Утверждаю

Директор

Азаров М.В.

26.08.2016

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Краевой политехнический колледж"

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки **на базе** основного общего образования

квалификация техник-технолог

форма обучения очная

нормативный срок освоения ОПОГ 3 г. 10 м. **год начала подготовки по УП** 2016

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам							
			Максимальная	Самостоятельная	Обязательная			Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
					Всего	в том числе		1 сем 17 нед	2 сем 22 нед	3 сем 16 нед	4 сем 14 нед	5 сем 14 нед	6 сем 16 нед	7 сем 14 нед	8 сем 7 нед
						Лаб. и пр. занятия	Курс. проект.								
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
О	**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	**-/11/3**	**2106**	**702**	**1404**	**703**	**0**	**612**	**792**						
	Общие	**-/5/2**	**1168**	**369**	**799**	**492**	**0**	**353**	**446**						
ОУД.01	Русский язык	-,Э	117	39	78	34		34	44						
ОУД.02	Литература	-,ДЗ	175	58	117	40		51	66						
ОУД.03	Иностранный язык	-,ДЗ	146	29	117	117		50	67						
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-,Э	263	88	175	120		84	91						
ОУД.05	История	-,ДЗ	175	58	117	45		50	67						
ОУД.06	Физическая культура	-,ДЗ	175	58	117	108		50	67						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	117	39	78	28		34	44						
	по выбору из обязательных предметных областей	**-/6/1**	**938**	**333**	**605**	**211**	**0**	**259**	**346**						
ОУД.08	Информатика	-,ДЗ	150	50	100	70		50	50						
ОУД.09	Физика	-,Э	146	49	97	25		30	67						
ОУД.10	Химия	-,ДЗ	162	54	108	26		40	68						
ОУД.11	Обществознание	-,ДЗ	176	59	117	60		50	67						
ОУД.12	Биология	-,ДЗ	108	36	72	10		36	36						
ОУД.13	География	-,ДЗ	108	36	72	10		36	36						
ОУД.14	Экология	-,ДЗ	58	19	39	10		17	22						
	Индивидуальный проект		30	30											
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**5/6/-**	**630**	**210**	**420**	**402**	**0**	**0**	**0**	**112**	**52**	**88**	**66**	**58**	**44**
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	60	12	48	34						48			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	60	12	48	44				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,ДЗ,-,ДЗ,-,ДЗ	186	24	162	162				32	26	20	33	29	22
ОГСЭ.04	Физическая культура	З,З,З,З,З,ДЗ	324	162	162	162				32	26	20	33	29	22
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**-/3/1**	**312**	**104**	**208**	**82**	**0**	**0**	**0**	**116**	**60**	**32**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01	Математика	ДЗ	87	29	58	24				58					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	16	32							32			
ЕН.03	Химия	ДЗ,Э	177	59	118	58				58	60				
П	**Профессиональный цикл**	**-/25/15**	**4440**	**1144**	**3296**	**956**	**60**	**0**	**0**	**348**	**716**	**456**	**798**	**554**	**424**
ОП	**Общепрофессиональные дисциплины**	**-/9/4**	**1338**	**446**	**892**	**326**	**0**	**0**	**0**	**288**	**60**	**124**	**284**	**98**	**38**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	90	30	60	16				60					

ОП.02	Физиология питания	ДЗ	48	16	32	6				32					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	150	50	100	40				100					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/ДЗ	147	49	98	58							36	62	
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	63	21	42	16				42					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	63	21	42	10							42		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,ДЗ	207	69	138	48							102	36	
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	8				32					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	22							68		
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	-,Э	123	41	82	38				22	60				
ОП.11	Организация производства	Э	138	46	92	32						92			
ОП.12	Организация обслуживания	ДЗ	57	19	38	10									38
ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании	-,ДЗ	102	34	68	22						32	36		
ПМ	**Профессиональные модули**	**-/16/11**	**3102**	**698**	**2404**	**630**	**60**	**0**	**0**	**60**	**656**	**332**	**514**	**456**	**386**
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**Э(к)**	**207**	**45**	**162**	**40**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**	**126**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-,Э	135	45	90	40					36	54			
УП.01.01	Учебная практика	ДЗ	36		36							36			
ПП.01.01	Производственная практика	ДЗ	36		36							36			
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**Э(к)**	**342**	**90**	**252**	**90**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**126**	**126**	**0**	**0**
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-,Э	270	90	180	90						126	54		
УП.02.01	Учебная практика	ДЗ	36		36								36		
ПП.02.01	Производственная практика	ДЗ	36		36								36		
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**Э(к)**	**594**	**126**	**468**	**114**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**80**	**388**	**0**	**0**
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-,Э	378	126	252	114						80	172		
УП.03.01	Учебная практика	ДЗ	72		72								72		
ПП.03.01	Производственная практика	ДЗ	144		144								144		
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**Э(к)**	**567**	**129**	**438**	**116**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**366**	**72**
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	387	129	258	116								258	
УП.04.01	Учебная практика	ДЗ	36		36									36	
ПП.04.01	Производственная практика	-,ДЗ	144		144									72	72
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**Э(к)**	**213**	**47**	**166**	**40**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**166**
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	141	47	94	40									94
УП.05.01	Учебная практика	ДЗ	72		72										72
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	**Э(к)**	**339**	**89**	**238**	**30**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**90**	**148**
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	-,ДЗ	267	89	166	30								90	76
ПП.06.01	Производственная практика	ДЗ	72		72										72

