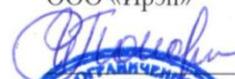


| | | |
|--|---|---|
| <p>СОГЛАСОВАНО</p> <p>Генеральный директор ООО «Ирэн»</p> <p> И.В. Попова/ « 25 » _____ 2017 г.</p>  | <p>СОГЛАСОВАНО:</p> <p>На заседании Педагогического совета Протокол № 188</p> <p>От « 31 » мая 2017</p> | <p>УТВЕРЖДЕН</p> <p>приказом директора от 29.06.2017 № 126</p> <p>Директор ГБПОУ ЛО «Тосненский политехнический техникум»</p> <p> Ю.В. Исмаилова _____ 2017 г.</p>  |
|--|---|---|

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
- программ подготовки специалистов среднего звена
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области
«Тосненский политехнический техникум»
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка)

Квалификация:

Техник-технолог

Квалификация по профессии рабочих, служащих:

ОКПР 16675 Повар - 3 разряд

ОКПР 12901 Кондитер - 3 разряд

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования с получением среднего общего образования

Режим работы – 5-ти дневная учебная неделя

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| 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 | 30 | 6 | 4 | - | 1 | - | 11 | 52 |
| III курс | 30 | 6 | 4 | - | 2 | - | 10 | 52 |
| IV курс | 21 | 4 | 4 | 4 | 2 | 6 | 2 | 43 |
| Всего | 120 | 16 | 12 | 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 нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) | | | | | | | | | | | | |
|----------------|---|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------|-------------------------|----------------|-----------------------|--|------------|------------|-----------|-----------|----------|------------|-----------|----------|------------|-----------|----------|--|
| | | | максимальная | Самостоятельная работа | Обязательная аудиторная | | | I курс | | | II курс | | | III курс | | | IV курс | | | |
| | | | | | всего занятий | в т. ч. | | 1 сем | 2 сем | | 3 сем | 4 сем | | 5 сем | 6 сем | | 7 сем | 8 сем | | |
| | | | | | | Лекций, уроков | лаб. и практ. занятий | 17 | 18 | 4 | 17 | 19 | 4 | 17 | 20 | 4 | 17 | 6 | 5 | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | |
| О.00 | Общеобразовательный цикл | -/10/3 | 2106 | 702 | 1404 | 878 | 526 | 612 | 648 | 144 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОУД.00 | Общие учебные дисциплины | -/4/2 | 1337 | 474 | 863 | 467 | 396 | 391 | 396 | 76 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОУД.01 | Русский язык | -, Э | 117 | 39 | 78 | 59 | 19 | 34 | 36 | 8 | | | | | | | | | | |
| ОУД.02 | Литература | -, ДЗ | 175 | 58 | 117 | 88 | 29 | 51 | 54 | 12 | | | | | | | | | | |
| ОУД.03 | Иностранный язык | -, ДЗ | 171 | 54 | 117 | 22 | 95 | 51 | 54 | 12 | | | | | | | | | | |
| ОУД.04 | Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия | -, Э | 370 | 123 | 247 | 152 | 95 | 119 | 108 | 20 | | | | | | | | | | |
| ОУД.05 | История | -, ДЗ | 167 | 50 | 117 | 109 | 8 | 51 | 54 | 12 | | | | | | | | | | |
| ОУД.06 | Физическая культура | ДЗ, ДЗ | 234 | 117 | 117 | 7 | 110 | 51 | 54 | 12 | | | | | | | | | | |
| ОУД.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | -, ДЗ | 103 | 33 | 70 | 30 | 40 | 34 | 36 | | | | | | | | | | | |
| ОУД.00 | Учебный дисциплины по выбору из обязательных предметных областей | -/6/1 | 769 | 228 | 541 | 411 | 130 | 221 | 252 | 68 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОУД.08 | Информатика | -, ДЗ | 140 | 40 | 100 | 30 | 70 | 34 | 54 | 12 | | | | | | | | | | |
| ОУД.09 | Физика | -, Э | 206 | 68 | 138 | 110 | 28 | 68 | 54 | 16 | | | | | | | | | | |
| ОУД.10 | Химия | -, ДЗ | 113 | 35 | 78 | 70 | 8 | 34 | 36 | 8 | | | | | | | | | | |
| ОУД.11 | Обществознание (включая экономику и право) | -, ДЗ | 148 | 40 | 108 | 99 | 9 | 34 | 54 | 20 | | | | | | | | | | |
| ОУД.12 | Биология | -, ДЗ | 54 | 15 | 39 | 34 | 5 | 17 | 18 | 4 | | | | | | | | | | |
| ОУД.13 | География | -, ДЗ | 54 | 15 | 39 | 34 | 5 | 17 | 18 | 4 | | | | | | | | | | |
| ОУД.14 | Экология | -, ДЗ | 54 | 15 | 39 | 34 | 5 | 17 | 18 | 4 | | | | | | | | | | |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | 3/2/- | 868 | 290 | 578 | 237 | 341 | 0 | 0 | 0 | 85 | 38 | 0 | 103 | 76 | 0 | 204 | 72 | 0 | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 3 | 58 | 7 | 51 | 46 | 5 | | | | | | | 51 | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
