

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
«Новочеркасский промышленно-гуманитарный колледж»
(ГБПОУ РО «НПК»)



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО «НПК»
И. А. Потапов
2016 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Ростовской области
«Новочеркасский промышленно-гуманитарный колледж»
(ГБПОУ РО «НПК»)

по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер

Рег. № БО.19.01.17- 2016
ФГОС СПО по профессии
260807.01 от 02.08.2013 № 798,
зарегистрирован в Минюст России
20.08.2013 № 29749

Квалификация: *повар,*
кондитер
Форма обучения - *очная*
Нормативный срок обучения –
2 года 10 мес. на базе основного
общего образования

1. Пояснительная записка

1.1 Настоящий учебный план подготовки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский промышленно-гуманитарный колледж» (ГБПОУ РО «НПК») разработан на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 798, зарегистрированного в Минюсте РФ 20.08.2013 № 29749;

- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015 № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрированного в Минюсте РФ 08.05.2015 № 37199;

- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.06.2014 № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 № 355», зарегистрированного в Минюсте РФ 08.07.2014 № 33008;

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480.

- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291;

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

- Приказа 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»;

- Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 № 30306);

- Рекомендаций по организации получения 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 Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259);

- Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО «О направлении Требований» от 18.03.2014 № 06-281;

- Устава ГБПОУ РО «НПК».

1.3 Колледж осуществляет подготовку квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер по очной форме обучения на базе основного общего образования. Нормативный срок обучения составляет 2 года и 10 мес.

1.4 Начало учебных занятий – 1 сентября. Максимальный объем обязательной 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 получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

1.5 Учебный процесс реализуется по шестидневной рабочей неделе, график учебного процесса имеет рекомендательный характер и может корректироваться с учетом реальных условий. Продолжительность одного занятия - 90 мин.

1.6 Теоретические и лабораторно-практические занятия являются видами учебной работы по дисциплине и (или) МДК и выполняются в пределах времени, отведенного на их изучение.

1.7 В учебный план включены дополнительные общеобразовательные учебные дисциплины: «Основы психологических знаний», «Основы предпринимательской деятельности», «Основы самостоятельной работы», «Исследовательская деятельность с использованием ИКТ».

1.8 Вариативная часть в объеме 144 часов обязательной учебной нагрузки расходуется на расширение и углубление подготовки по профессиональным модулям, определяемой содержанием профессионального учебного цикла, с целью обеспечения конкурентоспособности выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

1.9 Учебным планом предусмотрены следующие формы текущей и промежуточной аттестации: экзамены по дисциплинам, МДК; дифференцированные зачеты по дисциплинам и МДК; комплексные дифференцированные зачеты по УП.01 и ПП.01, по МДК.02.01, УП.02 и ПП.02, по МДК.03.01, УП.03 и ПП.03, по МДК.04.01 и УП.04, по МДК.05.01, УП.05 и ПП.05, по УП.06 и ПП.06, по МДК.07.01, УП.07 и ПП.07, по УП.08 и ПП.08; экзамены (квалификационные) по профессиональным модулям.

1.10 Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на дисциплину, МДК, практику.

1.11 Консультации по всем изучаемым в учебном году дисциплинам (модулям, МДК) планируются из расчета 4 часа в год на каждого студента. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются колледжем.

1.12 Общая продолжительность каникул за период обучения составляет 24 недели. Обязательными являются зимние каникулы продолжительностью не менее 2 недель.

1.13 Учебным планом предусмотрено выполнение индивидуального проекта по общеобразовательной учебной дисциплине обучающимся на 2 курсе. Проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме.

1.14 Учебным планом предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются студентами индивидуально. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций, где студент проходил практику, в пределах соответствующего профессионального модуля.

1.15 По освоении программы практики студент представляет отчет, по которому проводится собеседование и ставится дифференцированный зачет по практике.

1.16 В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

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

1.18 Знания, умения, практический опыт обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «зачтено» («зачет»), которые указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании. Освоение вида профессиональной деятельности на основе сформированных компетенций определяется в период экзамена (квалификационного) оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

1.19 Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Начальник УМО
Старший методист УМО
Председатель ПЦК

Л.А.Тимченко
В.Н.Давыдова
О.В. Птущенко

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	ВСЕГО
I	36	2	2,5	0,5	0	11	52
II	28,5	6	4,5	2	0	11	52
III	10,5	10,5	15,5	2,5	2	2	43
Всего	75	18,5	22,5	5	2	24	147

