

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО «Режевской
политехникум»

«*С.А. Драйлева*»
2017 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
по программе среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Квалификация: техник - технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения- 3 года 10 мес.

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

Пояснительная записка к учебному плану

Учебный план по ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» ГАПОУ СО «Режевской политехникум» разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», с учетом рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования» (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 г., 31.12.2015 г., 29.06.2017 г.), с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии СПО (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. №06-259);

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» утвержденным Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234)

- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. №291;

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015 г. №390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Профессиональным стандартом Повар, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;

- Профессиональным стандартом Кондитер, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н;

1. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком. Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев.

2. Объем максимальной учебной нагрузки студента составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП. Объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий - 45 мин.

3. Консультации – индивидуальные, групповые. Консультации для обучающихся предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, проводятся сверх установленной аудиторной учебной нагрузки.

4. Общая продолжительность каникул составляет 24 недели (по 11 недель на первом и втором курсах, 2 недели в зимний период на третьем курсе).

5. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен

в соответствии с требованиями ФГОС СПО (приложение 4) профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов профессиональных модулей.

6. Учебный план ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов: общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного, профессионального, а также разделов: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная), промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура"; углубленной подготовки - "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык", "Физическая культура". Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено в течение всего срока обучения, одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы.

7. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (171 час), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

8. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 70 академических часов. Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы 48 часов. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы на пред выпускным курсом.

9. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формы промежуточной аттестации указаны в учебном плане. Промежуточная аттестация по общеобразовательным предметам проводится согласно Положению о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и предполагает 2 обязательных письменных экзамена по русскому языку и математике, соответственно и 1 экзамен устно по профильной дисциплине «Химия». Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Система оценок – пятибалльная.

10. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 12 недель (438 часов), объем производственной практики составляет 16 недель (570 часов). Учебная практика реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено. Навыки, обучающиеся приобретают на учебной практике, которая проводится, рассредоточено в учебных мастерских под руководством мастеров производственного обучения в соответствии с графиком учебного процесса. Учебный план предусматривает проведение производственной практики концентрированно.

11. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, проводится на 4 курсе (6 недель).

12. На реализацию ППССЗ выделено учебной нагрузки:

1. На общепрофессиональный цикл- 882 час.

2. На профессиональный цикл- 2414 часов, в т.ч. на реализацию:

- ПМ. 01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» - 322 час.

- ПМ.02. « Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» - 362 час.

- ПМ.03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» - 412 часов.

- ПМ.04. « Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - 342 часов.

- ПМ.05. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» - 302 часа.

- ПМ.06. «Организация работы структурного подразделения» - 198 часов.

- ПМ.07. « Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» - 476 часов

3. УП.00. Учебная практика – 438 часов.

4. ПП.00. Производственная практика – 570 часов.

13. ГАПОУ СО «Режевской политехникум», реализующий основную профессиональную образовательную ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных рабочим учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) 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.			1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 22 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 22 нед.
						занятий в группах и потоках (лекций, семинаров, уроков и занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)	курсовых работ (проектов)									
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	0/8/3	2130	696	1404	820	584		41	444	34	208	0	0	0	0
	Общие		1159	387	772	459	313		20	374	19	0	0	0	0	0
ОУД.01.01	Русский язык	Э,-	117	39	78	48	30		46	32						
ОУД.01.02	Литература	-, -, ДЗ	121	40	81	27	54		0	21	60					
ОУД.01.01.03	Родной язык	-,ДЗ	54	18	36	30	6		0	36						
ОУД.02	Иностранный язык	-, ДЗ	176	59	117	69	48		0	49	68					
ОУД.03	Математика	-, ДЗ	234	78	156	78	78		74	82						
ОУД.04	История	-, ДЗ	176	59	117	100	17		62	55						
ОУД.05	Физическая культура	-,ДЗ	176	59	117	67	50		18	99	0					
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	105	35	70	40	30		0	0	70					
	По выбору из обязательных предметных областей		920	297	593	357	236		17	70	14	208				
ОУД.07	Информатика	-,ДЗ	150	50	100	10	90		30	70						
ОУД.08	Физика	3, ДЗ	176	49	97	67	30		43	0	54					
ОУД.09	Химия	-,Э	162	54	108	72	36		54	0	54					

ОУД.10	Обществознание	-, ДЗ	162	54	108	84	24		46	0	28	34				
ОУД.15	Биология	-, ДЗ	108	36	72	52	20		0	0	0	72				
ОУД.16	География	-, ДЗ	54	18	36	12	24		0	0	0	36				
ОУД.16	Экология	-, ДЗ	54	18	36	30	6		0	0	6	30				
ОУД.18	Астрономия	ДЗ	54	18	36	30	6					36				
	Дополнительные		51	12	39	4	35		39	0	0	0				
УД.1	<i>Введение в профессию: общие компетенции профессионала</i>	-, -, -, ДЗ	51	12	39	4	35		39	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	8/2/0	630	210	420	98	322				0	82	122	86	130	0
ОГСЭ.01	Основы философии	-, -, -, -, -, -, -, 3	57	9	48	48	0				0	0	0	0	48	0
ОГСЭ.02	История	-, -, -, 3	57	9	48	48	0				0	0	32	16	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, 3, 3, 3, 3, 3, ДЗ	192	30	162	0	162				0	42	42	30	48	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	-, -, 3, 3, 3, 3, 3, ДЗ	324	162	162	2	160				0	40	48	40	34	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2/0/2	312	104	208	104	104				0	0	76	0	0	102
ЕН.01	Математика	-, -, ДЗ	60	20	40	20	20				0	0	40	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-, -, -, -, ДЗ	54	18	36	36	0				0	0	36	0	0	0
ЕН.03	Химия	-, -, 3, -, -, -, -, Э	198	68	132	56	84				0	0	0	30	0	102
П.00	Профессиональный цикл	4/14/20	4440	1144	3296	1458	1808	30	264	212	242	474	484	716	516	388
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	4/2/6	1260	378	882	648	224	10			32	0	56	88	516	190
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-, -, -, -, ДЗ	54	18	36	20	16				0	0	20	16	0	0
ОП.02	Физиология питания	-, -, ДЗ	48	16	32	26	6				32	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-, -, -, -, -, -, ДЗ	192	46	146	146	0				0	0	0	0	106	40

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,ДЗ	90	30	60	30	30				0	0	0	0	38	22
ОП.05	Метрология и стандартизация	-,-,-,-,-,ДЗ	75	25	50	26	24				0	0	0	0	0	50
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,ДЗ	72	24	48	36	12				0	0	0	0	30	18
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,-,-,-,Э	75	25	50	40	0	10			0	0	0	0	50	0
ОП.08	Охрана труда	-,-,-,-,-,ДЗ	48	16	32	24	8				0	0	0	0	32	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,-,-,ДЗ	102	34	68	20	48				0	0	36	32	0	0
ОП.10	Старинная русская кухня	-,-,-,-,-,3,ДЗ	60	20	40	10	30				0	0	0	40	0	0
ОП.11	Техническое оснащение предприятий общественного питания		160	50	110	110	0								11	0
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании		114	24	90	40	50								90	
ОП.13	Организация обслуживания		170	50	120	120	0								60	60
ПМ.00	Профессиональные модули	0/12/14	3180	766	2414	810	1584	20	26	212	21	474	428	628	0	198
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э (к)	427	105	322	120	202				21	112				
МДК.0 1.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-,-,Э	315	105	210	120	90				16	42	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-,-,ДЗ,-	42	0	42	0	42				42		0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-,-,-,ДЗ	70	0	70	0	70					70	0	0	0	0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э (к)	487	125	362	160	202					362				
МДК.0 2.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-,-,-,Э	375	125	250	160	90					250		0	0	0
УП.02	Учебная практика	-,-,-,ДЗ	48	0	48	0	48					48		0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-,-,-,ДЗ	64	0	64	0	64					64		0	0	0
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э (к)	562	150	412	160	252						348	64		

МДК.0 3.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	-,-,-,-,Э	382	150	232	160	72					168	64	0	0
УП.03	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ	108	0	108	0	108					108	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	-,-,-,-,ДЗ	72	0	72	0	72					72	0	0	0
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э (к)	457	115	342	108	234					60	282		
МДК.0 4.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,-,-,-,-,Э	313	115	198	108	90					60	138	0	0
УП.04	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	72	0	72	0	72						72	0	0
ПП.04.	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	72	0	72	0	72						72	0	0
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э (к)	392	90	302	60	242					20	282		
МДК.0 5.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-,-,-,-,-,Э	244	90	154	60	94				0	20	134		
УП.05	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	36	0	36	0	36				0	0	36		
ПП.05	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	112	0	112	0	112				0	0	112		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э (к)	279	81	198	62	116	20							198
МДК.0 6.01	Управление структурным подразделением организации	-,-,-,-,-,-,Э	243	81	162	62	80	20				0	0	0	162
УП.06	Учебная практика	-,-,-,-,-,-,ДЗ	36	0	36	0	36								36
ПП.06	Производственная практика		0	0	0	0	0					0	0	0	0
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Э (к)	576	100	476	140	336		264	212					
МДК.0 7.01	Технология приготовления простых блюд и напитков	-,-,-,-,Э	300	100	200	140	60		200	0		0	0	0	0
УП.07	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ	96	0	96	0	96		64	32		0	0	0	0
ПП.07	Производственная практика	-,-,-,-,ДЗ	180	0	180	0	180			180					

Всего		14/24/25	7512	2154	5328	2480	2818	30	676	656	582	764	682	802	646	490	
ПДП	Преддипломная практика																4 нед.
ГИА	Государственная итоговая аттестация																6 нед.
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.)					Всего	дисциплин и МДК											
Государственная итоговая аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Дипломный проект (работа) (обязательно для СПО) Выполнение дипломного проекта (работы) с 18.05.15г. по 13.06.15г.(всего 4 нед.) Защита дипломного проекта (работы) с 15.06.15г. по 27.06.15г. (всего 2 нед.) 1.2. Государственные экзамены (при их наличии) – _____, перечислить наименования.						учебной практики											
						производственной практики											
						преддипломной практики											
						экзаменов (в том числе экзаменов (квалификационных))											
						дифф. зачетов											
						зачетов											

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по УД и МДК	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	ВСЕГО
1	32,5	3,5	5	-	-	-	11	52
2	33,5	2,5	4	-	1	-	11	52
3	28,5	4,5	7	-	1	-	11	52
4	28.5	1,5	-	4	1	6	2	43
ИТОГО	123	12	16	4	3	6	35	199

Календарный график учебного процесса

курсы	IX				X				XI				XII				I				II				III				IV				V				VI				VII				VIII									
	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	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
1	ТО	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
2	ТО	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
3	ТО	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
4	ТО	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

ТО - Теоретическое
обучение

УП -
Учебная
практика

ПП -
Производственная
практика

ДП - Преддипломная
практика

К - Каникулы

ГИА