



Утверждаю:
Директор ФБН ОУ «ВТЭТ»
Белова З.П.
«06.04.2015г.»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Варнавинский технологическо-экономический техникум»

по специальности

19.02.10. Технология продукции общественного питания

по программе подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения: 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования Профиль
получаемого профессионального образования

естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный план по основной образовательной программе среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки разработан на основании:

Федерального Закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации (регистрационный № 33234 от 23 июня 2014 года),

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,

Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

Письма Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации РФ « Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы СПО» от 18 апреля г.2013 г. № 291 (Зарегистрирован в Минюсте РФ 14 июня 2013 г.);

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления деятельности по основным программам профессионального обучения»,

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», в соответствии с базисным учебным планом по специальности.

Локальных актов ГБПОУ «Варнавинский технологический техникум».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий на всех курсах – 1 сентября, окончание учебных занятий на каждом курсе в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Продолжительность учебных занятий - группировка парами.

Допускается группирование занятий парами по четыре академических часа при концентрированном изучении отдельных модулей и междисциплинарных курсов.

- Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий обучающихся в период теоретического обучения не превышает 36 часов в неделю. Максимальная учебная нагрузка обучающихся 54 часа в неделю и включает все виды учебной работы обучающихся в образовательном учреждении и вне его (обязательные учебные занятия, выполнение домашних заданий, занятия в спортивных секциях, кружках по интересам, самостоятельная работа и т.д.).

- Консультации для обучающихся предусматриваются образовательным учреждением из расчета 4 часа на одного обучающегося в учебный год, (Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464). Консультации проводятся в соответствии с графиком и могут быть как устные, так и письменные, и проводятся с группой, подгруппой и отдельными обучающимися. Распределение часов консультаций техникум производит самостоятельно.

Начиная с третьего семестра, учитывая рекомендации работодателя, отдельные учебные дисциплины, модули и междисциплинарные курсы профессионального цикла изучаются концентрированно, поэтому число часов теоретического обучения на дисциплины и междисциплинарные курсы установлено без соотношения с числом недель в семестре.

- При проведении лабораторных, практических работ и при работе в компьютерном классе группа может делиться на подгруппы численностью не менее 12 человек в подгруппе, если это предусмотрено содержанием учебной программы, при наличии специально оборудованных лабораторий, кабинетов и инструмента для проведения занятий.

- На основании приказа Министерства обороны Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010. № 96/134 (зарегистрированного в Минюсте РФ № 16866 от 12.04.2010.) освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для юношей завершается военными сборами. Для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, используется на освоение основ медицинских знаний.

Цели, задачи, программы и формы отчетности практик определяются образовательным учреждением. Практика обучающихся организуется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации РФ « Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы СПО» от 18 апреля 2013г. № 291 (Зарегистрирован в Минюсте РФ 14 июня 2013 г.);

- Учебная практика проводится в учебном кондитерском и кулинарном цехах.

- Производственная практика проводится на основе договоров, заключаемых между техникумом и производственными предприятиями общественного питания.
- Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Производственная практика завершается дифференцированным зачетом освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций.
- В рамках реализации ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, предусмотрено освоение профессии повар через освоение ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар (3-5 семестры).

1.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО № 06-259 от 17.03.2015г.; Приказ Министерства образования и науки РФ от 15.12.2014 №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №464).

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование, изучают общеобразовательные предметы на первом курсе обучения

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Дисциплина ОБЖ изучается в объеме 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008. № 241).

В общеобразовательный цикл включены дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся предлагаемые техникумом: «Психология делового общения» и «Основы предпринимательства» в объеме 39 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени выделенного ФГОС СПО.

Промежуточная аттестация за первый курс предусматривает 3 экзамена – по ОУД.01 Русский язык и литература; ОУД.03 Математика – в письменной форме; ОУД. 07 Информатика - в устной форме.

По дисциплинам общеобразовательного цикла на 1 курсе предусмотрено самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта за счет времени, выделенного на самостоятельную учебную деятельность обучающихся (Письмо Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»).

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

С целью расширения и углубления подготовки, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и пожеланиями работодателей района вариативная часть циклов образовательной программы СПО 864 часа использована следующим способом: -

на ЕН.00 - 58 часов,

ЕН 01. Математика – 10 часов

ЕН 03. Химия – 48 часов

на ОП.00 - 240 часов,

ОП 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве- 32 часа

ОП 02 Физиология питания - 34 часа

ОП 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья - 66 часов

ОП 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности- 16 часов

ОП 07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга- 92 часа

на ПМ.00 – 566 часов.

МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции- 72 часа

МДК 01.02. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции- 72 часа

МДК 01.03. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции- 75 часов

МДК 01.04. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 97 часов

МДК 07.01. 250 часов

1.5 Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестацию обучающихся проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Проведение зачетов, дифференцированных зачетов, комплексных дифференцированных зачетов, курсовых работ осуществляется за счет часов, отведенных на дисциплины, междисциплинарные курсы. На 4 курсе проводятся два комплексных дифференцированных зачета: по УП.05 и ПП.05 ; по УП.06 и ПП.06.

Выполнение курсовой работы – вид учебной работы по дисциплине или междисциплинарному курсу. На весь период обучения запланировано две курсовые работы: по ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (6 семестр), по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения (8 семестр).

Предусматривается концентрированное изучение отдельных учебных дисциплин и междисциплинарных курсов ППССЗ, поэтому аттестация по ним и профессиональным модулям проводится по мере завершения их изучения.

