

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ГБПОУ "Троицкий технологический техникум"
по программе среднего профессионального образования (программе подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Утверждено: _____
Приказом ГБПОУ "Троицкий технологический техникум"
от 31.08.2017г. № 278/г



Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования
естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	ГИА	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	28	7	4	0	2	0	11	52
III курс	34	2	4	0	2	0	10	52
IV курс	17	4	9	4	1	6	2	43
Всего	118	13	17	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование, циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам							
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	лабор. и практич.	курсовых работ	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 13 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	Недельная нагрузка							36	36	36	36	36	36	36	36
O.00	Общеобразовательный цикл	1 з/10 ДЗ/ЗЭ	2106	702	1404	538	0	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые	1 з/7 ДЗ/ 2Э	1625	540	1085	414	0	493	592	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.01	Русский язык	-Э,-----	117	39	78	36		34	44						
ОУДБ.02	Литература	-ДЗ,-----	175	58	117			51	66						
ОУДБ.03	Иностранный язык	-ДЗ,-----	175	58	117	117		51	66						
ОУДБ.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-Э,-----	234	78	156	40		68	88						
ОУДБ.05	История	-ДЗ,-----	175	58	117	30		51	66						
ОУДБ.06	Физическая культура	ЗДЗ,-----	175	58	117	113		51	66						
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ,-----	105	35	70	10		51	19						
ОУДБ.08	Физика	-ДЗ*,-----	145	48	97	22		68	29						
ОУДБ.09	Обществознание (вкл. экономику и право)	-ДЗ,-----	162	54	108	20		34	74						
ОУДБ.10	География	-ДЗ,-----	108	36	72	16		34	38						
ОУДБ.11	Астрономия	-ДЗ*,-----	54	18	36	10			36						
ОУДП.00	Общеобразовательные дисциплины профильные	2 дз/1З	420	140	280	108	0	102	178	0	0	0	0	0	0
ОУДП.01	Информатика	-ДЗ,-----	150	50	100	60		34	66						
ОУДП.02	Химия	-Э,-----	162	54	108	32		34	74						
ОУДП.03	Биология	-ДЗ,-----	108	36	72	16		34	38						
УДД.00	Учебные дисциплины дополнительные	1дз	61	22	39	16		17	22						
УДД.01	Основы исследовательской деятельности	-ДЗ,-----	61	22	39	16		17	22						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	7з/3 дз	630	218	412	328	0	0	0	160	48	52	84	36	32
ОГСЭ.01	Основы философии	-ДЗ,-----	58	10	48	6				48					
ОГСЭ.02	История	-ДЗ,-----	58	10	48	6				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-ДЗ, -З, -З, -ДЗ	198	40	158	158				32	24	26	42	18	16
ОГСЭ.04	Физическая культура	-З, -З, -З, -З, -ДЗ	316	158	158	158				32	24	26	42	18	16
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	3 дз	318	106	212	90	0	0	0	128	84	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	-ДЗ,-----	72	24	48	24				48					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-ДЗ,-----	72	24	48	6				48					
ЕН.03	Химия	-ДЗ,-----	174	58	116	60				32	84				

П.00	Профессиональный цикл	21дз / 19Э	4398	1098	3300	1107	40	0	0	288	696	524	780	576	436	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	7 дз/2 Э	879	293	586	292	0	0	0	192	84	65	105	108	32	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	---Э---	96	32	64	32				64						
ОП.02	Физиология питания	---ДЗ---	72	24	48	24				48						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	---Э---	120	40	80	42				32	48					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	---ДЗ---	153	51	102	60						39	63			
ОП.05	Метрология и стандартизация	---ДЗ---	72	24	48	20				48						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	---ДЗ---	81	27	54	24								54		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	---ДЗ---	129	43	86	40								54	32	
ОП.08	Охрана труда	---ДЗ---	54	18	36	16					36					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	---ДЗ---	102	34	68	34						26	42			
ПМ.00	Профессиональные модули	0/15 дз /17Э	3519	805	2714	815	40	0	0	96	612	459	675	468	404	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Эк	244	60	184	65	0	0	0	0	0	184	0	0	0	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	---Э---	190	60	130	65						130				
УП.01	Учебная практика	---ДЗ---	18		18							18				
ПП.01	Производственная практика	---ДЗ---	36		36							36				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Эк	267	70	197	71	0	0	0	0	0	197	0	0	0	
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	---Э---	213	70	143	71						143				
УП.02	Учебная практика	---ДЗ---	18		18							18				
ПП.02	Производственная практика	---ДЗ---	36		36							36				
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Эк	662	182	480	186	20	0	0	0	0	78	402	0	0	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	---Э---	554	182	372	186	20					78	294			
УП.03	Учебная практика	---ДЗ---	36		36								36			
ПП.03	Производственная практика	---ДЗ---	72		72								72			
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эк	822	189	633	189	20	0	0	0	0		273	360	0	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	---Э---	570	189	381	189	20						273	108		
УП.04	Учебная практика	---ДЗ---	36		36									36		
ПП.04	Производственная практика	---ДЗ---	216		216									216		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Эк	252	60	192	60	0	0	0	0	0	0	0	108	84	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	---Э---	180	60	120	60								72	48	
УП.05	Учебная практика	---ДЗ---	36		36									36		
ПП.05	Производственная практика	---ДЗ---	36		36										36	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Эк	240	56	184	56	0	0	0	0	0	0	0	0	184	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	---Э---	168	56	112	56									112	
ПП.06	Производственная практика	---ДЗ---	72		72										72	
ПМ.07	Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер	Эк	864	156	708	156	0	0	0	96	612	0	0	0	0	
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции	---Э---	384	128	256	128				64	192					
МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	---Э---	84	28	56	28				32	24					
УП.07	Учебная практика	---ДЗ---	252		252						252					
ПП.07	Производственная практика	---ДЗ---	144		144						144					
ПМ.08	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	Э	168	32	136	32	0	0	0	0	0	0	0	0	136	
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства	---ДЗ*---	48	16	32	16									32	
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	---ДЗ*---	48	16	32	16									32	
УП.08	Учебная практика	---ДЗ---	72	0	72										72	
		Всего	2 з /38 дз / 2ЭЭ	7452	2124	5328	2063	40	612	792	576	828	576	864	612	468
ПДП	Преддипломная практика	---Э---													4 нед	
ГИА	Государственная итоговая аттестация														6 нед	
Консультации 4 часа в год на студента																
Государственная итоговая аттестация 1.Программа базовой подготовки 1.1. Выпускная квалификационная работа в форме дипломного проекта Защита дипломной проекта с _____ по _____ (всего 2 нед.)						Всего	дисциплины и МДК	612	792	576	432	468	756	324	288	
							учебной практики	0	0	0	252	36	36	72	72	
							производственной практики	0	0	0	144	72	72	216	108	
							преддипломной подготовки							144		
							экзаменов	0	3	1	4	4	3	2	5	
							дифф. зачетов	0	10	6	4	4	4	4	6	
							зачетов	0	0	0	1	0	1	0	1	

