



«Согласовано»  
Директор ООО «Казачий хлеб»  
Землева И.В.  
2014г.



«Утверждаю»  
Директор ГБОУ СПО НСХТ  
Мачнев А.Н.  
2014г.

**Учебный план**  
государственного бюджетного образовательного учреждения  
среднего профессионального образования  
«Новотроицкий сельскохозяйственный техникум»  
ст. Новотроицкая  
программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)  
по профессии 19.01.17 Повар; кондитер

Квалификация: повар, кондитер  
Форма обучения: очная  
Нормативный срок обучения: 2 года 5 месяцев  
На базе: основного общего образования.  
Профиль подготовки – естественнонаучный  
Год начала подготовки: 2014  
Дата введения ФГОС: 17.05.2010г.

### 1. График учебного процесса

сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь				январь			февраль			март			апрель			май				июнь			июль			сентябрь																								
29.09-05.10					27.10-02.11				29.12-04.01				26.01-01.02			23.02-01.03			30.03-05.04			27.04-03.05				29.06-05.08			27.07-02.08																																		
1	8	1	2	2	6	1	2	3	0	3	1	1	2	1	8	1	2	5	1	1	2	9	1	6	2	9	1	2	6	1	2	4	1	1	2	1	8	1	2	6	1	2	3	1	1	2																	
7	1	2	2	2	1	1	2	2	9	6	9	1	2	3	7	1	2	2	1	1	2	2	8	1	2	2	8	1	2	2	1	1	2	0	1	2	3	7	1	2	2	1	1	2	9	1	2	3															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5												
1																																																															
2																																																															
3																																																															

Обозначения:  Теоретическое обучение А Промежуточная аттестация У Учебная практика П Производственная практика И Итоговая государственная аттестация К Каникулы

### 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация	Практика		Государственная (итоговая) аттестация.	Каникулы	Всего (по курсам)
	Всего за год		1 полугодие		2 полугодие			Учебная	Производственная (по профилю профессии)			
	неделя	часов	неделя	часов	неделя	часов		неделя	неделя			
1	38	1368	17	612	21	756	1	2	-	-	11	52
2	29	1044	12	432	17	612	2	10	-	-	11	52
3	8	288	8	288	-		1	2	7	1	2	21
<b>Итого</b>	<b>75</b>	<b>2700</b>	<b>37</b>	<b>1332</b>	<b>38</b>	<b>1368</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>24</b>	<b>125</b>

### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Всего часов по профессиональным модулям (с учетом практики)	Всего по практике ( часов)	Учебная нагрузка обучающихся ( час.)					Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)				
		Экзамены	Дифференцированные зачеты	Зачеты			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная нагрузка		1 курс		2 курс		3 курс	
									Всего занятий	в т. ч.	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем.	5 сем	
											лекций, семинаров, уроков и т. д.	лабораторных и практических занятий	17 недель	22 неделя	14 недель	21 неделя
О.ОО	Общеобразовательный цикл	3	8	-		2486	836	1648	818	830	468	676	326	156	22	
ОДБ.01	Базовые общеобразовательные дисциплины	2	6	-		1943	655	1286	608	678	374	600	134	156	22	
ОДБ.01.01	Русский язык	2				108	30	78	38	40	34	44				

ОДБ 01.02	Литература		4			256	60	196	130	66	50	86	36	24	
ОДБ .01.03	Иностранный язык		5			234	78	156	-	156	34	40	26	34	22
ОДБ.01.04	История		2			173	57	114	74	40	44	70			
ОДБ.01.05	Обществознание (включая экономику и право)		4			239	69	170	120	50		36	36	98	
ОДБ.01.06	Математика	2				411	137	274	144	130	126	148			
ОДБ.01.07	Информатика и ИКТ		2			117	39	78	30	48		78			
ОДБ.01.08	Физическая культура		3	1. 2		300	150	150	2	148	52	62	36		
ОДБ.01.09	ОБЖ		2			105	35	70	70		34	36			
<b>ОДП.02</b>	<b>Профильные общеобразовательные дисциплины</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>-</b>		<b>543</b>	<b>181</b>	<b>362</b>	<b>210</b>	<b>152</b>	<b>94</b>	<b>76</b>	<b>192</b>		
ОДП.02.01	Физика		3	1. 2		258	86	172	110	62	64	46	62		
ОДП.02.02	Химия	3				135	45	90	50	40	30	30	30		
ОДП.02.03	Биология		3			150	50	100	50	50			100		

