



Утверждаю
Директор
ГБОУ ИПО ПУ № 44 МО
Куцко Ю.Б.
« 23 » 06 / 2014 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**основной профессиональной образовательной программы
начального профессионального образования**

*Государственного бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования
профессионального училища № 44 Московской области
по профессии начального профессионального образования*

260807.01 Повар, кондитер

Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения – очная.

Нормативный срок обучения – 2 года и 5 мес.
на базе основного общего образования.

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный.

1. 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 профилю специальности	преддипломная				
I курс	33	3	4	-	-	-	10	52
II курс	28	3	8	-	2	-	10	52
III курс	11	1	5	-	1	1	2	21
Всего	72	9	15	-	4	1	24	125

2.1. План учебного процесса 260807.01 Повар, кондитер

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение учебной нагрузки по курсам и полугодиям																						
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			1 курс						итого за 1 курс	2 курс						итого за 2 курс	3 курс				итого за 3 курс				
					всего занятий	Лекций, уроков	лаб. пр. зан.	1 семестр			2 семестр				3 семестр		4 семестр					5 семестр								
								5	4	4	4	1	4		3	5	2	8	9	2		8	6	5	2		3	8	2	4
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	Теоретическое обучение																													
О.00	Общеобразовательный цикл	<i>5з/14Дз/3Э</i>																												
ОДБ	<i>Базовые общеобразовательные дисциплины</i>	<i>5з/10Дз/1Э</i>																												
ОДБ.01	Русский язык	<i>Дз - - Э -</i>	102	24	78	78		1	1	1	1	1	1	1	1	0	40	1	1	1	1	1	1	0	38	0	0	0	0	
ОДБ.02	Литература	<i>3 - - Дз -</i>	254	59	195	195		1	1	1	1	1	2	2	2	0	52	4	4	2	2	2	2	0	110	3	3	0	0	33
ОДБ.03	Иностранный язык	<i>- 3 - Дз -</i>	203	47	156	156	15 6	2	2	2	2	2	2	2	2	0	80	2	2	2	2	2	2	0	76	0	0	0	0	
ОДБ.04	История	<i>- 3 - Дз -</i>	152	35	117	117		1	1	1	1	1	1	1	1	0	40	1	1	4	4	0	4	0	77	0	0	0	0	
ОДБ.05	Обществознание(вкл экономику и право)	<i>-- Дз - Дз</i>	203	47	156	156		1	1	1	1	1	2	2	2	0	52	2	2	2	2	3	2	0	82	2	2	0	0	22
ОДБ.08	Математика	<i>- Дз - Дз Э</i>	356	83	273	273		3	3	3	3	3	3	3	0	120	4	4	2	2	2	4	0	120	3	3	0	0	33	
ОДБ.10	Информатика и ИКТ	<i>- Дз - - -</i>	102	24	78	32	46	2	2	2	2	2	1	1	3	0	78	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	
ОДБ.12	Физическая культура	<i>3 - Дз - -</i>	223	52	171	171		3	3	3	3	3	3	3	3	0	120	3	3	0	0	0	0	0	51	0	0	0	0	
ОДБ.13	ОБЖ	<i>- 3 - - -</i>	91	21	70	70		2	2	2	2	0	3	3	3	0	70	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	
	Итого		1686	392	1294	1248	202	76	76	76	76	76	76	18	20	0	652	17	17	73	73	70	50	0	554	8	8	0	0	88
ОДП	<i>Общеобразовательные дисциплины профильные</i>	<i>0з/4Дз/2Э</i>																												
ОДП.01 6	Физика	<i>- / - / Дз / - / -</i>	224	52	172	164	8	2	2	2	2	2	3	3	3	0	92	2	3	2	2	2	1	0	80	0	0	0	0	
ОДП.01 9	Химия	<i>- / Дз / - / - / -</i>	117	27	90	90	5	1	1	1	1	1	2	2	1	0	47	1	1	1	1	1	2	0	43	0	0	0	0	
ОДП.20	Биология	<i>Дз / - / - / Э / -</i>	133	33	100	100		0	0	0	0	0	0	0	0	0		3	2	3	3	3	2	0	100	0	0	0	0	
	Итого		474	112	362	354	13	3	3	3	3	3	5	5	4	0	139	6	6	6	6	6	5	0	223	0	0	0	0	
	ИТОГО общеобр.цикл:		2157	501	1656	1602	215	199	199	199	199	273	233	240	0	791	23	23	99	99	96	20	0	777	8	8	0	0	88	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
	Кол-во недель							5	4	4	4	1	1	4	3	5	2		8	9	2	8	6	5	2		3	8	2	4	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1з/8Дз/2Э																													
