



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ГТМАУ
Л.М.Фенева
«11» июня 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы по
программе подготовки специалистов среднего звена
*государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения*

«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения: *3 года 10 месяцев* (на ба-
зе основного общего образования)

Профиль получаемого профессионального образова-
ния: естественнонаучный

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестре)							
			максимальная	самостоятельная работа, в том числе индивидуальный проект	Обязательная аудиторная			I курс 2020-2021 уч.г.		II курс 2021-2022 уч.г.		III курс 2022-2023 уч.г.		IV курс 2023-2024 уч.г.	
					Всего занятий	в т. ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
						лаб. и практ. занятий, вкл. семинары	Курсовых работ (проектов)	17 нед.	22 нед.	16 нед.	18 нед.	12 нед.	15 нед.	12 нед.	8 нед.
ОП	Общеобразовательная подготовка	-/7/4	2106	702	1404	791		612	792	0	0	0	0	0	0
ОДБ.00	Базовые дисциплины	-/5/3	1495	498	997	611		446	551						
ОДБ.01	Русский язык	-, Э	117	39	78	78		34	44						
ОДБ.02	Литература	-, ДЗ	176	59	117	117		51	66						
ОДБ.03	Иностранный язык	-, Э	175	58	117	115		51	66						
ОДБ.04	Математика	-, Э	351	117	234	70		78	156						
ОДБ.05	История	-, ДЗ	175	58	117	32		73	44						
ОДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	159	53	106	32		36	70						
ОДБ.07	Родной язык	ДЗ	108	36	72	36		72							
ОДБ.08	Астрономия	ДЗ	59	20	39	16			39						
ОДБ.09	Физическая культура	З, ДЗ	175	58	117	115		51	66						
ОДП.00	Профильные дисциплины	-/2/3	611	204	407	180		166	241						
ОДП.10	Информатика	-, ДЗ	150	50	100	60		34	66						
ОДП.11	Химия	-, Э	299	100	199	78		98	101						
ОДП.12	Биология	-, ДЗ	162	54	108	42		34	74						
ИП	Индивидуальный проект														
ПП	Профессиональная подготовка	-/27/16	4374	1458	2916	1354	16	0	0	576	648	432	540	432	288
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	-/3/-	630	210	420	320	0	0	0	64	120	48	60	48	32
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	60	12	48						48				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестре)							
			максимальная	самостоятельная работа, в том числе индивидуальный проект	Обязательная аудиторная			I курс 2020-2021 уч.г.		II курс 2021-2022уч.г		III курс 2022-2023 уч.г		IV курс 2023-2024 уч.г	
					Всего занятий	в т. ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
						лаб. и практ. занятий, вкл семинары	Курсовых работ (проектов)	17 нед.	22 нед.	16 нед.	18 нед.	12 нед.	15 нед.	12 нед.	8 нед.
ОГСЭ.02	История	ДЗ	60	12	48					48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ	186	24	162	160				32	36	24	30	24	16
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ	324	162	162	160				32	36	24	30	24	16
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	-/3/-	312	104	208	74	0	0	0	64	112	0	0	0	32
ЕН.01	Математика	ДЗ	48	16	32	10					32				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	16	32										32
ЕН.03	Химия	-, ДЗ	216	72	144	64				64	80				
П.00	Профессиональный цикл	-/20/16	3432	1144	2288	960	16	0	0	400	416	384	480	384	224
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-/8/2	1086	362	724	254	0	0	0	264	256	50	104	50	48
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-, Э	168	56	112	40				64	48				
ОП.02	Физиология питания	-, Э	144	48	96	16				96					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-, ДЗ	168	56	112	32				64	48				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	66	22	44	20					44				
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	78	26	52	20							52		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	72	24	48	8									48
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, ДЗ	153	51	102	34						50	52		
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	60	20	40	20				40					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	48					68				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестре)							
			максимальная	самостоятельная работа, в том числе индивидуальный проект	Обязательная аудиторная			I курс 2020-2021 уч.г.		II курс 2021-2022уч.г		III курс 2022-2023 уч.г		IV курс 2023-2024 уч.г	
					Всего занятий	в т. ч.		1 семестр 17 нед.	2 семестр 22 нед.	3 семестр 16 нед.	4 семестр 18 нед.	5 семестр 12 нед.	6 семестр 15 нед.	7 семестр 12 нед.	8 семестр 8 нед.
						лаб. и практ. занятий, вкл семинары	Курсовых работ (проектов)								
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности	ДЗ	75	25	50	16								50	
ПМ.00	Профессиональные модули	-/12/14	2346	783	1564	706	16	0	0	184	160	334	376	334	176
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-/2/3	312	104	208	98	0	0	0	108	100	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э, Э	312	104	208	98				108	100				
УП.01	Учебная практика	ДЗ			108						108				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			72						72				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	-/2/2	390	130	260	130	0	0	0	76	60	124	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-, -, Э	390	130	260	130				76	60	124			
УП.02	Учебная практика	ДЗ			72							72			
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			72							72			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	-/2/2	396	132	264	124	16	0	0	0	0	108	156	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-, Э	396	132	264	124	16					108	156		
УП.03	Учебная практика	ДЗ			108								108		

