

Утверждаю:
Директор ГБПОУ НПТ
Силаева Е.А.

приказ № 101 от 27.08 2018 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Навашинский политехнический техникум»
(ГБПОУ НПТ)

по профессии среднего профессионального образования: **43.01.39 Повар, кондитер**

по программе базовой подготовки на базе: **основного общего образования**

квалификация: **повар, кондитер**

форма обучения: **очная**

нормативный срок освоения ОПОП: **3 года 10 месяцев**

год начала подготовки: **2018 год**

профиль получаемого профессионального образования: **естественнонаучный**

приказ об утверждении ФГОС СПО: от **09.12.2016 № 1569** зарегистрированного в Минюсте России
22.12.2016 № 44898

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативно-правовая база ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Навашинский политехнический техникум" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации. N 525 от 14 мая 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный № 32962 от 03 июля 2014 г.) по специальности 09.02.04 Информационные системы (по отраслям), а также следующих документов, регламентирующих деятельность профессиональной образовательной организации, и рекомендаций Министерства образования и науки Российской Федерации и министерства образования Нижегородской области:

- Рекомендаций 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 23 марта 2015 года)
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года регистрационный № 464;
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года регистрационный №291;
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года регистрационный № 968;
- Устава ГБПОУ "Навашинский политехнический техникум" и локальных актов к нему.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

1.2.1 Учебный год в техникуме начинается 1 сентября. Занятия проводятся в соответствии с календарным графиком и расписанием:

- по шестидневной учебной неделе в период теоретического обучения и практики.

Продолжительность занятий 45 минут, занятия проводятся парами.

1.2.2 Лабораторные и практические занятия и практикоориентированность в целом с учетом учебной и производственной практики и курсового проектирования запланированы по требованиям стандарта в объеме 54 % к общему количеству часов. При проведении учебной практики и отдельных видов лабораторных и практических работ предусмотрено деление группы на подгруппы. Деление на подгруппы регламентируется расписанием и тарификацией. Учебная и производственная практика проводится в день, освобожденный от других видов занятий по 6 часов с делением на подгруппы в 2 смены.

1.2.3 Недельная нагрузка студентов выдержана в нормативах стандарта и составляет 36 часа в неделю.

1.2.4 Текущий контроль знаний по учебным дисциплинам, МДК и учебной практике регламентируется "Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации". По всем учебным дисциплинам, МДК, учебной практике выставляется семестровая оценка по 5-ти бальной шкале.

1.2.5 Консультации для обучающихся могут быть как групповыми, так и индивидуальными при необходимости по усмотрению преподавателей.

1.2.6 Учебная и производственная практика в объеме 30 недель, 1080 часов спланирована следующим образом: ПМ. 01- учебная практика - 36 часов, производственная практика - 108 часов; ПМ. 02 - учебная практика - 72 часа, производственная практика - 144 часа; ПМ. 03 - учебная практика - 72 часа, производственная практика - 108 часов; по ПМ.04 - учебная практика - 108 часов, производственная практика 144 часа; по ПМ.05 - учебная практика - 72 часа, производственная практика - 216 часов.

Учебная и производственная практики в количестве 29 недель реализуется концентрировано. Проводиться при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется в несколько периодов.

Учебная практика организована в учебных мастерских техникума параллельно с изучением МДК, производственная практика организована на предприятиях города после изучения МДК и учебной практики каждого модуля и завершается экзаменом (квалификационным) по ПМ. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подверженных документами соответствующих органов.

1.3 Общеобразовательный цикл

1.3.1 Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности составлен 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 23 марта 2015 года) для профессий СПО естественнонаучного профиля и включает в себя 2052 часа аудиторных занятий, которые распределяются на изучение общих учебных дисциплин, учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительных по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной образовательной организацией. Обучающиеся изучают общеобразовательные учебные дисциплины на первом курсе.

1.3.2 В соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 03.06.2011 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312» увеличено количество часов, отведенных на изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» - до 70 часов и «Физическая культура» - до 3 часов в неделю.

1.3.3 Промежуточная аттестация спланирована следующим образом: 5 экзаменов (по «Русскому языку и литературе» и «Математике» - в письменной форме, по «Химия», "Иностранному языку", "Информатике" - в устной), 10 дифференцированных зачетов по завершению изучения дисциплин.

Все рекомендации МО в базисном учебном плане выдержаны.