7

11

3

ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	-	5	2			329	103	226	106	120	96	32		98	
ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		1				48	16	32	16	16	32				
ОП.02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		1				48	16	32	16	16	32				
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места		1				48	16	32	16	16	32				
ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности		4				51	17	34	30	4				34	
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности		4				44	12	32	8	24				32	
ОП.06.	Охрана труда			2			46	14	32	6	26		32			
ОП.07.	Правовые основы трудоустройства			4			44	12	32	14	18				32	
П.00	Профессиональный учебный цикл	8	8		1899	756	1143	381	762	346	416	48	120	250	540	560
ПМ.00	Профессиональные модули				1899	756	1143	381	762	346	416	48	120	250	540	560
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	2			99	36	63	21	42	20	22					

<i>МДК.01.01</i>	<i>Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов</i>		1				63	21	42	20	22	42			
<i>УП.01</i>	<i>Учебная практика</i>					18							36		
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	2			117	36	81	27	54	28	26				
<i>МДК.02.01</i>	<i>Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</i>		2				81	27	54	28	26	6	48		
<i>УП.02.</i>	<i>Учебная практика</i>					18							36		
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	3			159	72	87	29	58	28	30				
<i>МДК.03.01</i>	<i>Технология приготовления супов и соусов</i>		3				87	29	58	28	30		58		
<i>УП.03</i>	<i>Учебная практика</i>					36							72		
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	3			144	72	72	24	48	26	22				
<i>МДК.04.01</i>	<i>Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</i>		3				72	24	48	26	22		48		



ПП.08	Производственная практика				96											252
ПМ.09	Современные технологические процессы и технологическое оборудование				54		54	18	36	12	24					36
ФК.00	Физическая культура		5				128	64	64		64				34	30
Итого по обязательной части ППКРС, включая раздел «Физическая культура», и вариативной части ППКРС		11	21	2	4842	756	4086	1387	2700	1270	1430	612	792	504	756	504 108
ПА.00	Промежуточная аттестация				144								72		36	36
К.00	Консультации				250							50	50	50	50	50
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				36											
ВСЕГО:					5272											
Консультации по 4 часа на одного студента  Государственная (итоговая) аттестация: Защита выпускной квалификационной работы С 19.01 по 25.01.				Всего:	Учебных дисциплин и МДК		2700	612	792	432	612	288				
					Учебной практики		504	72	360	72						
					Производственной практики		252			252						
					Экзаменов (с квалификационными)		11	-	4	3	2	2				
					Дифференцированных зачетов (без физкультуры и практик)		21	3	5	3	6	3				
					Зачетов (без физкультуры и практик)			-	1	-	1	-				



#### 4. Практика

№	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Семестр	Длительность в часах или неделях
1	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	Учебная	Распределено	2	36 часов
2	ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Учебная	Распределено	2	36 часов
3	ПМ.03 Приготовление супов и соусов	Учебная	Распределено	3	72 часов
4	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	Учебная	Распределено	3	72 часов
5	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Учебная	Распределено	4	102 часов
6	ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Учебная	Распределено	4	114 часов
7	ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	Учебная	Распределено	5	36 часов
8	ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Учебная	Распределено	5	36 часов
		Производственная	Концентрированно	5	252 часов
				Всего	756 часов (21 неделя)

## 5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Новотроицкий сельскохозяйственный техникум» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013 г.) **19.01.17 Повар, кондитер** и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования, Закона РФ «Об Образовании» от 29.12.2012 №273-ФЗ; Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464; Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291); Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования; Федерального Базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004г. №1312); Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки РФ от 29.05.2007г. №03-1180); Разъяснений по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования (одобрено Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» протокол №1 от 03.02.2011г.); О методических рекомендациях по вопросам

организации профильного обучения (письмо Минобрнауки России от 04.03.2010г.); Примерных программ учебных общеобразовательных дисциплин для профессий НПО и специальностей СПО (одобрены департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 16.04.2008г.); Устава Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения; Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ КК БИТТ; Положения об итоговой государственной аттестации ; Положения об учебной и производственной практике учащихся.