|--------------|---|----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|------------|----------|----------|----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ОГСЭ.02 | История | 3 | 58 | 7 | 51 | 46 | 5 | | | | 51 | | | | | | | | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | -, -, ДЗ | 207 | 43 | 164 | 35 | 129 | | | | | | | 18 | 38 | | 68 | 40 | |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 3,3,3,3,ДЗ | 388 | 194 | 194 | 12 | 182 | | | | 34 | 38 | | 34 | 38 | | 34 | 16 | |
| ОГСЭ.05 | Профессиональная этика и психология делового общения | -,3 | 93 | 26 | 67 | 52 | 15 | | | | | | | | | | 51 | 16 | |
| ОГСЭ.06 | Эффективное поведение на рынке труда | ДЗ | 64 | 13 | 51 | 46 | 5 | | | | | | | | | | 51 | | |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | 1/2/- | 316 | 105 | 211 | 164 | 47 | 0 | 0 | 0 | 119 | 57 | 0 | 35 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ЕН.01 | Математика | 3 | 77 | 26 | 51 | 15 | 36 | | | | 51 | | | | | | | | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | -,ДЗ | 54 | 18 | 36 | 31 | 5 | | | | 17 | 19 | | | | | | | |
| ЕН.03 | Химия | -, -, ДЗ | 185 | 61 | 124 | 118 | 6 | | | | 51 | 38 | | 35 | | | | | |
| П.00 | Профессиональный учебный цикл | 6/16/11 | 4198 | 1063 | 3135 | 1348 | 777 | 0 | 0 | 0 | 408 | 589 | 144 | 474 | 608 | 144 | 408 | 216 | 144 |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 6/7/- | 1248 | 416 | 832 | 549 | 283 | 0 | 0 | 0 | 153 | 190 | 0 | 103 | 152 | 0 | 170 | 64 | 0 |
| ОП.01. | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | -,ДЗ | 108 | 36 | 72 | 50 | 22 | | | | 34 | 38 | | | | | | | |
| ОП.02. | Физиология питания | -, -, ДЗ | 84 | 28 | 56 | 40 | 16 | | | | | 38 | | 18 | | | | | |
| ОП.03. | Организация хранения и контроль запасов и сырья | ДЗ | 76 | 25 | 51 | 36 | 15 | | | | 51 | | | | | | | | |
| ОП.04. | Информационные технологии в профессиональной деятельности | -,ДЗ | 113 | 38 | 75 | 25 | 50 | | | | | | | | | | 51 | 24 | |
| ОП.05. | Метрология и стандартизация | -,3 | 63 | 21 | 42 | 30 | 12 | | | | | | | | | | 34 | 8 | |
| ОП.06. | Правовые основы профессиональной деятельности | -,3 | 75 | 25 | 50 | 45 | 5 | | | | | | | | | | 34 | 16 | |
| ОП.07. | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | -,ДЗ | 108 | 36 | 72 | 57 | 15 | | | | | | | 34 | 38 | | | | |
| ОП.08. | Охрана труда | -,3 | 54 | 18 | 36 | 31 | 5 | | | | 17 | 19 | | | | | | | |
| ОП.09. | Безопасность жизнедеятельности | -, -, 3 | 108 | 36 | 72 | 24 | 48 | | | | | | | | 38 | | 34 | | |
| ОП.10. | Основы товароведения продовольственных товаров | -, -, ДЗ | 108 | 36 | 72 | 50 | 22 | | | | 17 | 19 | | | 17 | 19 | | | |
| ОП.11. | Основы калькуляции и учета | -,3 | 108 | 36 | 72 | 50 | 22 | | | | | | | 34 | 38 | | | | |
| ОП.12 | Техническое оснащение рабочего места | -,3* | 79 | 26 | 53 | 37 | 16 | | | | 34 | 19 | | | | | | | |
| ОП.13 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | -, -, ДЗ | 78 | 26 | 52 | 36 | 16 | | | | | | | | 19 | | 17 | 16 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
|--------------|--|---------------|-------------|------------|-------------|------------|------------|----------|----------|----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ОП.14 | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания | 3* | 86 | 29 | 57 | 38 | 19 | | | | | 57 | | | | | | | |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | -/9/11 | 2950 | 647 | 2303 | 799 | 496 | 0 | 0 | 0 | 255 | 399 | 144 | 371 | 456 | 144 | 238 | 152 | 144 |
| ПМ.01 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | -/3*/2 | 313 | 74 | 239 | 101 | 45 | 0 | 0 | 0 | 51 | 152 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | -,ДЗ | 220 | 74 | 146 | 101 | 45 | | | | 51 | 95 | | | | | | | |
| УП.01 | Учебная практика | ДЗ* | | | 57 | | | | | | | 57 | | | | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ* | | | 36 | | | | | | | | 36 | | | | | | |
