

Утверждаю
Директор ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум»



О.В. Редина
«11» апреля 2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология производства 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 (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.)		Итоговая государственная аттестация, нед.	Каникулы (неделя)	Всего недель в учебном году	
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-30	1-9	10-16	17-23	24-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-31	1-5	6-12	13-19	20-26	27-29	1-5	6-12	13-19	20-26	27-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-31	1-9	10-16	17-23	24-31	неделя	часов	Учебная	Производственная							
1						16								::	=	=		23																	39	1404	2				11	52		
2						16								::	=	=		14			Пм	оо	оо												28	1008	2	5	6			11	52	
3						16								::	=	=		13				Пм	оо	оо	8	8	8	8	8	8	8	8			29	1044	2	3	8			10	52	
4						16,5								/:	=	=		7,5			Пм	оо	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8			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"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| теоретическое обучение | Учебная практика с теоретическим обучением | Учебная практика без теоретического обучения | По профилю специальности с теоретическим обучением | По профилю специальности 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/Индивидуальный учебный проект	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	8	2106	1404	993	411		576	828						
	Общие:	3	8	0	3	1468	979	666	313		418	561						
ОЦ.01	Русский язык	2			1	105	70	70			32	38						
ОЦ.02	Литература		1,2			264	176	176			70	106						
ОЦ.03	Иностранный язык		1,2			249	166		166		70	96						
ОЦ.04	Математика	2			1	294	196	196			64	132						
ОЦ.05	История		1,2			223	149	149			64	85						
ОЦ.06	Физическая культура		1,2			175	117		117		48	69						
ОЦ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	1				105	70	40	30		70							
ОЦ.08	Астрономия				2	53	35	35				35						
	По выбору из обязательных предметных областей:	2	3	0	2	456	304	236	68		142	162						
ОЦ.09	Родной язык	1				69	46	24	22		46							
ОЦ.10	Химия	2			1	117	78	62	16		32	46						
ОЦ.11	Биология		1,2			117	78	68	10		32	46						
ОЦ.12	Физика		2		1	153	102	82	20		32	70						

	Дополнительные:	0	1	0	3	182	121	91	30		16	105						
ОЦ.13	Технология проектной деятельности				2	69	46	26	20			46						
ОЦ.14	Экология моего края		2			54	36	26	10			36						
ОЦ.15	История родного края				1,2	59	39	39			16	23						
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	7				102	68	34	34								68	

	профессиональной деятельности																	
ОП.05	Метрология и стандартизация	5				72	48	32	16						48			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности				7	72	48	28	20								48	
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			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	6 Эк				272	181	89	72	20 (6 сем)				100	81			

	продукции																	
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 (8 сем)							164	72	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		7,8		354	236	148	68	20 (8 сем)							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 (8 сем)							118	42	

МДК.06.01	Управление структурным подразделением		7		8	240	160	88	62	10 (8 сем)							118	42	
ПП.06	Производственная практика		8					72	72									72	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар	4 Эк				213	142	96	46				70	72					
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	27	6480	4320	2593	1677	50	576	828	576	432	576	468	594	270	
ПДП	Преддипломная практика		8															4	
ГИА	Государственная итоговая аттестация																	6	
Консультации из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год																			
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.)										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.	Актовый 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 от 17.05.2012 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями);
- 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);
- письма департамента образования, науки и молодежной политики Воронежской области от 15.02.2018 № 80-11/1456 «О направлении разъяснений».

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 общих дисциплин, дисциплин по выбору из обязательных предметных областей общеобразовательного цикла.

Общими предметами являются: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия». В число общеобразовательных предметов по выбору из обязательных предметных областей в учебный план включены: «Родной язык», «Биология», «Химия», «Физика»; дополнительные: «Технология проектной деятельности», «Экология моего края», «История родного края».

В учебном плане предусмотрено выполнение индивидуального учебного проекта. Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной тематике в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Индивидуальный проект выполняется обучающимися в течение одного года в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего 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, могут проводиться и индивидуальные учебные занятия.

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, защита индивидуального учебного проекта. В первом семестре предусмотрено два экзамена: по дисциплинам: «Родной язык», «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 ППССЗ СПО, как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального 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.