

Утверждаю
Директор ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум»



В. И. Исаков
«09» июля 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Воронежской области «Острогожский многопрофильный техникум»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3

года и 10 мес. на базе основного общего образования

ТП-11(18-19); ТП-21(19-20) –

ТП-11 (19-20); ТП-21 (20-21)

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				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	28	5	6		2		11	52
III курс	29	3	8		2		10	52
IV курс	24	1	5	4	1	6	2	43
Всего	120	9	19	4	7	6	34	199

Календарный учебный график

Сводные данные по бюджету времени

курс	Сентябрь			Октябрь			Ноябрь			Декабрь			Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август			Всего на курсе		Учебная и производственная практика, час. (нед.)		Итого	Всего недель в учебном году	
	1-7	8-14	15-21	22-28	5-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	1-7	8-14	15-21	22-28	1-7	8-14	15-21	22-28	5-11	12-18	19-25	26-31	неделя	часы	Экзамениционная сессия (нед.)	Учебная практика							
1						16																												39	1404	2			11	52			
2						16																													28	1008	2	5	6		11	52	
3						16																													29	1044	2	3	8		10	52	
4						16,5																													24	864	1	1	5	4	6	2	43
ИТОГО:																														120	4320	7	9	19	4	6	34	199					

Условные обозначения

- | | | | | | | | | |
|--------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> оу | <input type="checkbox"/> оо | <input type="checkbox"/> от | <input type="checkbox"/> 8 | <input type="checkbox"/> х | <input type="checkbox"/> :: | <input type="checkbox"/> = | <input type="checkbox"/> Ш |
| теоретическое обучение | с теоретическим обучением | без теоретического обучения | с теоретическим обучением | без теоретического обучения | преддипломная практика | промежуточная аттестация | каникулы | итоговая государственная аттестация |

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Экзамен, Экзамен квалификационный	Дифференцированный зачет	Зачет	Контрольная работа	максимальная	Обязательная аудиторная				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
							Всего занятий	В т.ч.			1 сем., ТО-16 УП-0 ПП-0 нед.	2 сем., ТО-23 УП-0 ПП-0 нед.	3 сем., ТО-16 УП-0 ПП-0 нед.	4 сем., ТО-12 УП-5 ПП-6 нед.	5 сем., ТО-16 УП-0 ПП-0 нед.	6 сем., ТО-13 УП-3 ПП-8 нед.	7 сем., ТО-16,5 УП-0 ПП-0 нед.	8 сем., ТО-7,5 УП-1 ПП-5 нед.
								Занятий в группах и потоках (лекций, семинаров, уроков)	Занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятия)	Курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	5	12	0	5	2106	1404	991	413		576	828						
O.01	Русский язык	2			1	105	70	70			32	38						
O.02	Литература		1,2			264	176	176			70	106						
O.03	Иностранный язык		1,2			249	166		166		70	96						
O.04	Математика	2			1	336	224	224			64	160						
O.05	История		1(к), 2			175	117	117			32	85						
O.06	Обществознание (включая экономику и право)		1(к), 2			175	117	105	12		32	85						
O.07	Химия	2			1	105	70	54	16		32	38						
O.08	Биология		1,2			117	78	68	10		32	46						
O.09	Физика		2		1	152	102	82	20		32	70						
O.10	Астрономия				2	53	35	35				35						
O.11	Физическая культура		1,2			175	117	2	115		48	69						
O.12	ОБЖ	1				107	70	40	30		70							
ОДВ.13	Информатика и ИКТ	1				93	62	28	34		62							

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1	5	5	6	819	546	190	356				168	48	134	52	114	30
ОГСЭ.01	Основы философии		7			72	48	44	4								48	
ОГСЭ.02	История		3			72	48	48	0				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	8	7		3,4, 5,6	162	162	0	162				32	24	32	26	33	15
ОГСЭ.04	Физическая культура		8	3,4, 5,6, 7		324	162	0	162				32	24	32	26	33	15
ОГСЭ.05	<i>Русский язык и культура речи</i>		3			84	56	46	10				56					
ОГСЭ.06	<i>Психология общения</i>				5	51	34	24	10						34			
ОГСЭ.07	<i>Основы финансовой грамотности</i>				5	54	36	28	8						36			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0	3	0	3	360	240	164	76				90	118	32	0	0	0
ЕН.01	Математика				3,4	96	64	42	22				34	30				
ЕН.02	Экологические основы природопользования		5			48	32	22	10						32			
ЕН.03	Химия		3,4			168	112	78	34				56	56				
ЕН.04	<i>Основы учебно-исследовательской деятельности</i>				4	48	32	22	10					32				
П.00	Профессиональный учебный цикл	11	23	0	10	3195	2166	1276	840	50			318	266	446	416	480	240
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	7	5	0	4	1287	858	554	304				248	68	186	32	198	126
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3				126	84	60	24				84					
ОП.02	Физиология питания	4				102	68	52	16					68				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		3			84	56	44	12				56					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	7				102	68	34	34								68	
ОП.05	Метрология и стандартизация	5				72	48	32	16						48			
ОП.06	Правовые основы профессиональной				7	72	48	28	20								48	

