельбы
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Нефтекумский региональный политехнический колледж» разработан для профессии 19.01.17 Повар, кондитер на основе :

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 года;

–Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 247 О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования;

–Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 (ред. от 15.12.2014) Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;

–Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 г. № 31 О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;

–Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94, ОКПДТР);

– Устава ГБПОУ НРПК;

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291 Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;

–Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968.

Срок освоения ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной

профессиональной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 часов в неделю. Предусматривается пятидневная учебная неделя. Продолжительность учебных занятий составляет 90 минут (2 академических часа).

5.1 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии формируется в соответствии с Рекомендациями 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 Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259).

В соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования общеобразовательная подготовка реализуется в течение всего срока освоения образовательной программы, в том числе одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей).

В соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы по профессии выбран **естественно-научный профиль**.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (**2052 часа**) распределено следующим образом:

–на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла **1872 часа.**

–на изучение дополнительных учебных дисциплин – **180 часов.**

В процессе изучения общеобразовательных дисциплин предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект – особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, занимающегося по ФГОС СОО. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в рамках времени, отведенного на внеаудиторную самостоятельную работу, и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта.

5.2.Формирование вариативной части

Федеральным государственным образовательным стандартом профессии 19.01.17 Повар, кондитер предусмотрено использование 144 часа на вариативную часть. Этот объем часов был распределен с учетом рекомендаций работодателя и решения заседания Правительства Ставропольского края (протокол № 1 от 20.01.2016 г.) по вопросу включения дисциплины «Основы предпринимательства» в образовательную программу среднего профессионального образования, следующим образом:

Требования ФГОС СПО (общее количество часов на вариативную часть)	Выделено в учебном плане	Распределение часов вариативной части по УД, МДК
144	Общепрофессиональный учебный цикл –100 часов	ОП.06 . Калькуляция и учёт-32 часа ОП.07. Охрана труда в общественном питании-32 часа ОП.08. Основы предпринимательства-36 часов
	Профессиональный учебный цикл 44- часа	МДК –44 часа
	Профессиональные модули -44 часа	МДК03.01Технология приготовления супов и соусов –8 часов
		МДК04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы - 8 часов
		МДК05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы -6 часов
		МДК06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок–6 часов
		МДК07.01 Приготовление сладких блюд и напитков- 8 часов
		МДК08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий–8 часов

5.3. Формы проведения промежуточной аттестации

1.1. В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля знаний студентов: зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные дифференцированные зачеты, экзамен, экзамен квалификационный - по

профессиональным модулям. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета проводится по двум или более дисциплинам, двум или более междисциплинарным курсам, учебной и производственным практикам, как правило, преподавателями (мастерами производственного обучения), ведущими учебные занятия, включенным в комплексный дифференцированный зачет. В РУП в графе «Формы промежуточной аттестации» напротив дисциплин, включенных в комплексный дифференцированный зачет, проставляется (*).

Распределение комплексных дифференцированных зачётов по семестрам:

Семестр	Наименование дисциплины, МДК, УП, ПП
2	МДК. 02.01Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста УП.02Учебная практика
3	МДК. 03.01 Технология приготовления супов и соусов УП.03 Учебная практика
3	УП.01 Учебная практика ПП.01 Производственная практика
4	История Обществознание (вкл. экономику и право)
4	МДК. 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы УП.04 Учебная практика
4	МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок УП.06 Учебная практика ПП.06 Производственная практика
5	УП.05 Учебная практика ПП.05 Производственная практика
6	УП.07 Учебная практика ПП.07 Производственная практика
6	УП.08 Учебная практика ПП.08 Производственная практика

5.4. Формы проведения консультаций

Консультации предусматриваются в объеме 4 часов на 1 обучающегося на каждый учебный год. Объем времени, отведенный на консультации, используется на индивидуальные и групповые дополнительные занятия и консультации.

5.5. Порядок проведения учебной и производственной практик

Учебная и производственная практики проводятся рассредоточено при освоении студентами профессиональных модулей. Объем времени, отведенный на учебную и производственную практику используется следующим образом: на учебную – 15 недель, на производственную –26 недель.

5.6 Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа), тематика выпускной квалификационной работы соответствует одному или нескольким профессиональным модулям, выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы по профессиям:

Повар 3-4 разряда

Кондитер -3-4 разряда

Согласовано

Заместитель директора по учебно-производственной работе З.К. Брилёва

Заместитель директора по теоретическому обучению Н.Е. Ковальчук

Разработчик

Заместитель директора по учебно-методической работе Е.С. Шведова

5.4. Формы проведения консультаций

Консультации предусматриваются в объеме 4 часов на 1 обучающегося на каждый учебный год. Объем времени, отведенный на консультации, используется на индивидуальные и групповые дополнительные занятия и консультации.

5.5. Порядок проведения учебной и производственной практик

Учебная и производственная практики проводятся рассредоточено при освоении студентами профессиональных модулей. Объем времени, отведенный на учебную и производственную практику используется следующим образом: на учебную – 15 недель, на производственную –26 недель.

5.6 Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа), тематика выпускной квалификационной работы соответствует одному или нескольким профессиональным модулям, выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы по профессиям:

Повар 3-4 разряда

Кондитер -3-4 разряда

Согласовано

Заместитель директора по учебно-производственной работе З.К. Брилёва

Заместитель директора по теоретическому обучению Н.Е. Ковальчук

Разработчик

Заместитель директора по учебно-методической работе Е.С. Шведова