График учебного процесса по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

К у р с	сентябрь				29.IX 5.X	октябрь			27.I X 2.XI	ноябрь				декабрь				29. XII 4.I	январь				26.I 1.II	февраль				23.II 1.III	март				30.III 5.IV	апрель			27.IV 3.V	май				июнь				29.VI 5.VII	июль			27.VI I 2.VIII	август			
	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19	2		9	16	8	15		22	2	9	16		23	6	13		20	4	11	18	25	1	8	15		22	6	13		20	3	10	17
	7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	30	7	14	21	28	11	18	25	8	15	22	8	15	22	29	12	19	26	10	17	24	31	7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	31											
	1	2	3	4	6	7	8	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				17												=	=							19																														
II				10			/У	У	У/П	П	П	::/У	У	У/П	П	П/::	=	=							21																													
III	П	П	::/	7				/У	У	У	У/П	П	П	П	П/::	=	=	У	У	П	П	П/::	3,5		/У	У	П	П	::/У	У	У	У	У/П	П	П	П	П	П/::	III	III														

Обозначения:

Теоретическое обучение



Количество недель теоретического обучения

16

Экзаменационная сессия



Учебная практика



Производственная практика



Государственная итоговая аттестация



Каникулы



Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			Максимальная	Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	Обязательная		I курс		II курс		III курс	
					Всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
				17 нед.	19 нед.	7,5 нед.	21 нед.	7 нед.	3,5 нед.			
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	-/5дз/-э	232	72	160							
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-дз	46	14	32	6			18	14		
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	дз	46	14	32	6					32	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	46	14	32	6				32		
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	дз	46	14	32	6					32	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	дз	48	16	32	8					32	
П.00	Профессиональный учебный цикл	-/13дз/7э	2177	252	1964							
ПМ.00	Профессиональные модули	-/13дз/7э	2105	216	1928	318						
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	э(к)	200	12	188	20		188				
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	дз	38	12	26	20		26				
УП.01	Учебная практика	кдз	72		72			72				
ПП.01	Производственная практика		90		90			90				
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	э(к)	198	12	186	20			186			
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	кдз	36	12	24	20			24			
УП 02	Учебная практика		72		72				72			
ПП.02	Производственная практика		90		90				90			
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	э(к)	183	24	198	36			198			

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			Максимальная	Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	Обязательная		I курс		II курс		III курс	
					Всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. <u>17</u> нед.	2 сем. <u>19</u> нед.	3 сем. <u>7,5</u> нед.	4 сем. <u>21</u> нед.	5 сем. <u>7</u> нед.	6 сем. <u>3,5</u> нед.
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	кдз	78	24	54	36			54			
УП 03	Учебная практика		72		72				72			
ПП.03	Производственная практика		72		72				72			
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	э(к)	240	32	208	36				136	72	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	кдз	96	32	64	36				64		
УП 04	Учебная практика		72		72				72			
ПП.04	Производственная практика		дз	72		72					72	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	э(к)	404	52	352	50				38	314	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	кдз	152	52	100	50				38	62	
УП.05	Учебная практика		108		108						108	
ПП.05	Производственная практика		144		144						144	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	э(к)	218	16	202	34					40	162
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	дз	56	16	40	34					40	
УП.06	Учебная практика	кдз	72		72							72
ПП.06	Производственная практика		90		90							90
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	э(к)	162	10	152	22						152
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	кдз	36	10	26	22						26
УП.07	Учебная практика		54		54							54
ПП.07	Производственная практика		72		72							72
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	э(к)	500	58	442	100						370

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			Максимальная	Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	Обязательная		I курс		II курс		III курс	
					Всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
							17 нед.	19 нед.	7,5 нед.	21 нед.	7 нед.	3,5 нед.
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-дз	176	58	118	100					72	46
УП.08	Учебная практика	кдз	144		144							144
ПП.08	Производственная практика		180		180							180
ФК.00	Физическая культура	-дз	72	36	36	34					14	22
Всего		Зз/30дз/10э	5487	1350	4176	1482	612	846	576	828	504	738
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация											2 нед.
Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Государственная итоговая аттестация: защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) с 17.06.2019 по 30.06.2019 (всего - 2 недели).		Всего	дисциплин и МДК				612	684	270	756	252	126
			учебной практики				0	72	144	72	108	270
			производственной практики				0	90	162	0	216	342
			экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))				0	2	2	2	2	3
			дифференцированных зачетов				2	8	2	8	5	5
			зачетов				1	1	1			

Практикоориентированность 70,8 %

Примечание: - по УП.01, ПП.01 проводится комплексный дифференцированный зачет во 2 семестре;
 - по МДК.02.01, УП.02, ПП.02 проводится комплексный дифференцированный зачет в 3 семестре;
 - по МДК.03.01, УП.03, ПП.03 проводится комплексный дифференцированный зачет в 3 семестре;
 - по МДК.04.01, УП.04 проводится комплексный дифференцированный зачет в 4 семестре;
 - по МДК.05.01, УП.05, ПП.05 проводится комплексный дифференцированный зачет в 5 семестре;
 - по УП.06, ПП.06 проводится комплексный дифференцированный зачет в 6 семестре;
 - по МДК.07.01, УП.07, ПП.07 проводится комплексный дифференцированный зачет в 6 семестре;
 - по УП.08, ПП.08 проводится комплексный дифференцированный зачет в 6 семестре.