| ПМ.02 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | -/2*/2 | 466 | 108 | 358 | 117 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 151 | 171 | 36 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | -,Э | 253 | 72 | 181 | 117 | 64 | | | | | | | 86 | 95 | | | | |
| | Курсовая работа | | 72 | 36 | 36 | | 36 | | | | | | | 17 | 19 | | | | |
| УП.02 | Учебная практика | ДЗ* | | | 105 | | | | | | | | | 48 | 57 | | | | |
| ПП.02 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ* | | | 36 | | | | | | | | | | | 36 | | | |
| ПМ.03 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | -/1*/1 | 558 | 127 | 431 | 178 | 76 | 0 | 0 | 0 | 0 | 38 | 0 | 150 | 171 | 72 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | -,ДЗ | 381 | 127 | 254 | 178 | 76 | | | | | 38 | | 102 | 114 | | | | |
| УП.03 | Учебная практика | ДЗ* | | | 105 | | | | | | | | | 48 | 57 | | | | |
| ПП.03 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ* | | | 72 | | | | | | | | | | | 72 | | | |
| ПМ.04 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | -/2*/2 | 415 | 95 | 320 | 87 | 86 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17 | 57 | 0 | 102 | 72 | 72 |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | -, -,Э | 268 | 95 | 173 | 87 | 86 | | | | | | | 17 | 57 | | 51 | 48 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | |
|--------------|--|-----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|
| УП.04 | Учебная практика | -,ДЗ* | | | 75 | | | | | | | | | | | | 51 | 24 | | |
| ПП.04 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ* | | | 72 | | | | | | | | | | | | | | 72 | |
| ПМ.05 | Организация приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | -/*2 | 359 | 71 | 288 | 81 | 60 | 0 | 136 | 80 | 72 |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | -,Э | 162 | 46 | 116 | 81 | 35 | | | | | | | | | | 68 | 48 | | |
| | Курсовая работа | | 50 | 25 | 25 | | 25 | | | | | | | | | | 17 | 8 | | |
| УП.05 | Учебная практика | -,ДЗ* | | | 75 | | | | | | | | | | | | 51 | 24 | | |
| ПП.05 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ* | | | 72 | | | | | | | | | | | | | | 72 | |
| ПМ.06 | Организация работы структурного подразделения | -/1*/1 | 192 | 46 | 146 | 77 | 33 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 53 | 57 | 36 | 0 | 0 | 0 | |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации | -,ДЗ | 156 | 46 | 110 | 77 | 33 | | | | | | | 53 | 57 | | | | | |
| УП.06 | Учебная практика | - | | | - | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.06 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ* | | | 36 | | | | | | | | | | | 36 | | | | |
| ПМ.07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Профессия ОКПР 16675 Повар, ОКПР 12901 Кондитер | -/*2 | 647 | 126 | 521 | 158 | 96 | 0 | 0 | 0 | 204 | 209 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| МДК.07.01 | Технология приготовления простых холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | -,Э* | 190 | 63 | 127 | 79 | 48 | | | | 51 | 76 | | | | | | | | |
| МДК.07.02 | Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | -,Э* | 190 | 63 | 127 | 79 | 48 | | | | 51 | 76 | | | | | | | | |
| УП.07 | Учебная практика | -,ДЗ* | | | 159 | | | | | | 102 | 57 | | | | | | | | |
| ПП.07 | Производственная практика | ДЗ* | | | 108 | | | | | | | | 108 | | | | | | | |
| Всего | | 10/30/14 | 7488 | 2160 | 5328 | 2627 | 1693 | 612 | 648 | 144 | 612 | 648 | 144 | 612 | 684 | 144 | 612 | 288 | 144 | |
| | Практикоориентированность | | | | 55 % | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП | Производственная практика (преддипломная) – 4 недели | | | | 144 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПА | Промежуточная аттестация - 7 недель | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|------------|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| ИА | Итоговая аттестация – в счет часов ПП.07 | | | | | | | | | | | | |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация – 6 недель Выполнение дипломного проекта (работы) – 4 недели Защита дипломного проекта (работы) – 2 недели | | | | | | | | | | | | |
| | Консультации - из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год | | | | | | | | | | | | |