Зачеты, дифференцированные зачеты по Физической культуре в течение всего периода обучения не входят в число допустимых – 10 в каждом учебном году.

По завершению освоения ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар, по результатам квалификационного экзамена обучающимся присваивается квалификация - повар 3 разряда.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку (4 недели) и защиту выпускной квалификационной работы (2 недели), тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

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	34	3	2		2		11	52
III курс	28	6	6		2		10	52
IV курс	19	6	5	4	1	6	2	43
Всего	120	15	13	4	7	6	34	199

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.	курсовых работ (проектов)	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
								лаб. и практ. занятий	17 нед	22 нед	16 нед	23 нед	16 нед	24 нед	17 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	1 3/11Д3/3Э	2106	702	1404	373	0	612	792	0	0	0	0	0	0
	Общие учебные дисциплины	1 3/4Д3/2Э	1156	384	772	219	0	340	432	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык и литература	-,э	292	97	195	0		85	110						
ОУД.02	Иностранный язык	-,дз	175	58	117	117		51	66						
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-,э	234	78	156			68	88						
ОУД.04	История	-,дз	175	58	117	0		51	66						
ОУД.05	Физическая культура	з,дз	175	58	117	102		51	66						
ОУД.06	ОБЖ	-,дз	105	35	70	0		34	36						
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	03/6Д3/1Э	889	296	593	154	0	272	321	0	0	0	0	0	0
ОУД.07	Информатика	-,э	150	50	100	100		51	49						
ОУД.08	Физика	-,дз	145	48	97	16		51	46						
ОУД.9	Химия	-,дз	162	54	108	28		51	57						
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	-,дз	162	54	108	0		51	57						
ОУД.15	Биология	-,дз	108	36	72	10		34	38						
ОУД.16	География	-,дз	108	36	72			34	38						

ОУД.17	Экология	дз	54	18	36				36						
	Дополнительные учебные дисциплины	03/1дз/0э	61	22	39	0	0	0	39	0	0	0	0	0	0
ДУД.01	Психология делового общения	дз	61	22	39				39						
ДУД.01	Основы предпринимательства		0												
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	5 3/2дз/2э	703	283	420	324	0	0	0	160	72	48	64	52	24
ОГСЭ.01.	Основы философии	э	68	20	48				48						
ОГСЭ.02.	История	э	68	20	48				48						
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	-, -, -, -, дз	243	81	162	162			32	36	24	32	26	12	
ОГСЭ.04.	Физическая культура	з, з, з, з, дз	324	162	162	162			32	36	24	32	26	12	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	0з/2дз/1э	388	122	266	88	0	0	0	128	106	32	0	0	0
ЕН.01.	Математика	дз	156	50	106	46			64	42					
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	дз	44	12	32						32				
ЕН.03.	Химия	-, э	188	60	128	42			64	64					
П.00	Профессиональный учебный цикл	0з/24дз/11э	4291	1053	3238	951	30	0	0	288	650	496	800	560	444
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0з/8дз/1э	948	292	656	283	0	0	0	146	160	68	64	166	52
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-, э	107	33	74	28			32	42					
ОП.02.	Физиология питания	дз	107	33	74	28			74						
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-, дз	173	55	118	44			40	78					
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дз	96	28	68	30								50	18
ОП.05.	Метрология и стандартизация	дз	44	12	32	14					32				
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	дз	46	14	32	14							32		
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, дз	221	71	150	74								116	34
ОП.08.	Охрана труда	дз	56	16	40	16				40					

ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	-,дз	98	30	68	35							36	32		
ПМ.00	Профессиональные модули	Оз/16дз/10 э	3343	761	2582	668	30	0	0	142	490	428	736	394	392	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Эк	443	97	346	90	0	0	0	86	260	0	0	0	0	
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	дз	299	97	202	90				86	116					
УП.01		дз	72		72						72					
ПП.01		дз	72		72						72					
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Эк	443	97	346	90	0	0	0	0	0	96	250	0	0	
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-,э	299	97	202	90						60	142			
УП.02		дз	72		72							36	36			
ПП.02		дз	72		72								72			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Эк	551	121	430	98	20	0	0	0	36	84	310	0	0	
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-,э	371	121	250	98	20				36	84	130			
УП.03		дз	108		108								108			
ПП.03		дз	72		72								72			
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эк	548	132	416	108	0	0	0	0	0	0	176	96	144	

ИТОГО:		8100		5940	1736	30	612	792	576	828	576	864	612	828
Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год	ВСЕГО		дисциплин и МДК	612	792	576	648	432	576	504	180			
Государственная (итоговая) аттестация			Учебной практики	0	0	0	108	72	144	108	108			
			производственной практики	0	0	0	72	72	144	0	180			
1. Дипломная работа			преддипломной практики								144			
1.1 Выполнение дипломной работы с 20.05.19 г. по 16.06.19 г. (всего 4 нед.)			экзаменов			3	2	3	2	4		3		
1.2 Защита дипломной работы с 17.06.19 г. по 30.06.19 г. (всего 2 нед.)			дифф. зачетов			10	1	7	4	6		11		
			зачетов	1			1	1	1	1	1	1		

4. Учебная и производственная практика

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя
УП.00	Учебная практика	4,5,6,7,8	15
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)	4,5,6,8	13
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	8	4
	Всего:		32

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка
2	Химии
3	Математики
4	Физики
5	Социально-экономических дисциплин
6	Иностранного языка
7	Информационных технологий в профессиональной деятельности
8	Экологических основ природопользования
9	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
10	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

Заместитель директора по УПР



В.М.Смирнов