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Дз/-/-/-	59	14	45	45		2	2	3	1	1	0	0	0	0	45	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	З/Дз/-/-/-	49	11	38	38		0	0	0	0	3	0	0	1	0	38	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/Дз/-/Э/-	145	34	111	111		0	0	0	0	3	0	0	0	0	33	1	6	5	0	1	0	0	78	0	0	0	0		
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-/-/-/-Дз	43	10	33	33		0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0		3	3	0	0	33	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-Дз/-	88	20	68	68		0	0	0	0	0	0	0	0	0		1	2	2	2	2	2	0	68	0	0	0	0		
ОП.06	Охрана труда	Э/-/-/-	44	10	34	34		2	2	2	2	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	
ОП.07	Деловая культура	-/Дз/-/-/-	57	13	44	44		0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0		4	4	0	0	44
ОП.08	Основы калькуляции и учета	-/-/ Дз/Дз	108	25	83	83		0	0	0	0	0	0	0	0	0		1	2	5	1	1	0	0	50	3	3	0	0	33	
ОП.09	Рисование и лепка	-/-/-/-	29	7	22	22		0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0		2	2	0	0	22
	Итого общепрофессиональный цикл:		623	145	478	478		4	4	5	3	7	0	0	1	0	150	3	10	12	2	4	2	0	196	12	12	0	0	132	
П.00	Профессиональный цикл																														
ПМ.00	Профессиональные модули	7з/9Дз/6Э	1408	150	1258																										
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	1з/2Дз	112	13	99																										
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	-/Дз/-/-/-	58	13	45			5	5	0	0	0	0	0	0	0	45	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	
УП.01	Учебная практика	з/-/-/-	30		30			6	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	
ПП.01	Производственная практика	-/Дз/-/-/-	24		24			0	6	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	Кол-во недель							5	4	4	4	1	4	3	5	2		8	9	2	8	6	5	2		3	8	2	4	
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	0з/2Дз/1Э	130	20	110																									
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-/Э/-/-	88	20	68			0	0	4	4	2	2	2	0	0	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	Дз/-/-/-	42		24			0	0	6	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-/Дз/-/-	30		18			0	0	0	0	0	0	6	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	0з/1Дз/1Э	142	20	122																									
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-/Дз/-/-	88	20	68			0	0	0	2	4	2	1	1	0	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.03	Учебная практика	-/-/-/-	24		24			0	0	0	6	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	-/Дз/-/-	30		30			0	0	0	0	0	0	0	6	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	1з/1Дз/1Э	175	19	156																									
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-/-/Э/-	83	19	64			0	0	0	0	4	1	2	2	0	64	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.04	Учебная практика	-/З/-/-	24		24			0	0	0	0	0	6	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.04	Производственная практика	-/-/Дз/-	68		68			0	0	0	0	0	0	0	0	34	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	1з/2Дз/1Э	234	28	206																									
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-/-/-/Э/-	120	28	92			0	0	0	0	0	0	0	0	0		4	2	2	2	2	2	0	92					
УП.05	Учебная практика	-/-/-/Дз/-	48		48			0	0	0	0	0	0	0	0	0		6	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ПП.05	Производственная практика	-/-/-/З/Дз	66		66			0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	6	6	0	66	0	0	0	0	0