| | | I курс | | | II курс | | | III курс | | | IV курс | | |
|---------------------------|-------------|--------|-------|-----|---------|-------|-----|----------|-------|-----|---------|-------|-----|
| | | 1 сем | 2 сем | | 3 сем | 4 сем | | 5 сем | 6 сем | | 7 сем | 8 сем | |
| ВСЕГО ЧАСОВ | 5328 | 17 | 18 | 4 | 17 | 19 | 4 | 17 | 19 | 4 | 17 | 8 | 4 |
| Дисциплин и МДК | 4320 | 612 | 648 | 144 | 510 | 570 | | 516 | 570 | | 510 | 240 | |
| учебной практики | 576 | | | | 102 | 114 | | 96 | 114 | | 102 | 48 | |
| производственной практики | 432 | | | | | | 144 | | | 144 | | | 144 |
| экзаменов | 14 | | | 3 | | | 3 | | | 4 | | | 4 |
| диф. зачетов | 30 | | 1 | 9 | 1 | 4 | 1 | 2 | 5 | 1 | 1 | 4 | 1 |
| зачетов | 10 | | | | 2 | 2 | | 1 | 1 | | 1 | 3 | |

* - комплексные зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены (см. Пояснительную записку, раздел Формы проведения промежуточной аттестации)

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

| № | Наименование |
|---|---|
| 1 | <p><u>Кабинеты:</u> Социально-экономических дисциплин; Иностранного языка; Информационных технологий в профессиональной деятельности; Экологических основ природопользования; Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;</p> |
| 2 | <p><u>Лаборатории:</u> Химии; Метрологии и стандартизации; Микробиологии, санитарии и гигиены; Учебный кулинарный цех; Учебный кондитерский цех.</p> |
| 3 | <p><u>Спортивный комплекс:</u> спортивный зал открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы</p> |
| 4 | <p><u>Залы:</u> Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет Актовый зал</p> |

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Тосненский политехнический техникум» (далее – образовательное учреждение) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 33234 от 23 июня 2014 г.), профильного направления 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код профильного направления и уровня профильного направления (специальность) соответствует приказу Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199).

