

Утверждаю
Директор
ГБОУ СПО «БРИТ»

Приказ № 266
от 10.09.2014 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Среднего профессионального образования

Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образование
Бурятский республиканский индустриальный техникум

по профессии среднего профессионального образования

260807.01 «Повар, кондитер»
по программе базовой подготовке

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 2 года 5 мес.

На базе основного общего образования

Профиль профессионального образования -
социально-экономический

1 Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее по тексту УП ОПОП) ГБОУ СПО «Бурятский республиканский индустриальный техникум» по профессии **260807.01 «Повар, кондитер»** разработан на основании следующих нормативных документов:

1. ФЗ «Об образовании» от 10.07.1992 г. № 3266-1;
2. Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ и зарегистрированного Министерством юстиции от 01 июля 2010г. №17682;
3. Типового положения об образовательном учреждении начального профессионального образования, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 14.07.2008 г. № 521;
4. Приказ Минобрнауки РФ от 03.06.2011 № 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 9.03.2004 г. № 1312
5. Письмо Минобрнауки РФ от 20.10.2010 г., № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной программы начального, среднего профессионального образования»
7. Федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования. //Приказ Минобрнауки России от 05.03.2004 г. № 1089.
8. Примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессий НПО и специальностей СПО. //Одобрены Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 16.04.2008 г.
9. ФЗ «О воинской обязанности и военной службе от 28.03.1998 г, № 53»;
10. Приказ от 26.11.2009 г. № 674 «Об утверждении положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся основные профессиональные программы начального профессионального образования»
11. Приказ Минобрнауки России от 28.09.2009 г. № 354 «Об утверждении Перечня профессий начального профессионального образования»
12. Постановление Госкомвуза РФ от 27.12.1995 г. № 10 «Об утверждении Положения об итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в Российской Федерации» и Положением об итоговой государственной аттестации выпускников ГБОУ СПО «БРИТ»;
13. Информационный ресурс «Разъяснения ФИРО по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО». www.firo.ru.
14. Устав ГБОУ СПО «БРИТ», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Республики Бурятия от 09.04.2012 г, № 748;

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

1.2.1. Начало занятий планируется:

- на первом курсе в 2013-2014 учебном году с 2-го сентября;
- на втором курсе в 2014-2015 учебном году с 1-го сентября;
- на третьем курсе в 2015-2016 учебном году с 1-го сентября;

1.2.2. Нормы учебной нагрузки:

- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы НПО в очной форме (в том числе в период реализации программы начального общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 36 академических часов в неделю;

1.2.3. Режим занятий:

- продолжительность учебной недели составляет 6 учебных дней;
- занятия организуются парами по 1 час. 30 мин. с перерывом 10-15 мин. на обед 30 мин.

1.2.4. Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные)

определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.

1.2.5. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

1.2.6. Общий объем каникулярного времени составляет 25 недель:

- на первом курсе 12 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 2 недели

1.2.7. Дисциплина Физическая культура предусматривает еженедельно 2 часа

обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

1.2.8. Для приобретения практического опыта при изучении профессиональных модулей планируется учебная и производственная практика. Учебную практику планируется проводить, в учебно-производственных мастерских, лабораториях, и других вспомогательных объектах образовательного учреждения, а также в организациях в специально-оборудованных помещениях на основе договоров между организацией и образовательным учреждением. Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла. Производственную практику планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением этими организациями.

1.2.10. Текущий (рубежный) контроль результатов освоения ОПОП планируется проводить по изученным темам дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных (рубежных) работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный (базовый) цикл основной профессиональной образовательной программы (ОПО) формируется в соответствии с ФГОС СПО с максимальной нагрузкой - **2932 часа** из них **1956 часа** (включая лабораторные и практические занятия) отводится на обязательную аудиторную нагрузку и **976 часов** отводится на СРС. **1233 часа** отводится на изучение базовых дисциплин и **723 часа** на изучение профильных дисциплин из цикла ОДП. Нормативный срок обучения по общеобразовательного цикла профессии составляет **57 недель**, промежуточная аттестация составляет 3 недели и каникулы в соответствии с графиком учебного процесса. На общеобразовательный цикл отведено **1956 часа**, и общепрофессиональный цикл составляет – **256 часов**.

Учебные дисциплины	Индекс	Учебные дисциплины	Часы по ФГОС	Часы Учебный план	Резерв учебного времени
Базовые	ОДБ.01	Русский язык	78	114	36
	ОДБ.02	Литература	195	215	20
	ОДБ.05	Естествознание	195	234	39
	ОДБ.10	География	39	78	39
	ОДБ.11	Математика	273	334	61
Профильные	ОДП.12	Информатика и ИКТ	90	195	105
Общепрофессиональный цикл	ОП.06	Охрана труда			32
	ОП.07	Деловая этика			32
	ОП.08	Социальная психология			32
Итого:			870	1170	396

1.4. Формирование вариативной части

Наименование циклов	Индекс	Профессиональный модуль	Часы по ФГОС	Часы Учебный план	Резерв учебного времени
Профессиональный цикл	ПМ 02.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	34	56	22
	ПМ 03	Приготовление супов и соусов	32	48	16
	ПМ 04	Приготовление блюд из рыбы	32	48	16

	ПМ 05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	30	66	36
	ПМ 06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	32	48	16
	ПМ 08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	52	90	38
Итого:				635	414

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета, экзамена проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). На промежуточную аттестацию в форме экзаменов рекомендуется отводиться не более 2 недель в году, в последний год обучения – не более 1 недели. При рассредоточенном изучении учебных дисциплин группируются два экзамена в рамках одной календарной недели, при этом предусматривается не менее двух дней между ними на предэкзаменационные консультации.

1.6 Формы проведения государственной итоговой аттестации (ГИА)

Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяются в соответствии с нормативной документацией: Постановление Госкомвуза РФ от 27.12.1995 г. № 10 «Об утверждении «Положения об итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в Российской Федерации» и Положением об итоговой государственной аттестации выпускников ГБОУ СПО «БРИТ»;

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Формой проведения государственной итоговой аттестации является защита письменной экзаменационной работы.

Итого по ОПОП запланировано:

11 экзаменов по промежуточной аттестации, 1 комплексный квалификационный экзамен по ПМ 5 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» и ПМ6 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

29 дифференцированных зачетов, 1 зачет

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии НПО	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40						12	52
II курс	27	4	7		3		11	52
III курс	8	4	6		1	1	2	22
Всего	75	8	13		4	1	25	126

3. Планы учебного процесса для ОПОП НПО

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	максимальная	Учебная нагрузка обучающихся (час.)			Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам или триместрам (час. в семестр)				
				самостоятельная учебная работа	всего занятий	Обязательная аудиторная нагрузка, час Лекций, уроков в т. ч. лаб. и практ. занятий	I курс		II курс		III курс
							1 сем 17 нед	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 18 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Общеобразовательный цикл	-з/15Дз/3э	2932	976	1956	1054	612	828	352	164	0
ОДБ.00	Базовые дисциплины	-з/13Дз/1э	1848	615	1233	629	401	565	211	56	0
ОДБ.01	Русский язык	-, ДЗ, Э, -, -	171	57	114	42	34	48	32	0	0
ОДБ.02	Литература	-, -, ДЗ, -, -	322	107	215	54	68	112	35	0	0
ОДБ.03	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ, -	234	78	156	156	34	51	34	37	0
ОДБ.04	История	-, Дз, -, -, -	175	58	117	36	34	83	0	0	0
ОДБ.05	Обществознание	-, ДЗ, -, -, -	117	39	78	24	34	44	0	0	0
ОДБ.06	Естествознание	ДЗ, ДЗ, ДЗ, -, -	351	117	234	80	78	78	78	0	0
ОДБ.07	Физическая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ, -, -	256	85	171	163	51	69	32	19	0
ОДБ.08	ОБЖ	-, ДЗ, -, -, -	105	35	70	50	34	36	0	0	0
ОДБ.09	География	-, ДЗ, -, -, -	117	39	78	24	34	44	0	0	0
	Профильные дисциплины	-з/2Дз/2э	1084	361	723	425	211	263	141	108	0

ОДП.11	Математика	-, -, -, Э, -	501	167	334	234	102	93	89	50	0
ОДП.12	Информатика и ИКТ	-, -, -, ДЗ, -	293	98	195	127	41	64	32	58	0
ОДП.13	Право	-, ДЗ, -, -, -	150	50	100	32	34	66	0	0	0
ОДП.14	Экономика	-, -, Э, -, -	140	46	94	32	34	40	20	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-з/7Дз/1э	370	114	256	140	0	0	224	12	20
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-, -, ДЗ, -, -	46	14	32	16	0	0	32	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-, -, ДЗ, -, -	46	14	32	16	0	0	32	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, -, ДЗ, -, -	46	14	32	18	0	0	32	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, -, ДЗ, -, -	48	16	32	18	0	0	32	0	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-, -, Э, -, -	46	14	32	24	0	0	32	0	0
ОП.06	Охрана труда	-, -, ДЗ, -, -	46	14	32	16	0	0	32	0	0
ОП.07	Социальная психология	-, -, ДЗ, -, -	46	14	32	16	0	0	32	0	0
ОП.08	Деловой этикет	-, -, -, -, Дз	46	14	32	16	0	0	0	12	20
П.00	Профессиональный цикл	-з/6Дз/7э	1432	224	1208	228	0	0	0	596	612
ПМ.00	Профессиональные модули	-з/6Дз/7э	1432	224	1208	228	0	0	0	596	612
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	-з/-Дз/1э	144	24	120	24	0	0	0	120	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	-, -, -, -, -	72	24	48	24	0	0	0	48	0
УП.01.	Учебная практика	-, -, -, -, -	36	0	36	0	0	0	0	36	0
ПП. 01.	Производственная практика	-, -, -, -, -	36	0	36	0	0	0	0	36	0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	-з/-Дз/1э	194	30	164	28	0	0	0	164	0
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-, -, -, -, -	86	30	56	28	0	0	0	56	0