4. Пояснительная записка

4.1 Нормативная база реализации ОПОП по ППСЦЗ

Учебный план составлен в соответствии приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 об утверждении федерального государственного образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным базового уровня подготовки, с Письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций 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».

Получение среднего профессионального образования в пределах данной образовательной программы осуществляется в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учёта и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатах» -
- письмом РОСОБРНАДЗОРА от 17 февраля 2014г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования России № 885, Министерства просвещения РФ № 390 от 05.08.2020 г.г.;
- приказом Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»¹.

4.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план ППСЦЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** вводится в действие с 01 сентября 2020 года и предусматривает обучение лиц на базе основного общего образования.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП по ППСЦЗ.

Обязательный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю. Продолжительность учебной недели – 6 дней; учебные занятия сгруппированы парами.

На освоение ОПОП по ППСЦЗ в учебном плане отводится 4320 часов: общеобразовательная подготовка 1404 часа;

¹ Применяется с момента вступления нормативных актов в законную силу

профессиональная подготовка 2916 часа (включая вариативную часть):

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл – 420 часа;
- математический и общий естественнонаучный цикл – 208 часов;
- профессиональный цикл – 2288 часов.

При реализации ППСЗ предусматриваются следующие виды практик:

- учебная практика – 540 часов (15 недель);
- производственная практика (по профилю специальности) – 468 часа (13 недель);
- преддипломная практика – 144 часа (4 недели).

При выделении времени на лабораторные и практические занятия соблюдены параметры практикоориентированности в диапазоне 50-65%. В целом по ОПОП практикоориентированность составляет 60,5%.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся в рамках профессиональных модулей, концентрированно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности и преддипломная) проводится в организациях и предприятиях на основе прямых договоров между организацией, предприятием и ГБПОУ ГТМАУ.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). При проведении занятий по дисциплине «Физическая культура» группа делится на подгруппы (юноши, девушки), если наполняемость каждой составляет 8 и более человек.

Для подгрупп девушек используется часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 12 человек. При проведении практических занятий по дисциплине «Информатика» группа делится на подгруппы, если наполняемость каждой составляет не менее 12 человек.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные. Консультации проводятся во внеурочное время по графику, утвержденному заместителем директора по УР.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки специалистов среднего звена, осваивают профессию **16675 Повар**, в соответствии с Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы среднего профессионального образования, в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998г. № 53-ФЗ.

4.3 Общеобразовательный цикл

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) среднего профессионального образования

ного образования на базе основного общего образования ППССЗ учтена получаемая специальность среднего профессионального образования соответствующего профиля (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки РФ от 14 марта 2015 г. № 06-259). Данная специальность относится к естественнонаучному профилю.

Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла ОПОП СПО ППССЗ.

На освоение общеобразовательного цикла в учебном плане отводится два семестра, 1404 часа (52 недели из расчета: теоретическое обучение – 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель).