Образовательное учреждение самостоятельно разрабатывает и утверждает ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО, определяя специальность и профессию (профессии) рабочих, должностей служащих по ОК 016-94, рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена. Согласно п.7.1 ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и приложению к ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания по окончании ППССЗ обучающимся присваивается квалификация Техник-технолог и по профессии рабочих, служащих: ОКПР 16675 Повар - 3 разряд, ОКПР 12901 Кондитер - 3 разряд.

Организация учебного процесса

Настоящий учебный план организует учебный процесс по пятидневной учебной неделе, с продолжительностью занятий по 45 минут.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Практикоориентируемость ОПОП СПО с учетом всех видов практик (учебной, производственной, преддипломной) составляет 55%, что удовлетворяет требованиям ОПОП СПО базовой подготовки (от 50% до 65%).

При проведении занятий по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам возможно деление групп на подгруппы.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 12 человек. Практические занятия по дисциплинам «Информатика» и «Информационные технологии в профессиональной деятельности» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 12 человек.

На изучение теоретического курса (за вычетом учебной практики) выделяется:

- на I курсе (I- II семестры) - 36 часов в неделю;
- на II курсе (III и IV семестры) – 30 часов в неделю;
- на III курсе (V- VI семестры) – 30 часов в неделю;
- на IV курсе (VII- VIII семестры) – 30 часов в неделю.

Учебная практика в общем объеме 576 часов реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, с третьего семестра второго курса до конца четвертого курса 1 день в неделю по 6 часов. Занятия учебной практики проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 12 человек.

Производственная практика (по профилю специальности) в общем объеме 432 часа реализуется концентрированно в конце второго, третьего и четвертого курсов в объеме 144 часов.

Производственная практика (преддипломная) реализуется по окончании производственной практики (по профилю специальности) концентрированно в количестве 4 недель (144 часов).

Общее каникулярное время составляет 35 недель: по 11 недель на 1-2 курсах, из которых 2 недели приходится на зимний период, на 3 курсе – 10 недель, из которых 2 недели приходится на зимний период, на 4 курсе - 2 недели зимних каникул.

Общеобразовательный цикл

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В связи с этим, ППССЗ разработана на основе требований, соответствующих ФГОС среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности СПО.

Темп изучения общеобразовательных дисциплин в рамках основной программы СПО определяется образовательным учреждением самостоятельно (Приказ Минобрнауки от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»).

Срок освоения ППССЗ для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36чпсов в неделю) – 39 недель;

промежуточная аттестация – 2 недели;

каникулы – 11 недель.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение – 1404 часа. При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889).

В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению основной профессиональной образовательной программы СПО.

Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов ОПОП СПО, как «Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл» и «Математический и общий естественнонаучный учебный цикл», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Образовательное учреждение оценивает качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО с получением среднего общего образования в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.

Учебные дисциплины, изучение которых завершается дифференцированным зачетом, образовательное учреждение определяет самостоятельно и указывает их в учебном плане.

На экзамены выносятся три общеобразовательные дисциплины:

- русский язык и математика – как обязательные;
- физика - по выбору образовательного учреждения.

При формировании общеобразовательного цикла образовательное учреждение использует инвариант по номенклатуре и количеству часов общеобразовательных дисциплин в соответствии с рекомендациями 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г. № 06-259.

Для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО используются примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованные Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г., регистрационный номер рецензии 382 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

На основе примерных программ общеобразовательных дисциплин образовательное учреждение самостоятельно разрабатывает рабочие программы, уточняя при необходимости тематические планы, разделы (темы) и их содержание.

В рабочих программах конкретизируют содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики конкретной специальности СПО, её значимости для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО; указывают лабораторно-практические работы, виды самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия и др.

Дисциплина «Физическая культура» в рамках общего гуманитарного и социально-экономического цикла предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Профессиональный учебный цикл

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемой квалификации.