	деятельности																	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5			102	68	48	20						68				
ОП.08	Охрана труда		5		51	34	24	100						34				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6	5	102	68	48	20						36	32			
ОП.10	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания		8	7	90	60	36	24								40	20	
ОП.11	Технология приготовления блюд русской кухни и кухни народов мира		8		159	106	56	50										106
ОП.12	Технология приготовления блюд диетического питания	7			63	42	22	20								42		
ОП.13	Товароведение продовольственных товаров	3			96	64	34	30				64						
ОП.14	Основы бухгалтерского учета			3	66	44	36	8				44						
ПМ.00	Профессиональные модули	8	18	0	6	1908	1272	698	524	50			70	198	224	384	282	114
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4	Эк			189	126	62	64				126					
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		4		189	126	62	64					126					
УП.01.	Учебная практика		4					72	72					72				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	6	Эк			272	181	89	72	20 (6 сем)				100	81			
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		5	6	272	181	89	72	20 (6 сем)					100	81			
УП.02	Учебная практика		6					36	36							36		

ПП.02	Производственная практика		6					72	72						72			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	6 Эк				410	273	137	136						90	183		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	6			5	410	273	137	136						90	183		
УП.03	Учебная практика		6					36	36							36		
ПП.03	Производственная практика		6					108	108							108		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6 Эк				230	154	78	76						34	120		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				5,6	230	154	78	76						34	120		
УП.04	Учебная практика		6					36	36							36		
ПП.04	Производственная практика		6					108	108							108		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	8 Эк				354	236	148	68	20 <small>(8 ссм)</small>							164	72
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		7,8			354	236	148	68	20 <small>(8 ссм)</small>							164	72
УП.05	Учебная практика		8					36	36									36
ПП.05	Производственная практика		8					108	108									108
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	8 Эк				240	160	88	62	10 <small>(8 ссм)</small>							118	42
МДК.06.01	Управление структурным подразделением		7		8	240	160	88	62	10 <small>(8 ссм)</small>							118	42
ПП.06	Производственная практика		8					72	72									72
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям	4 Эк				213	142	96	46				70	72				

	рабочих, должностям служащих: 16675 Повар																		
МДК.07.01	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий		4		3	213	142	96	46				70	72					
УП.07	Учебная практика		4					108	108					108					
ПП.07	Производственная практика		4					216	216					216					
Всего		17	43	5	24	6480	4320	2593	1677	50	576	828	576	432	576	468	594	270	
ПДП	Преддипломная практика		8															4	
ГИА	Государственная итоговая аттестация																	6	
<p>Консультации из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год</p> <p>Государственная итоговая аттестация: 1.1. Выпускная квалификационная работа (ВКР) Выполнение ВКР с 18.05. по 14.06 (всего 4 нед.) Защита ВКР с 15.06. по 28.06. (всего 2 нед.)</p>										Всего	дисциплин и МДК	12	10	11	8	11	6	9	6
											учебной практики	-	-	-	180	-	108	-	36
											производственной	-	-	-	216	-	288	-	180
											преддипл. практики	-	-	-	-	-	-	-	144
											экзаменов	2	3	2	3	2	3	2	3
											дифферен. зачетов(без физ. культ)	4	6	4	6	3	7	4	6
											зачетов(без физ. культ)	-	-	-	-	-	-	-	-
											курсовых работ (пр)	-	-	-	-	-	1	-	2

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	Наименование
Кабинеты:	
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка (немецкий и французский)
3.	Иностранного языка (английский)
4.	Математики
5.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
6.	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
7.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8.	Экологических основ природопользования
9.	Литературы, русского языка и культуры речи
10.	Истории
11.	Биологии
12.	Астрономии
Лаборатории:	
1.	Химии
2.	Физики
3.	Метрологии и стандартизации
4.	Микробиологии, санитарии и гигиены
Цеха:	
1.	Учебный кулинарный цех
2.	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:	
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
Залы:	
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) среднего профессионального образования ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 384.

Реализация Федерального образовательного стандарта среднего общего образования осуществляется в пределах ППССЗ по данной специальности.

Учебный год начинается с 01 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком.

Продолжительность учебной недели – шесть дней.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной и внеаудиторной учебной работы. Объем обязательной учебной нагрузки – 36 академических часов в неделю.

Учебные занятия по дисциплинам и модулям сгруппированы парами, продолжительность одного часа составляет 45 минут.

Текущий контроль знаний студентов по дисциплинам и профессиональным модулям осуществляется в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину или модуль. Знания студентов оцениваются с применением как традиционных, так и инновационных методов, с использованием компьютерных технологий, накопительной системы. Шкала отметок знаний студентов: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно», зачтено, не зачтено.

Консультации, предусмотренные учебным планом в объеме из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год, могут быть групповыми, индивидуальными, письменными, устными.

Учебным планом предусмотрено 32 недели практики, из них на учебную практику отведено 9 недель и 23 недели производственной практики. Производственная практика распределена следующим образом: 19 недель практики по профилю специальности и 4 – преддипломной практики. Проведение учебной практики и практики по профилю специальности предусмотрено при освоении профессиональных модулей. Преддипломная практика организуется в последнем семестре обучения, после освоения студентами всех учебных дисциплин и профессиональных модулей.