		Кол-во недель						5	4	4	4	1	4	3	5	2		8	9	2	8	6	5	2		3	8	2	4	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	1з/1Дз/1Э	218	23	195																									
МДК.06 01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-/-/-/Э	100	23	77			0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	4	5	3	0	77	0	0	0	0	
УП.06	Учебная практика	-/-/-/З/-	48		48			0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	6	0	0	0	48	0	0	0	0	
ПП.06	Производственная практика	-/-/-/-/Дз	70		70			0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	35	70	0	0	0	0	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	1з/2Дз/0Э	119	7	112																									
МДК.07 01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-/-/-/-/Дз	29	7	22			0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0		2	2	0	0	22
УП.07	Учебная практика	-/-/-/-/З	18		18			0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0		6	0	0	0	18
ПП.07	Производственная практика	-/-/-/-/Дз	72		72			0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0		0	0	36	0	72
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		278	20	258																									
МДК.08 01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-/-/-/-/Э	86	20	66			0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0		6	6	0	0	66
УП.08	Учебная практика	-/-/-/-/Дз	48		48			0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0		0	6	0	0	48
ПП.08	Производственная практика	-/-/-/-/Дз	144		144			0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	36	144
	Итого профессиональный цикл:		2010	290	1736			15	15	15	15	17	11	11	10	34	637	12	12	14	14	17	13	35	581	26	26	36	36	502
ФК.00	Физическая культура	-/-/-/З/З	83	19	64			0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	2	2	2	2	0	42	2	2	0	0	22
	Всего		3901	445	3456			215	34	34	34	34	34	34	34	34	1428	36	35	35	36	35	35	35	1416	36	36	36	36	612
	Государственная (итоговая) аттестация																													1н
Г(И)А.00 Консультаций на учебную группу по 100 часов в год. (всего 250 часов). Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа			Всего	Дисциплин и МДК		2700	1186	1184		330																				
				Учебной практики		264	102	96		66																				
				Производств. практики		492	140	136		216																				
				Экзаменов		12	5	4		3																				
				Дифф. зачетов		14	4	5		5																				
				Зачетов		4	2	2		-																				

**2. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских
и др. помещений для подготовки**

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Технологии кулинарного производства
2	Технологии кондитерского производства
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
4	Товароведения продовольственных товаров
5	Учебный цех (кулинарного и кондитерского производства)
	Спортивный комплекс:
6	Спортивный зал
7	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
8	Стрелковый тир
	Залы:
9	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
10	Актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательного учреждения начального профессионального образования ГБОУ НПО ПУ № 44 МО разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования (далее – НПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013 года) - 260807.01 Повар, кондитер; Устава ГБОУ НПО ПУ № 44 МО, утвержденного приказом Министерства образования Московской области от 19.01.2011 г. № 32; Типового положения об образовательном учреждении начального профессионального образования, утвержденного постановлением Правительства РФ от 14.07.2008 г № 521 п.20; Типового положения об учреждении общеобразовательных учреждений, утвержденного постановлением Правительства РФ от 19.03.2001 № 196; Положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих программы НПО утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 26.11.2009 года № 674; Приказа Министерства образования РФ от 27.01.1993 года «О порядке проведения аттестации по предметам образовательного и технического циклов и переводе на следующий курс учащихся учреждений начального профессионального образования»; «Санитарно-эпидемиологических требований к организации учебно-производственного процесса в ОУ начального профессионального образования СанПин № 2.4.3 № 1186-03» от 28.01.2003 г, утвержденного Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации; Изменений № 2 к СанПиН 2.4.3.1186-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования; Разъяснений ФИРО по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования; Макета учебного плана образовательного учреждения, Разъяснений по реализации федерального государственного образовательного стандарта (полного) общего образования (профильное обучение).

4. 1. Организация учебного процесса и режим занятий

Объем учебных недель составляет:

1 курс - 42 недели,

2 курс - 40 недель и 2 недели промежуточной аттестации,

3 курсе- 17 недель, 1 неделя промежуточной аттестации и 1 неделя ГИА..

Продолжительность учебной недели – 5 дней.

Продолжительность занятий - 45 мин.

Каникулы на 1 и 2 курсах: зимние – 2 недели, летние – 8 недель.

4.2. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы

Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП используются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции: диагностическое тестирование, экспертная оценка выполнения лабораторной работы, ситуационные задания, экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике, защита практической работы.

Промежуточная аттестация предусматривает проведение зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от учебных занятий. На подготовку к экзамену отводится от двух до пяти дней.

Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся: формы промежуточной аттестации определены в последовательности их применения. При изучении дисциплины два курса, на 1 курсе - дифференцированный зачет, на 2 курсе – экзамен. При изучении дисциплины три курса, на 1 и 2 курсах - дифференцированный зачет, на 3 курсе - экзамен. Завершающим этапом промежуточной аттестации являются обязательными итоговые экзамены по русскому языку и математике. При освоении программ общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей промежуточной аттестации являются дифференцированные зачеты или экзамены.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплины;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Промежуточная аттестация в форме зачета или профессионального зачета проводится за счет часов, отведенных на предмет или модуль.