### **Организация учебного процесса и режим занятий**

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписаниями занятий, графиком учебного процесса и основной профессиональной образовательной программой для профессии 19.01.17 Повар, кондитер: учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану. 2 раза в течение первого учебного года для студентов устанавливаются каникулы общей продолжительностью 24 недели, в том числе: на 1 курсе—11 недель, в том числе в зимний период - 2 недели; на 2 курсе—11 недель, в том числе в зимний период - 2 недели; на 3 курсе - 2 недели в зимний период; продолжительность учебной недели – шестидневная; продолжительность академического часа - 45 минут. Перемены между занятиями 10 мин; максимальный объем учебной нагрузки обучающихся (в том числе в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы;

□ максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся (в том числе в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 36 академических часов в неделю; консультации для обучающихся предусматриваются образовательным учреждением в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, т.е. при наполняемости учебной группы в 25 человек в год приходится 100 часов консультаций., в том числе в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (на весь период обучения – 250 часов), и не учитываются при расчете объемов учебного времени. Текущий контроль по профессиональным модулям и учебным дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии с применением пятибалльной системы оценки знаний. При оценивании уровня освоения профессиональных модулей наряду с

пятибалльной применяются рейтинговая и накопительная системы оценивания. В случае отсутствия одной из форм промежуточной аттестации по итогам семестра, оценка выставляется по результатам текущего контроля знаний и умений; при реализации ОПОП НПО для профессии 260807.01 Повар, кондитер предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная практики: учебная практика, продолжительностью 14 недель, осуществляется путем чередования по дням с теоретическим обучением в учебной лаборатории. Производственная практика, общей продолжительностью 7 недель проводится концентрированно по окончании освоения материала МДК и учебной практики соответствующего профессионального модуля в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет, экзамен, в том числе экзамен (квалификационный); предусматривается однократное проведение предусмотренной учебным планом промежуточной аттестации по окончании освоения учебной дисциплины, МДК, учебной и производственной практики, профессионального модуля; экзамены по учебным дисциплинам, МДК профессиональным модулям проводятся по окончании освоения учебного материала, учебной и производственной практики, при этом предусматривается не менее 2 дней между ними. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся u1085 не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре); в качестве формы государственной итоговой аттестации предусмотрена защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа), на которую отводится 1 неделя; □ по окончании второго курса после изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» юноши проходят учебные военные сборы продолжительностью 35 часов, которые учитываются при расчете учебной нагрузки.

### **Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования. При формировании общеобразовательного цикла учебного плана ОПОП СПО, исходили из того, что нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего

образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 недель, промежуточная аттестация - 2 недели, каникулярное время - 11 недель в соответствии с п. 7.11 Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

## 6. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	Наименование
1	Кабинет технологии кулинарного производства
2	Кабинет технологии кондитерского производства
3	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
4	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
5	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
6	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
7	Учебный кулинарный цех
8	Учебный кондитерский цех
9	Спортивный комплекс: <ul style="list-style-type: none"><li>• спортивный зал;</li><li>• открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия;</li><li>• стрелковый тир или место для стрельбы.</li></ul>
10	Залы: <ul style="list-style-type: none"><li>• библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;</li><li>• актовый зал.</li></ul>

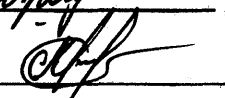
«Согласовано»

Председатели методических комиссий

Прокуда Е.А.



Кривенцева Т.Ю.



Зам. директора по УПР:

Новикова Т.С.