По окончании каждого семестра обучения предусмотрено проведение промежуточной аттестации студентов.

По окончании обучения предусмотрено проведение государственной итоговой аттестации.

4.1. Общеобразовательный цикл

Учебный план в части общеобразовательного цикла разработан на основе:

- приказа Министерства образования Российской Федерации № 1312 от 09.03.2004 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (в ред. приказов Минобрнауки России от 20.08.2008 № 241, от 30.08.2010 № 889, от 03.06.2011 № 1994, от 01.02.2012 № 74);

- постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011, регистрационный номер 19993);

- приказа департамента образования, науки и молодежной политики Воронежской области от 27.07.2012 № 760 «Об утверждении регионального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Воронежской области, реализующих государственные образовательные стандарты начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования».

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы реализуется на первом курсе обучения. Продолжительность освоения составляет 52 недели: 39 недель – теоретическое обучение, 2 – промежуточная аттестация, 11 – каникулярное время.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа) распределено на изучение базовых учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

Обязательными базовыми общеобразовательными учебными дисциплинами являются: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», интегрированный курс «Обществознание (включая экономику и право)». Вместо интегрированного учебного предмета «Естествознание» в учебный план введены учебные дисциплины естественнонаучного цикла: «Физика», «Химия», «Биология». В число общеобразовательных дисциплин по выбору в учебный план включена учебная дисциплина «Информатика и ИКТ».

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны на основе Государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования и примерных программ по общеобразовательным предметам.

При проведении занятий по «Иностранному языку», «Физической культуре», «Физике», «Химии», «Биологии» (во время проведения практических занятий и лабораторных работ) осуществляется деление учебной группы на подгруппы.

Текущий контроль знаний по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, используя различные формы и методы, включая компьютерные технологии.

По окончании семестров предусмотрено проведение промежуточной аттестации, в объеме одной недели учебного времени. Формы промежуточной аттестации: экзамен, дифференцированный зачет, контрольная работа. В первом семестре предусмотрено два экзамена: по дисциплинам: «Информатика и ИКТ», «ОБЖ», во втором три: по дисциплинам: «Русский язык», «Математика» – в письменной форме, «Химия» – в устной.

Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов основной профессиональной образовательной программы СПО, как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального учебного цикла.

4.2. Формирование вариативной части ППССЗ

Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования Технология продукции общественного питания объем часов вариативной части циклов составляет 1296 часов максимальной учебной нагрузки, из них 864 часов – обязательных учебных занятий. В соответствии с Актом распределения вариативной части циклов ППССЗ по специальности Технология продукции общественного питания в учебном плане ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум» данный объем часов распределен следующим образом: цикл ОГСЭ 189/126 часов; Математический и общий естественнонаучный цикл 48/32; Профессиональный цикл 1059/706 часов.

За счет вариативных часов в учебный план введены дисциплины: в цикл ОГСЭ Русский язык и культура речи, Психология общения; в цикл ЕН – Основы учебно-исследовательской деятельности; в Профессиональный учебный цикл – Организация обслуживания на предприятиях общественного питания, Технология приготовления блюд русской кухни и народов мира, Технология приготовления блюд диетического питания, Товароведение продовольственных товаров, Основы бухгалтерского учета.

Кроме того, за счет вариативных часов увеличен объем общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части ППССЗ.

4.3. Формы проведения консультаций

Консультации, предусмотренные учебным планом в объеме из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год, могут быть групповыми (устными и письменными) – при подготовке к контрольной работе, дифференцированному зачету или экзамену, а также при проведении текущего контроля знаний. Индивидуальные консультации проводятся при организации

контроля прохождения практики. При подготовке к государственной итоговой аттестации проводятся как групповые, так и индивидуальные консультации.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Учебным планом предусмотрено проведение промежуточной аттестации студентов. Всего на проведение промежуточной аттестации предусмотрено 7 недель, из них на первом, втором и третьем курсах по две недели, на четвертом – одна, по ½ недели после каждого семестра.

Формами промежуточной аттестации являются экзамен, дифференцированный зачет, зачет, контрольная работа. По профессиональным модулям обязательной формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный). Экзамены проводятся в дни, освобожденные от занятий, с промежутком между экзаменами не менее 2 дней. В период сессии предусмотрено проведение не более 3 экзаменов в неделю. В случае проведения трех экзаменов, первый – проводится в первый день сессии. Зачеты, дифференцированные зачеты и контрольные работы проводятся за счет часов, отведенных на изучение соответствующей учебной дисциплины или модуля.

Количество экзаменов не превышает установленный норматив: не более 8 в учебном году; зачетов, дифференцированных зачетов (без учета зачетов по физической культуре) не более 10 в учебном году.

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

В качестве государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) предусмотрено выполнение (4 недели) и защита (2 недели) выпускной квалификационной работы. Порядок проведения ГИА определяется Положением о ГИА в ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум», утвержденным директором техникума.