3. Перечень кабинетов, лабораторий для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Кабинеты:		Лаборатории:	
1	Русского языка и литературы	1	Информационных технологий в профессиональной деятельности
2	Иностранного языка	2	Химии
3	Социально-экономических дисциплин (история, обществознание, экономика, право, основы философии)	3	Микробиологии, санитарии и гигиены
4	Химии, биологии		Учебный кулинарный цех
5	Физики, электротехники		Учебный кондитерский цех
6	Математики		Спортивный комплекс
7	Информатики	1	Спортивный зал
8	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
9	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		
			Залы
		1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
		2	Актный зал

4. Пояснительная записка

4.1 Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования ГБПОУ «Троицкий технологический техникум» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработан на основе:

1. Закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 N 99-ФЗ, от 23.07.2013 N 203-ФЗ),
2. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»,
3. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г. (зарег. В Минюсте России 23.07.2014г № 33234)
4. Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», от 15 декабря 2014 года № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»,
5. Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (ред. От 29.12.2014) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего (полного) общего образования»,
6. Писем Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России: №06-259 от 17 марта 2015 г. «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» № 06-456 от 24 апреля 2015 г. «Об изменениях в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» от 17 марта 2015 года № 247 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
7. Приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
8. Приказа Минобрнауки России от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (Зарегистрировано в Минюсте России 26 июля 2017 г. № 47532)

4.2 Организация учебного процесса и режим занятий

1. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.
2. Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий в период теоретического обучения не превышает 36 часов в неделю.
3. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Продолжительность академического часа 45 мин. с переменой 10 минут.
4. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.
5. По дисциплине «Физическая культура» в 4-6 семестрах предусмотрены 2 часа учебной нагрузки.
6. В соответствии со ст.13 п.1 Федерального закона от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» в период обучения граждане мужского пола проходят подготовку по основам военной службы. В период обучения с юношами проводятся пятдневные учебные сборы на предпоследнем курсе в каникулярное время. На учебные сборы отводится 35 часов.
7. Для подгрупп девушек 70% учебного времени учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, используется на освоение основ медицинских знаний.

8. Учебная практика проводится на базе учебных мастерских рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится после изучения профессиональных модулей концентрированно на базе предприятий.

9. При прохождении учебной и производственной практики реализуются подходы дуального обучения (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России № 06-456 от 24 апреля 2015 г. «Об изменениях в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»)

4.3 Общеобразовательный цикл

1. Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования и реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования по естественнонаучному профилю профессионального образования.

2. Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ подготовки специалистов среднего звена осуществляется в течение 1-2 семестра.

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

4. В учебном плане предусмотрена реализация индивидуального проекта. Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект), который выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

5. Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, комплексных дифференцированных зачетов и экзаменов.

6. Экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин, которая выбирается обучающимся или образовательным учреждением. По русскому языку и математике – в письменной форме, по профильной дисциплине – в устной форме.

4.4 Формирование вариативной части ОПОП

Предлагаемая в ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания вариативная часть - 864 часа направлена на ЕН.00 - 4 часа; общепрофессиональный цикл - 170 часов и профессиональный цикл - 690 часов, из них 136 часов отведены на изучение ПМ.08 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу.

4.5 Формы проведения консультаций

1. Консультации распределяются из расчета 4 часа на одного обучающего на каждый учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные и т.д..

4.6 Формы проведения промежуточной аттестации

1. Промежуточная аттестация проводится в нескольких формах: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный).

2. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

3. После изучения каждого профессионального модуля предусматривается проведение экзамена (квалификационного).

4. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

4.7 Формы проведения государственной итоговой аттестации

1. Государственная итоговая аттестация включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяется Положением о ГИА, утвержденного директором ГБПОУ «Троицкий технологический техникум».

2. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности

Заместитель директора по теоретическому обучению Л.В. Гартвик