УП.02.	Учебная практика	-, -, -, -, -	36	0	36	0	0	0	0	36	0
ПП. 02.	Производственная практика	-, -, -, -, -	72	0	72	0	0	0	0	72	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	-з/-Дз/1э	176	20	156	24	0	0	0	156	0
МДК.03.0 1	Технология приготовления супов и соусов	-, -, -, -, -	68	20	48	24	0	0	0	48	0
УП.03.	Учебная практика	-, -, -, -, -	36	0	36	0	0	0	0	36	0
ПП. 03.	Производственная практика	-, -, -, -, -	72	0	72	0	0	0	0	72	0
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	-з/-Дз/1э	180	24	156	24	0	0	0	156	0
МДК.04.0 1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-, -, -, -, -	72	24	48	24	0	0	0	48	0
УП.04.	Учебная практика	-, -, -, -, -	36	0	36	0	0	0	0	36	0
ПП. 04.	Производственная практика	-, -, -, -, -	72	0	72	0	0	0	0	72	0
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-з/-Дз/1к.э	208	34	174	34	0	0	0	0	174
МДК.05.0 1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-, -, -, -, -	100	34	66	34	0	0	0	0	66
УП.05.	Учебная практика	-, -, -, -, -	36	0	36	0	0	0	0	0	36
ПП. 05.	Производственная практика	-, -, -, -, -	72	0	72	0	0	0	0	0	72
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	-з/2Дз/-э	144	24	120	24	0	0	0	0	120
МДК.06.0 1	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-, -, -, -, Дз	72	24	48	24	0	0	0	0	48
УП.06.	Учебная практика	-, -, -, -, -	36	0	36	0	0	0	0	0	36
ПП. 06.	Производственная практика	-, -, -, -, Дз	36	0	36	0	0	0	0	0	36
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	-з/2Дз/1э	144	24	120	24	0	0	0	0	120
МДК.07.0 1	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-, -, -, -, Дз	72	24	48	24	0	0	0	0	48
УП.07.	Учебная практика	-, -, -, -, -	36	0	36	0	0	0	0	0	36

ПП. 07.	Производственная практика	-, -, -, Дз	36	0	36	0	0	0	0	0	36		
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-з/2Дз/1э	242	44	198	46	0	0	0	0	198		
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, -, -, Дз	134	44	90	46	0	0	0	0	90		
УП.07.	Учебная практика	-, -, -, -	36	0	36	0	0	0	0	0	36		
ПП. 07.	Производственная практика	-, -, -, Дз	72	0	72	0	0	0	0	0	72		
ФК.00	Физическая культура	-, -, -, 3, ДЗ	72	36	36	36	0	0	0	20	16		
Всего		1з/29Дз/11э	4806	1350	3456	1458	612	828	576	792	648		
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1 нед.		
Консультации 300 часов Государственная (итоговая) аттестация: Впускная квалификационная работа 1 нед						Всего	дисциплин и МДК	612	828	576	396	288	
							учебной практик	0	0	0	144	144	
							производств. практик	0	0	0	252	216	
							экзаменов	0	0	3	5	3	
							дифф. зачетов	2	8	9	2	8	
							зачетов	0	0	0	1	0	

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии НПО

№	Наименование
	Кабинеты
1.	технологии кулинарного производства
2.	технологии кондитерского производства
3.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории
4.	микробиологии, санитарии и гигиены
5.	товароведения продовольственных товаров
6.	технического оснащения и организации рабочего места
7.	Учебный кондитерский цех
8.	Учебный кулинарный цех
	Спортивный комплекс
9.	спортивный зал
10.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
11.	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
а.	Залы
12.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
13.	актовый зал