

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБОУ СПО «НСМТ»
Ю.Л. Железов
« _____ » августа 2013 года



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
начального профессионального образования
Государственного бюджетного образовательного учреждения
среднего профессионального образования
«Навашинский судомеханический техникум»
по профессии начального профессионального образования
260807.01 Повар, кондитер.

Квалификация: **повар, кондитер**

Форма обучения – **очная**

Нормативный срок обучения – **2 года 5 месяцев**

На базе **основного общего образования с получением
среднего (полного) общего образования**

Профиль получаемого профессионального образования –
естественнонаучный

1. Пояснительная записка.

1.1. Нормативно – правовая база

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС по профессии **260807.01 «Повар, кондитер»** государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Навашинский судомеханический техникум» (далее - ГБОУ СПО «НСМТ») разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 года и зарегистрированного в Минюсте России № 29749 от 20 августа 2013 г. **260807.01 «Повар, кондитер»**, а также следующих документов, регламентирующих деятельность образовательной организации и рекомендаций министерства образования и науки Российской Федерации и министерства образования Нижегородской области:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»;
- Устав
- Лицензия
- Локальные акты

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

1.2.1. Начало учебных занятий на всех курсах – 1 сентября, окончание учебных занятий на каждом курсе в соответствии с графиком учебного процесса.

1.2.2. Объем обязательных (аудиторных) занятий обучающихся в период теоретического обучения - 36 часов в неделю. Максимальная учебная нагрузка обучающихся в период теоретического обучения не превышает 54 часа в неделю и включает все виды учебной работы обучающихся в образовательной организации и вне её (обязательные учебные занятия, консультации, выполнение домашних заданий, занятия в спортивных секциях, кружках по интересам, самостоятельных работ и т.д.).

1.2.3. Продолжительность учебной недели – шестидневная.

1.2.4. Продолжительность учебных занятий – академический час (45 минут), а также допускается группировка парами.

1.2.5. Текущий контроль знаний проводят в пределах учебного времени, отводимого на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

При проведении лабораторных и практических занятий, при работе в компьютерном классе группа может делиться на подгруппы, численностью 12-13 человек, если предусмотрено содержанием учебной программы, при наличии методических рекомендаций и учебно – методического комплекса.

1.2.6. Практика является обязательным разделом ППКРС. Учебная практика реализуется рассредоточено в рамках профессиональных модулей. Порядок проведения учебной и производственной практик отражен в графике учебного процесса.

Виды практик	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр
УП 01		48 ч			
ПП 01		36 ч			
УП 02			54 ч		
ПП 02			36 ч		
УП 03			30 ч	36 ч	
ПП 03				36 ч	
УП 04				54 ч	
ПП 04				36 ч	
УП 05				30 ч	36 ч
ПП 05					36 ч
УП 06					54 ч
ПП 06					36 ч
УП 07					54 ч
ПП 07					36 ч
УП 08					72 ч
ПП 08					36 ч

1.2.7. Консультации для обучающихся предусматривают образовательным учреждением в объеме 4 часа на 1 обучающегося на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Консультации проводятся в

соответствии с графиком и могут быть как устные, так и письменными, проводятся с группой, подгруппой, отдельными обучающимися.

1.2.8. На 1 и 2 курсах на каникулы отводятся по 11 недель (2 недели зимних и 9 недель летних), на 3 курсе на каникулы отводится 2 зимних недели.

1.2.9. На дисциплину «Физическая культура» отводится 40 часов обязательной аудиторных занятий, 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

1.3. Общеобразовательный учебный цикл

1.3.1. Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих сформирован в соответствии рекомендациями по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях СПО 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 с учетом профиля получаемого профессионального образования (п.2 ст. 20 Закона «Об образовании» в редакции от 01.12.2007 г. № 309-ФЗ), 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.

1.3.2. Общеобразовательная подготовка осуществляется в течение первого и второго курсов.

1.3.3. Иностранный язык изучается с минимальной интенсивностью 2 часа в неделю. Со второго курса иностранный язык изучается для профессионального общения.

1.3.4. Образовательная организация имеет право для подгрупп девушек использовать 70 % учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

1.4.1. Вариативная часть циклов ППКРС (**396 часов + 144 часа**) использована:

на общеобразовательный учебный цикл – **104** часа

- ОДБ.02 Литература – 2 часа
- ОДБ.03 Иностранный язык – 2 часа
- ОДБ.04 История – 2 часа
- ОДБ.05 Обществознание (экономика и право) – 2 часа
- ОДБ.08 – Физическая культура – 42 часа
- ОДБ.10 География – 50 часов
- ОДП.01 Физика – 3 часа
- ОДП.03 Биология – 1 час.

на общепрофессиональный учебные циклы – **95** часов.

на профессиональный учебный цикл – **314** часов

Данное распределение согласовано и осуществляется с целью повышения качества подготовки по профессии и формирования общих и профессиональных компетенций, для успешной адаптации в дальнейшем на рынке труда, профессиональной мобильности, повышения требований работодателей.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

1.5.1. В промежуточную аттестацию обучающихся включены зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены. Проведение зачетов, дифференцированных зачетов осуществляется за счет часов отводимых на учебные дисциплины и профессиональные модули.

1.5.3. По практикам проводится комплексный дифференцированный зачет: 1 зачет по УП.02 и ПП.02; 1 зачет по УП.03 и ПП.03; 1 зачет по УП.04 и ПП.04; 1 зачет по УП.06 и ПП.06; 1 зачет по УП.07 и ПП.07.

1.5.3. Зачеты, дифференцированные зачеты по дисциплине «Физическая культура» в течение всего периода обучения не входит в число допустимых десяти в каждом учебном году.

1.5.4. По предметам общеобразовательного учебного цикла обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме экзамена по дисциплинам: химия - устно в конце 2 семестра, история – устно и русский язык – письменно в конце 3 семестра, физика – устно и математика - письменно в конце 4 семестра.

1.5.5. По профессиональным модулям промежуточная аттестация проводится в форме Э_(К) (экзамен (квалификационный)) во 2 семестре 1 экзамен по модулю ПМ.01, в 3 семестре 1 экзамен по модулю ПМ.02, в 4 семестре 1 экзамен по модулю ПМ.03, в 5 семестре 1 экзамен по модулям ПМ.04 и ПМ.05, 1 экзамен по модулям ПМ.06 и ПМ.07, 1 экзамен по модулю ПМ.08. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, поэтому выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, он проводится на следующий день после завершения освоения программы.

1.5.6. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

1.5.7. Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Положением о порядке проведении государственной итоговой аттестации, утвержденным директором организации. Государственная итоговая

аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (письменная экзаменационная работа и практическая квалификационная работа). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

2. Учебный календарный график.

курс	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь					февраль				
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
11	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Р	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Р
	П	П	П	П	П	П	П	П	П		Э	П	П	П	П	П				П	П	П	П	П	П	П
111	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Р	Э	Т	Т	Т	Т	Т	Р	Р	Р	К	К	Э		А				
	П	П	П	П	П	П	П		ТП	П	П	П	П	П												
курс	март				апрель				май				июнь				июль				август					
	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Р	Т	Т	Т	Т	Т	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	
	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П																
11	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Р	Э	Т	Т	Т	Т	Э	К	К	К	К	К	К	К	К		
	П	П	П	П	П	П	П	П	П		ТП	П	П	П	П											

Т - теория П – учебная практика А - итоговая государственная аттестация
 К - каникулы Р – производственная практика Э – промежуточная аттестация

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

курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам		Учебная практика		Производственная практика		Промежуточная аттестация		Государственная итоговая аттестация		Каникулы (недель)	Всего (недель)
	неделя	часов	неделя	часов	неделя	часов	неделя	часов	неделя	часов		
1 курс	37,7	1356	1,3	48	1	36	1	36	-	-	11	52
2 курс	30,3	1092	2,7	204	3	108	2	72	-	-	11	52
3 курс	7	252	6	216	4	144	1	36	1	36	2	21
Всего:	75	2700	13	468	8	288	4	144	1	36	24	125

4. План учебного процесса.

индекс	Наименование циплов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающегося (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам					
							Максимальная нагрузка	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс		
		1с	2с	3с	4с	5с			Всего	в т.ч.	Лекции, занятия	Лабораторные, практические	17 нед.	23 нед.	16 нед.	23 нед.	17 нед.
ОД.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ						2607	847	1760	621	1139	425	635	354	346		
ОДБ.00	Общеобразовательные дисциплины - базовые						2057	663	1394	428	966	340	504	274	276		
ОДБ.01	Русский язык	-	-	Э	-	-	116	38	78	24	54	17	23	38			
ОДБ.02	Литература	-	-	-	ДЗ	-	295	98	197	117	80	34	69	48	46		
ОДБ.03	Иностранный язык	-	-	-	ДЗ	-	236	78	158	1	157	34	46	32	46		
ОДБ.04	История	-	-	Э	-	-	179	60	119	89	30	34	46	39			
ОДБ.05	Обществознание (экономика и право)	-	-	-	ДЗ	-	237	79	158	112	46	34	46	32	46		
ОДБ.06	Математика	-	-	-	Э	-	410	137	273	0	273	51	92	38	92		
ОДБ.07	Информатика и ИТК	-	ДЗ	-	-	-	117	39	78	32	46	34	44				
ОДБ.08	Физическая культура	З	З	З	ДЗ	-	287	74	213	8	205	51	69	47	46		
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	-	ДЗ	-	-	-	105	35	70	33	37	17	53				
ОДБ.10	География	-	ДЗ	-	-	-	75	25	50	12	38	34	16				
ОДП.00	Общеобразовательные дисциплины - профильные						550	184	366	193	173	85	131	80	70		
ОДП.01	Физика	-	-	-	Э	-	263	88	175	83	92	34	46	48	47		
ОДП.02	Химия	-	Э	-	-	-	135	45	90	47	43	51	39				
ОДП.03	Биология	-	-	-	ДЗ	-	152	51	101	63	38		46	32	23		
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ						381	126	255	86	169	187		33	35		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	-	-	-	-	51	17	34	11	23	34					
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	-	-	-	-	76	25	51	19	32	51					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	-	-	-	-	76	25	51	21	30	51					
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	-	-	-	-	76	25	51	16	35	51					
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-	-	-	ДЗ	-	102	34	68	19	49			33	35		
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ								1401	211	1190		193	189	424	595	
ПМ.00	Профессиональные модули																
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	-	Э1	-	-	-			153	28	125						
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	-	ДЗ	-	-	-	104	35	69	28	41		69				
УП.01	Учебная практика	-	ДЗ	-	-	-			48		48		48				
ПП.01	Производственная практика	-	ДЗ	-	-	-			36		36		36				
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	-	-	Э2	-	-			162	24	138						
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	-	-	ДЗ	-	-	108	36	72	24	48		40	32			
УП.02	Учебная практика	-	-	ДЗ	-	-			54		54		54				
ПП.02	Производственная практика	-	-	-	-	-			36		36		36				
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	-	-	-	Э3	-			209	35	174						
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-	-	-	-	-	161	54	107	35	72		37	70			
УП.03	Учебная практика	-	-	-	ДЗ	-			66		66		30	36			
ПП.03	Производственная практика	-	-	-	-	-			36		36		36				
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	-	-	-	Э3	-			159	23	136						
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	-	-	-	-	-	104	35	69	23	46			69			
УП.04	Учебная практика	-	-	-	ДЗ	-			54		54			54			
ПП.04	Производственная практика	-	-	-	-	-			36		36			36			
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-	-	-	-	Э4			223	39	184						
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-	-	-	-	ДЗ	182	61	121	39	82			70	51		
УП.05	Учебная практика	-	-	-	-	ДЗ			66		66			30	36		
ПП.05	Производственная практика	-	-	-	-	ДЗ			36		36			36			
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	-	-	-	-	Э5			147	18	129						
МДК.06.01	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок	-	-	-	-	ДЗ	86	29	57	18	39			23	34		
УП.06	Учебная практика	-	-	-	-	ДЗ			54		54				54		
ПП.06	Производственная практика	-	-	-	-	-			36		36			36			
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	-	-	-	-	Э5			141	15	126						
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-	-	-	-	ДЗ	77	26	51	15	36				51		
УП.07	Учебная практика	-	-	-	-	ДЗ			54		54				54		
ПП.07	Производственная практика	-	-	-	-	-			36		36			36			
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-	-	-	-	Э6			207	29	178						
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-	-	-	-	ДЗ	123	41	99	29	70				99		
УП.08	Учебная практика	-	-	-	-	ДЗ			72		72				72		
ПП.08	Производственная практика	-	-	-	-	ДЗ			36		36			36			
ФК.00	Физическая культура	-	-	-	-	ДЗ	80	40	40	4	36			23	17		
	Всего:								3456			612	828	576	828	612	
ГИА	Государственная итоговая аттестация															1 нед.	
																36	

К. Консультации из расчета 100 часов в год Государственная итоговая аттестация Выпускная квалификационная работа	Всего:	Дисциплины и МДК	16	15	12	13	5
		Учебной практики		48	84	120	216
		Производственной практики		36	36	72	144
		Экзамены		3	3	3	3
		Дифференцированных зачетов	4	6	2	8	10

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

№ п/п	Наименование	№ п/п	Наименование
	Кабинеты:		Лаборатории:
1	Математика	13	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Физика	14	Товароведения продовольственных товаров
3	Химия, биология, география	15	Технического оснащения и организации рабочего места
4	Русского языка	16	Учебный кулинарный цех
5	Литература	17	Учебный кондитерский цех
6	История		Спортивный комплекс:
7	Информатика и ИТК	18	Спортивный зал
8	Иностранной язык	19	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
9	ОБЖ	20	Место для стрельбы
10	Технологии кулинарного производства		Залы:
11	Технологии кондитерского производства	21	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
12	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	22	Актный зал