Зачеты – 4 (3 по физкультуре): 1 курс – 2; 2 курс – 2; 3 курс – 0.

Дифференцированные зачеты – 14: 1 курс – 4; 2 курс – 5 (с ДЗ по физкультуре); 3 курс – 5.

Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены.

4.3. Перечень предметов, выносимых на экзамены:

Русский язык и математика являются обязательными, экзамен (с учетом профиля) право (по выбору ОУ).

1 Охрана труда (устно по билетам);

курс

ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

2 Русский язык (письменно);

курс

Биология (устно по билетам);

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

3 Математика (письменно);

курс

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Экзамен по предмету «Охрана труда» проводится в рамках учебных занятий
Итоговая аттестация по профессиональным модулям проводится в форме квалификационного экзамена: устно по билетам и выполнения практического задания.

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в мастерской училища или на производстве и письменной экзаменационной работы. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

4.4. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки в неделю составляет:

1 курс - 34 часа;

2 курс - 35 часов;

3 курс - 36 часов.

Максимальный объем учебной нагрузки – 54 часа в неделю.

4.5. Организация консультаций

Консультации предусмотрены в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год (всего 250 часов на 1-3 курсы). Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Распределение часов на консультации

Общепрофессиональный и профессиональный циклы					
Дисциплина, ПМ, МДК		I	II	III	Всего
1	Техническое оснащение и организация рабочего места		15		15
2	Технология приготовления сладких блюд и напитков	5			5
3	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	5			5
4	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	10			10
5	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		10		10
6	Технология приготовления супов и соусов	10			10
7	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	15			15
8	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		10	15	25
9	Охрана труда	10			10
10	Основы калькуляции и учета		10	15	25
	ИТОГО:	55	45	30	130
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ					
11	Русский язык	10	10		20
12	Математика	8	8	10	26
13	Обществознание		8	10	18
14	Экономика	8			8
	Английский язык		8		8
15	История	6	8		14
16	Литература	5	5		10
17	Химия		8		16
	ИТОГО:	45	55	20	120
	ВСЕГО:	100	100	50	250

4.6. Порядок проведения учебной и производственной практики

Организация учебной (производственного обучения) и производственной практики осуществляется на основании учебного плана, рабочих программ профессиональных модулей и детальной программы производственной практики. Учебная практика (производственное обучение) проводится при освоении

обучающимися профессиональных компетенций в рамках **восьми** профессиональных модулей рассредоточено, в учебной мастерской или на предприятиях, чередуясь с теоретическим обучением.

Производственная практика проводится на основе договоров с предприятиями, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплины,
- оценка компетенций обучающихся.

4.7. Деление на подгруппы

При проведении теоретических занятий по информатике и ИКТ и иностранному языку учебная группа разбивается на подгруппы численностью по 12-15 человек.

4.8. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы НПО формируется в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования.

Реализация ФГОС стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение), в пределах образовательных программ НПО осуществляется в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (утверждены приказом Минобрнауки России от 9 марта 2004 г №1312 в редакции Минобрнауки России от 20.08.08 № 241 и от 30.08.2010 года № 889) и «Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в ОУ НПО в соответствии с Федеральным учебным планами примерными учебными планами от 29.05-2007 33 03-1189.

Обязательная учебная нагрузка с учетом профиля профессионального образования составляет 1659 часов, из них 557 базовые учебные дисциплины и 1102 - профильные учебные дисциплины.

Профильными учебными дисциплинами являются: математика, физика, информатика и ИКТ. Базовая учебная дисциплина обществознание(156 часов) включает «Экономику» – 40 часов изучается на 1 курсе и «Право» – 44 часа (3 курса обучения).

4.9. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть циклов ОПОП дает возможность расширения и углубления подготовки, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Из вариативной части ОПОП в учебный план в общепрофессиональный цикл добавлены часы по МДК: Охрана труда – 34 часов,

Деловая культура – 40 часов, Основы калькуляции и учета – 62 часа, Рисование и лепка – 20 часа, БЖ – 36 часа. Всего использовано 144 часа. Оставшиеся часы распределены на профессиональный цикл в рамках профессиональных модулей, в том числе добавлено 26 – на физкультуру, на увеличение профессиональной составляющей ОПОП НПО. Разница между ФГОС и учебным планом составляет 448 часа.