ПМ.07	**Выполнение работ по профессии рабочего 16675 "Повар"**	**Э(к)**	**840**	**172**	**680**	**200**	**0**	**0**	**0**	**60**	**620**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	ДЗ	90	30	60	30				60					
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	Э	426	142	296	170					296				
УП.07.01	Учебная практика	ДЗ	180		180						180				
ПП.07.01	Производственная практика	ДЗ	144		144						144				
	ВСЕГО	**5/45/19**	**7488**	**2160**	**5328**	**2143**	**60**	**612**	**792**	**576**	**828**	**576**	**864**	**612**	**468**
ПДП	**Преддипломная практика**														**4**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**														**6**
	КОНСУЛЬТАЦИИ		**400**					**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Государственная итоговая аттестация
1. Программа базовой подготовки
1.1 Выпускная квалификационная работа в форме дипломного проекта
Выполнение дипломного проекта с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)
Защита дипломного проекта с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.)

ВСЕГО	Дисциплин и МДК	**612**	**792**	**576**	**504**	**504**	**576**	**504**	**252**
	Учебной практики				**180**	**36**	**108**	**36**	**72**
	Производ. практики				**144**	**36**	**180**	**72**	**144**
	Преддипл. практики								**144**
	Экзаменов		**3**	**2**	**4**	**3**	**4**		**3**
	Зачётов(без учета физической культуры)								
	Дифференцированных зачётов (без учета физической культуры)		**10**	**7**	**3**	**4**	**6**	**4**	**6**

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

№	Наименование
	Кабинеты
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Русского языка и литературы
4	Математики
5	Химии
6	Физики
7	Экологических основ природопользования
8	Информационных технологий в профессиональной деятельности
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
4	Учебный кулинарный цех
5	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы
1	Библиотека
2	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	Актовый зал

5. Пояснительная записка

Учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Краевой политехнический колледж» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания,** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег.№ 33234 от 13 июля 2014 года).

Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса. Учебный год состоит из двух семестров. В колледже установлена шестидневная учебная неделя.

Объем обязательной учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю; максимальный - 54 часа в неделю, включающий в себя все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, проводятся сверх установленной максимальной учебной нагрузки и не учитываются при расчете объемов учебного времени.

Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты – за счет времени, отводимого на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС.

В течение курса обучения предусмотрено проведение 5 комплексных дифференцированных зачетов:

- ПМ.02. учебная и производственная практика (6 семестр)
- ПМ.03. учебная и производственная практика (6 семестр)
- ПМ.04. производственная практика, ПМ.05. производственная практика, ПМ.06. производственная практика (8 семестр)

По дисциплинам, по которым не предусмотрены экзамены, зачеты и дифференцированные зачеты итоговая оценка формируется по результатам текущего контроля. Текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных, самостоятельных работ, защиты практических занятий и лабораторных работ, письменного и устного опроса и т.д.

В период летних каникул, с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военными комиссариатами на основании совместного приказа Минобрнауки РФ и Минобороны РФ от 24.02.10 № 96/134.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Для подгрупп девушек (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», используется на освоение основ медицинских знаний.

Реализация среднего общего образования

Реализация среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №14 от 17 мая 2012 года) с учетом получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования общеобразовательный цикл включает общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) из обязательных предметных областей:

филология;
иностранный язык;
общественные науки;
математика и информатика;
естественные науки;
физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.) распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях. Профильными дисциплинами являются «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» и «Химия».

На самостоятельную внеаудиторную работу отводится до 50 процентов учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания учебной дисциплины и требований к результатам ее освоения.

Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин ОПОП СПО (ППССЗ) таких циклов как – «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по специальности.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» и «Физика».

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного или двух лет в рамках учебного времени, специально отведённого учебным планом, и должен быть представлен в виде завершённого учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Формирование вариативной части ОПОП

Выделенные ФГОС часы вариативной части ОПОП (864 часа обязательных учебных занятий), использованы для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:

- в цикл общепрофессиональных дисциплин введены дисциплины «Техническое оснащение предприятий общественного питания» - 82ч., «Организация производства» - 92ч., «Организация обслуживания» - 38ч., «Бухгалтерский учет в общественном питании» - 68ч.
- 196 часов добавлены для увеличения объема часов, предложенных ФГОС общепрофессиональных дисциплин;
- 388 часов распределены между предусмотренными ФГОС профессиональными модулями. В ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего «Повар» введены МДК 7.1 «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса» - 60ч., МДК 7.2 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск» - 284ч. Оставшиеся 44 часа направлены на углубление и расширение компетенций, предусмотренных ФГОС в рамках профессиональных модулей.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Согласовано

Председатель ЦМК дисциплин профессионального цикла Аптукова С.Н.

Заместитель директора по учебной работе Николаев Э.Г.