Учебное время, отведённое на теоретическое обучение распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла и включает дисциплины общие, по выбору из обязательных предметных областей и дополнительные по выбору обучающихся. Теоретическое обучение содержит не менее 10 учебных дисциплин и предусматривает изучение не менее одной общеобразовательной учебной дисциплины из каждой предметной области. Профильные учебные дисциплины: «Информатика», «Химия» и «Биология» изучаются углубленно с учётом профиля профессионального образования данной специальности.

На первом курсе предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных учебных дисциплин. Индивидуальный проект выполняется за счет самостоятельной работы по дисциплине и должен быть представлен в виде завершённого учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме.

ОПОП по ППССЗ, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования проводится в форме зачетов и дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты, дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, отведенного ФГОС СПО. Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены по дисциплинам:

- Русский язык – письменно;
- Математика – письменно;
- Иностранный язык – устно;
- Химия – устно.

4.4 Формирование вариативной части ОПОП по ППССЗ

Вариативная часть составляет 864 часов (30 процентов от общего времени), отведенного на освоение образовательной программы, и распределяется следующим образом:

№	Название цикла	Количество часов	Вариативная часть
1.	Профессиональный цикл, в том числе:	864	
	- общепрофессиональные дисциплины	308	введена дисциплина: <i>ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности (50 часов);</i> с целью повышения качества подготовки, обучающихся по специальности, формирования профессиональных компетенций добавлено 258

			часов из вариативной части на изучение обще- профессиональных дисциплин
	- профессиональные модули	556	введены: <i>МДК.06.02 Основы предпринимательства и фи- нансовой грамотности*</i> (36 часов); <i>МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар</i> (242 часов); - с целью повышения качества подготовки обу- чающихся по специальности, формирования профессиональных компетенций добавлено 278 часов из вариативной части на изучение профес- сиональных модулей профессионального учеб- ного цикла
	Итого	864	

*Протокольные поручения п 4.2 заседания Правительства Ставропольского края по вопросу «О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формировании прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года.

4.5 Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях: - оценка уровня освоения дисциплин; - оценка компетенций студентов.

Формами текущей аттестации являются: письменные работы; самостоятельные работы; фронтальные работы; групповые работы; семинарские занятия; контрольные работы; срезовые работы; административные проверочные работы; тесты и т.д. Форму текущей аттестации определяет преподаватель. Текущий контроль преподаватели проводят в пределах учебного времени как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Для оценки знаний, умений, общих и профессиональных компетенций разработаны фонды оценочных средств.

Контрольные работы и дифференцированные зачеты по дисциплинам, междисциплинарным курсам, а также по УП и ПП проводятся за счет времени, отведённого на их освоение. Экзамены – за счет объёма времени, выделенного ФГОС СПО по данной специальности.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 в учебном году, количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета физической культуры).

Учебная практика УП.05 и Производственная практика (по профилю специальности) ПП.05 завершается проведением комплексного дифференцированного зачета в 8 семестре; УП.07 и ПП.07 – комплексного дифференцированного зачета в 7 семестре.

После освоении программы профессионального модуля в последнем семестре изучения проводится экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей, по итогам проверки которого выносится решение: «вид деятельности освоен / не освоен с оценкой». Экзамен (квалификационный) проводится за счет объёма времени, выделенного ФГОС СПО по данной специальности. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Выполнение курсовых работ (проектов) является видом учебной работы по профессиональным модулям, которые реализуются в пределах времени, отведённого на их изучение. Выполнение курсовой работы (проекта) в рамках МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей ку-

линарной продукции реализуются в пределах времени, отведенного на изучение междисциплинарного курса.

Необходимым условием допуска выпускников к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов деятельности. Техникум не позднее, чем за полгода до начала итоговой аттестации доводит до сведения обучающихся перечень тем выпускных квалификационных работ.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломного проекта). Основное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК. Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности;
охраны труда.

Лаборатории:

химии;
метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал