



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Наро-Фоминский политехнический техникум»
260807.01 Повар, кондитер (повар, кондитер)

Квалификация: Повар. Кондитер.

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения СПО по ППКРС – 2 год и 10 мес.
на базе основного общего образования

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ МО «Наро-Фоминский политехнический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации N798 от 02.08.2013 , зарегистрированного в Минюсте России (регистрационный номер N 29749 20.08.2013) 260807.01 «Повар, кондитер» и образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования.

При разработке учебного плана были использованы следующие нормативно-правовые документы, регламентирующие организацию учебного процесса:

- Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 291 от 18 апреля 2013 года «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1580 от 15.12.2014 года «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 года № 464»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ № 247 от 17.03.2015 года "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 03.04.2015 N 36713)

- Перечень профессий и специальностей СПО, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29.10.2013 года № 1199.

- Письмо Министерства образования Московской области № 3812/15-05 от 26.03.2015 года . «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

- Приказ Минобрнауки России № 413 от 17 мая 2012 года «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрировано в Минюсте России от 07.06.2012 года № 24480);

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения ГИА по образовательным программам СПО»;
- ФГАУ ФИРО (письмо № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»)
- Рекомендации по организации и получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО.

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

Срок получения СПО по ППКРС базовой подготовки в очной форме обучения составляет 65 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	20 нед.
Учебная практика	39 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	2 нед.
Государственная итоговая аттестация	2 нед.
Каникулы	2 нед.
Итого	65 нед.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы; Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки;

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсового проекта (работы). Объем обязательных аудиторных занятий и практики, составляет 36 академических часов в неделю;

Консультации для обучающихся очной формы обучения предусматриваются техникумом из расчета 4 часа на 1 обучающегося в год, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

На самостоятельную внеаудиторную работу студентов отводится до 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания учебной дисциплины и требований к результатам ее освоения.

Выполнение курсовых проектов (работы) реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение (60 часов.)

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

При освоении обучающимися ПМ проводится учебная и производственная практика (по профилю специальности).

№ п/п	ПМ	Год обучения	УП часы	ПП часы
1.	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	1	54	108
2.	ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	1	60	108
3.	ПМ. 03 Приготовление супов и соусов	2	54	108
4.	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	2	54	144
5.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	3	54	108
6.	ПМ.06 Приготовление и	3	48	108

	оформление холодных блюд и закусок			
7.	ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	3	54	108
8.	ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	3	54	252
Итого: 1476 ч.			432	1044

Практикоориентированность составляет 51 % при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для ОПОП СПО базовой подготовки 50-65%.

В процессе освоения образовательных программ среднего профессионального образования обучающимся предоставляются каникулы.

Продолжительность каникул, предоставляемых обучающимся в процессе освоения ими программ подготовки специалистов среднего звена, составляет от восьми до одиннадцати недель в учебном году, в том числе не менее двух недель в зимний период.

1.3. Общеобразовательный цикл.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением обучающимися среднего общего образования, в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Период изучения общеобразовательных предметов в течение срока освоения соответствующей образовательной программы СПО определяется образовательной организацией самостоятельно.

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 57 нед.

промежуточная аттестация 3 нед.

каникулы 22 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение 2052 часа, распределяется техникумом на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО ППКРС – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемых на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся, предлагаемые техникумом.:

ОУД.01 Русский язык и литература;

ОУД.02 Иностранный язык;

ОУД.03 Математика, алгебра и начала математического анализа, геометрия;

ОУД.04 История;

ОУД.05 Физическая культура;

ОУД. 06 Основы безопасности жизнедеятельности;

ОУД.07 Информатика;

ОУД 08 Физика;

ОУД.09 Химия

ОУД.10 Обществознание (вкл. экономику и право);

ОУД.15 Биология;

ОУД.16 География;

ОУД.17 Экология

УД.01 Иностранный язык (профессиональный)

УД.02 Эффективное поведение на рынке труда

УД.03 История родного края

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивают в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по специальности.

Экзамены проводят по ОУД.01 «Русский язык и литература», ОУД.03 «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» ОУД.05 «Физическая культура» и по углубленно изучаемой общеобразовательной дисциплине ОУД.07 «Информатика».

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Государственная итоговая аттестация по программам среднего общего образования проводится в форме единого государственного экзамена.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Распределение вариативной части ОПОП

	Учебные дисциплины	ФГОС	Вариативность	Всего	Обоснование
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	30	10	40	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	17	53	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
ОП.06	Охрана труда	0	31	31	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
МДК.0 5.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	46	8	54	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
ПМ.09	Способы поиска работы, рекомендации по трудоустройству, планирование карьеры выпускника профессиональной образовательной организации Московской области.	-	26	26	Согласно приказу Министра образования Московской области №3308 от 25.06.2015
ПМ.10	Основы предпринимательства, открытие собственного дела выпускниками профессиональных	-	52	52	Согласно приказу Министра образования

	образовательных организаций Московской области.				Московской области №3308 от 25.06.2015
	ВСЕГО	112	144	256	

1.5.Порядок аттестации обучающихся.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В образовательном учреждении созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности,

характеристики с мест прохождения преддипломной практики. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО. Государственный экзамен вводится по усмотрению техникума.

Количество экзаменов в процессе промежуточной обучающихся не превышает 8, а дифференцированных зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и дифференцированные зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям).