1.4 Формирование вариативной части

Академические свободы образовательного учреждения в формировании содержания программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и организации образовательного процесса использованы следующим образом:

1.4.1 Вариативная часть в объеме по согласованию с работодателями и цикловой комиссией по специальности, израсходована на увеличение профессиональной составляющей основной профессиональной образовательной программы, а именно:

общепрофессиональный учебный цикл, профессиональные модули

1.5 Порядок аттестации обучающихся

1.5.1 Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам, МДК спланирована в форме дифференцированных зачетов или экзаменов и проводится в соответствии с положением о текущем контроле и промежуточной аттестации.

Количество экзаменов в каждом учебном году не превышает 8 (на первом курсе-3 экзаменов, на втором курсе-4, на третьем курсе-3, на четвертом курсе -4), а количество дифференцированных зачетов - 10 (без учета зачетов по «Физической культуре»).

1.5.2 Дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующих учебных дисциплин, МДК, учебной или производственной практики.

1.5.3 Экзамены проводятся в дни, освобожденные от других видов учебной нагрузки, непосредственно после завершения освоения учебной дисциплины, МДК, ПМ, что отражается в календарном графике учебного процесса на каждый учебный год.

1.5.4 Экзамен (квалификационный) проводится по завершении освоения программы профессионального модуля комиссией с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля - МДК, учебной и производственной практики. В результате экзамена (квалификационного) проверяется готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него профессиональных компетенций:

по результатам Э(к) по ПМ. 01, ПМ. 02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05 дается заключение о том, что вид профессиональной деятельности освоен с оценкой "отлично", "хорошо", "удовлетворительно" и не освоен с оценкой "неудовлетворительно"

По всем профессиональным модулям проводится комплексный экзамен, который включает в себя теоретическую часть по результатам освоения МДК и практическую часть.

1.5.5 Государственная итоговая аттестация по специальности проводится на основании порядка ее проведения, утвержденного федеральным органом исполнительной власти (ст. 59 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации") и предусматривает выполнение выпускной практической квалификационной работы и защиту письменной экзаменационной работы и проводится в соответствии с Положением о проведении государственной итоговой аттестации. Тематика работ соответствует содержанию одного из 5-х профессиональных модулей, утверждается на заседании цикловой комиссии и выдается обучающимся за полгода до его защиты. На проведение ГИА выделено 2 недели в последнем семестре.

4. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам								Учебная нагрузка обучающегося (час.)					Распределение нагрузки по курсам и семестрам							
										всего часов	обязательная нагрузка				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		в т. ч.		консультации	промежуточная аттестация	1	2	3	4		5	6	7	8								
		теоретическое обучение	практические занятия			сем	сем	сем	сем		сем	сем	сем	сем								
ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл								2052	1060	992	0	30	436	374	342	283	252	197	150	18	
Общеобразовательные учебные дисциплины - общие									1034	406	628	0	14	238	258	170	173	114	81	0	0	
ОУД.01	Русский язык	-	-	-	-	-	Э	-	114	188	100	0	3	17	19	17	18	17	26	0	0	
ОУД.02	Литература	-	-	-	-	-	ДЗ	-	174			0	0	34	34	17	18	34	37	0	0	
ОУД.03	Иностранный язык	-	ДЗ	-	Э	-	-	-	174	0	174	0	8	51	53	34	36	0	0	0	0	
ОУД.04	Математика	-	-	-	-	-	Э	-	194	60	134	0	3	34	38	34	36	34	18	0	0	
ОУД.05	История	-	-	-	ДЗ	-	-	-	135	135	0	0	0	34	38	34	29	0	0	0	0	
ОУД.06	Физическая культура	З	ДЗ	-	-	ДЗ	-	-	171	1	170	0	0	34	38	34	36	29	0	0	0	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-	ДЗ	-	-	-	-	-	72	22	50	0	0	34	38	0	0	0	0	0	0	
Общеобразовательные учебные дисциплины - по выбору из обязательных предметных областей									874	584	290	0	16	164	116	172	110	102	82	110	18	
ОУД.08	Информатика	-	Э	-	-	-	-	-	108	0	108	0	8	68	40	0	0	0	0	0	0	
ОУД.09	Физика	-	-	-	ДЗ	-	-	-	166	152	14	0	0	58	38	34	36	0	0	0	0	
ОУД.10	Химия	-	-	-	Э	-	-	-	180	170	10	0	8	38	38	68	36	0	0	0	0	
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)	-	-	-	-	-	ДЗ	-	168	52	116	0	0	0	0	0	0	68	44	56	0	
ОУД.15	Биология	-	-	-	ДЗ	-	-	-	72	72	0	0	0	0	0	34	38	0	0	0	0	
ОУД.16	География	-	-	-	-	-	ДЗ	-	72	72	0	0	0	0	0	0	0	34	38	0	0	
ОУД.17	Экология	-	-	-	-	-	-	-	72	30	42	0	0	0	0	0	0	0	0	54	18	
ОУД.18	Астрономия	-	-	ДЗ	-	-	-	-	36	36	0			0	0	36	0	0	0	0	0	
Общеобразовательные учебные дисциплины - предлагаемые ОУ									144	70	74	0	0	34	0	0	0	36	34	40	0	
ОУД.19	Основы предпринимательской деятельности	-	-	-	-	-	ДЗ	-	74	24	50		0	0	0	0	0	0	34	40	0	
ОУД.20	Карьера	-		-	-	ДЗ	-	-	36	12	24	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	
ОУД.21	История родного края	ДЗ	-	-	-	-	-	-	34	34	0	0	0	34	0	0	0	0	0	0	0	

ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл									670	253	409	0	24	102	152	67	113	39	69	56	72
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-	ДЗ	-	-	-	-	-	-	91	35	56	0	0	34	57	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-	Э	-	-	-	-	-	-	91	35	56	0	8	34	57	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-	ДЗ	-	-	-	-	-	-	72	28	44	0	0	34	38	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-	-	-	-	-	-	-	ДЗ	82	64	10	0	0	0	0	0	0	0	0	28	54
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-	-	-	Э	-	-	-	-	78	30	48	0	8	0	0	34	44	0	0	0	0
ОП.06	Охрана труда	-	-	-	ДЗ	-	-	-	-	34	28	6	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности-	-	-	-	ДЗ	-	-	-	-	68	33	35	0	0	0	0	33	35	0	0	0	0
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-	-	-	-	-	ДЗ	-	Э	114	0	114	0	8	0	0	0	0	34	34	28	18
ОП.09	Физическая культура	-	-	-	-	-	ДЗ	-	-	40	0	40	0	0	0	0	0	0	5	35	0	0
П.00	Профессиональный учебный цикл	-	-	-	-	-	-	-	-	2966	550	2416	0	40	74	302	203	432	321	562	406	666
ПМ.00	Профессиональные модули														0	0						
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-	Эж	-	-	-	-	-	-	376	70	306	0	8	74	302	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-	ДЗ	-	-	-	-	-	-	106	32	74	0	0	40	66	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-	ДЗ	-	-	-	-	-	-	126	38	88	0	0	34	92	0	0	0	0	0	0
УП. 01	Учебная практика	-	ДЗ	-	-	-	-	-	-	36	0	36	0	0	0	36		0	0	0	0	0
ПП. 01	Производственная практика	-	ДЗ	-	-	-	-	-	-	108	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-	-	-	-	-	Эж	-	-	578	90	488	0	8	0	0	0	72	170	336	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	-	-	-	ДЗ	-	-	-	140	22	118	0	0	0	0	0	72	68	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	-	-	-	-	ДЗ	-	-	222	68	154	0	0	0	0	0	0	102	120	0	0
УП. 02	Учебная практика	-	-	-	-	-	ДЗ	-	-	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП. 02	Производственная практика	-	-	-	-	-	ДЗ	-	-	144	0	144	0	0	0	0	0	0	0	144	0	0

ГИА.00	государственная итоговая аттестация									72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Консультации:										всего	дисциплин и МДК				612	684	612	648	612	612	468	324	
Государственная итоговая аттестация:										5760	учебной практики				0	36	0	72	0	72	108	72	
Выпускная квалификационная работа в форме дипломного											производственной практики				0	108	0	108	0	144	0	360	
выполнение дипломного проекта с 18 мая по 14 июня (4											преддипломная практика				0	0	0	0	0	0	0	0	0
защита дипломного проекта с 15 июня по 30 июня (2 недели)											экзамены				0	3	0	4	0	4	0	3	
											дифференцированные зачеты				1	9	1	9	1	9	4	6	
											зачеты				1	0	0	0	0	0	0	0	0

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

русского языка и литературы

химии;

биологии и географии

физики;

обществознания и истории;

основы безопасности жизнедеятельности;

математики

социально-экономических дисциплин;

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и

гигиены

товароведения продовольственных товаров

технологии кулинарного и кондитерского

производства

иностранного языка

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

технического оснащения и организации рабочего

места

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд,

кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс:

спортивный зал

открытая площадка широкого профиля с элементами полосы препятствий

стрелковый тир или место для стрельбы

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

актовый зал