Курс и семестр	Форма аттестации		
	Дифференцированный зачёт	Экзамен	Экзамен квалификационный
1 курс 1 семестр	МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов - ПП.01 Производственная практика обучающихся на базе основного общего образования -	- УД.04 Охрана труда	
1 курс 2 семестр	- ОУД.06 ОБЖ - ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве - ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	- ОУД.07 Информатика	

	<p>- МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</p> <p>- ПП.02 Производственная практика обучающихся на базе основного общего образования</p>		
2 курс 3 семестр	<p>- Физическая культура</p> <p>- МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов</p> <p>- ПП.03 Производственная практика обучающихся на базе основного общего образования</p>	-	
2 курс 4 семестр	<p>- Иностранный язык</p> <p>- История</p> <p>- Физика</p> <p>- География</p> <p>- Безопасность жизнедеятельности</p> <p>- МДК.04 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</p> <p>- ПП.04 Производственная практика обучающихся на базе основного общего</p>	<p>- Русский язык и литература</p> <p>- Математика</p> <p>- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	

	образования		
3 курс 5 семестр	<ul style="list-style-type: none"> - Химия - Обществознание (включая экономику и право) - ПП.05 Производственная практика обучающихся на базе основного общего образования <ul style="list-style-type: none"> - МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок <ul style="list-style-type: none"> - ПП.06 Производственная практика обучающихся на базе основного общего образования <ul style="list-style-type: none"> - Физическая культура 	<ul style="list-style-type: none"> - МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	
3 курс 6 семестр	<ul style="list-style-type: none"> - Биология - Экология - Основы предпринимательства - Основы калькуляции и учета - Рисование и лепка - ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности <ul style="list-style-type: none"> - МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков <ul style="list-style-type: none"> - ПП.07 Производственная практика обучающихся на базе	-	<ul style="list-style-type: none"> - МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

	<p>основного общего образования - ПП.08 Производственная практика обучающихся на базе основного общего образования</p>		
--	--	--	--

Другое.

Обязательная часть общего технического цикла ППКРС базовой подготовки должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: «Русский язык и литература», «История», «Иностранный язык», «Математика», «Физическая культура», «ОБЖ».

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС как базовой, так и углубленной подготовки должна предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 48 часов, из них на освоение основ военной службы – 70%.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
технологии кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Реализация ППКРС должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения¹

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии НПО или специальности СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	30,8	3,2	6		1		11	52
II курс	29	3	7		2		11	52
III курс	15,2	6,8	15		2	2	2	43
Всего	75	13	28		5	2	24	147

¹ для очно-заочной (вечерней) и заочной формы таблица должна быть адаптирована с учетом особенностей организации учебного процесса и содержать расчет в неделях и (или) в часах

2.1 План учебного процесса													
260807.01 "Повар, кондитер"													
№№	Распределение учебной нагрузки по курсам и полугодиям												
п,п	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной Формы аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)						
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная		I курс		II курс		III курс		
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем . 17 нед .	2 сем . 23 нед .	3 сем . 17 нед .	4 сем . 22 нед .	5 сем . 17 нед .	6 сем. 20 нед.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Общие учебные дисциплины		1з,4з1дз,1з1дз,3дз2э,-,-											
ОУД.01	Русский язык и литература	-,3,ДЗ,Э,-,-	427	142	285	48	60	82	60	83	0	0	
ОУД.02	Иностранный язык	-,3,-,ДЗ,-,-	256	85	171	171	38	47	37	49	0	0	
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия.	-,3,-,Э,-,-	342	114	228	110	51	62	51	64	0	0	
ОУД.04	История	-,3,-,ДЗ,-,-	256	85	171	48	32	44	44	51	0	0	
ОУД.05	Физическая культура	3,3,3,ДЗ,-,-	256	85	171	153	42	60	42	27	0	0	
ОУД.06	ОБЖ	-,ДЗ,-,-,-,-	108	36	72	10	30	42	0	0	0	0	
ИТОГО			1645	547	1098	540	253	337	234	274	0	0	
Общие учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		-,3з1дз,-,2з3дз,1дз1э,1дз											
ОУД.07	Информатика(проф)	-,ДЗ,-,-,-,-	162	54	108	78	39	69	0	0	0	0	
ОУД.08	Физика	-,3,-,ДЗ,-,-	162	54	108	22	24	25	29	30	0	0	
ОУД.09	Химия(проф)	-,3,-,3,Э,-	256	85	171	17	34	43	22	46	26	0	
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	-,3,-,3,ДЗ,-	256	85	171	40	26	33	29	58	25	0	
ОУД.15	Биология(проф)	-,-,-,ДЗ,-,-	108	36	72	10	0	0	36	36	0	0	
ОУД.16	География	-,-,-,ДЗ,-,-	108	36	72	8	0	0	30	42	0	0	
ОУД.17	Экология	-,-,-,-,ДЗ	108	36	72	4	0	0	0	0	36	36	
ИТОГО			1160	386	774	179	123	170	146	212	87	36	

													нед.
Консультации на учебную группу по 100 часов в учебном году (всего 300 час.)													
Государственная Выпускная с _____ по _____ (** нед.)	(итоговая) квалификационная	аттестация: работа				ВСЕГО	Дисциплины МДК	450	660	450	594	294	252
					Учебной практики		54	60	54	54	102	144	
					Производств. практики		108	108	108	144	216	324	
					Экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационн ых)		1	2	1	3	3	2	
					Дифф. зачетов		3	5	4	9	5	10	
					Зачетов		1	8	1	2	1		