Освоение общепрофессиональных дисциплин начинается с третьего семестра и идет параллельно с изучением профессиональных модулей.

Часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов) используется на освоение основ военной службы.

Обучение по модулям проводится следующим образом:

- на втором курсе параллельно изучаются модули ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»;

- на третьем курсе параллельно изучаются модули ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.03 «Организация процесс приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» и ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»;

- на четвертом курсе продолжается изучение модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» и параллельно идет изучение модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ,

связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика по модулям проводится рассредоточено, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, в количестве, логически определяемом содержанием обучения на освоение соответствующего вида профессиональной деятельности.

Организация учебной практики осуществляется следующим образом.

В третьем семестре реализуются часы учебной практики, предусмотренные модулем ПМ.07 – 1 раз в неделю по 6 часов на протяжении 17 недель в количестве 102 часов.

В четвертом семестре дискретно реализуются часы учебной практики, предусмотренные модулем ПМ.01 - 1 раз в неделю по 3 часов в количестве 57 часов и ПМ.07. - 1 раз в неделю по 3 часов в количестве 57 часов.

В пятом-шестом семестрах дискретно реализуются часы учебной практики, предусмотренные модулем ПМ.02 - 1 раз в неделю по 3 часов в количестве 105 часов и ПМ.03. - 1 раз в неделю по 3 часов в количестве 105 часов.

В седьмом-восьмом семестрах дискретно реализуются часы учебной практики, предусмотренные модулями ПМ.04 и ПМ.05 – 1 раз в неделю по 3 часа в количестве 75 часов на каждый модуль.

Учебная практика проводится в учебных мастерских образовательного учреждения и на предприятиях города.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно в несколько периодов - на втором, третьем и четвертом курсах - по окончании освоения всех модулей и включает в себя все виды работ по всем модулям. На производственную практику (по профилю специальности) отводится 12 недель, в т.ч.: в конце второго курса - на первый модуль – 36 часов, на седьмой модуль – 108 часов; в конце третьего курса - на второй модуль – 36 часов, на третий модуль – 72 часа, на шестой модуль – 36 часов; в конце четвертого курса на четвертый и пятый модули - по 72 часа на каждый. Часы, отведенные на производственную практику (по профилю специальности) по каждому профессиональному модулю, определены пропорционально теоретической аудиторной нагрузке модуля.

Производственная практика (по профилю специальности) организуется на рабочих местах предприятий любой формы собственности, при условии соответствия направления их деятельности профилю подготовки обучающихся.

По окончании производственной практики (по профилю специальности) и сдачи экзамена (квалификационного) по каждому модулю обучающиеся проходят преддипломную практику в количестве 4 недель. Преддипломная практика организуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

В процессе прохождения производственной практики, обучающиеся подтверждают результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности.

Формы проведения консультаций

Консультации для обучающихся предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Консультации обучающихся – групповые. Форма проведения консультаций - устная и/или письменная (выполнение контрольных работ и тестовых заданий разных уровней сложности).

Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным образовательным учреждением.

Текущий контроль знаний

Формы и процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме:

- тестовых заданий;

- практических занятий;

- контрольных работ (по дисциплинам);

- деловых и ролевых игр, компьютерных симуляций, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий (по дисциплинам и МДК);

- оценки результатов самостоятельной внеаудиторной работы;
- накопительная система оценивания результатов обучения;
- других формах, предусмотренных локальными актами ОУ.

Возможно применение накопительной, рейтинговой и других систем оценивания результатов обучения.

Формы проведения промежуточной аттестации

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны образовательной организацией самостоятельно. Они доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

На промежуточную аттестацию обучающихся выделены 2 недели (аттестация по общеобразовательным дисциплинам) во втором, 1 неделя в четвертом, 2 недели в шестом и восьмом семестрах.

Образовательное учреждение использует следующие формы проведения промежуточной аттестации:

- зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ), комплексный дифференцированный зачет (ДЗ*) за счет часов, выделенных на изучение дисциплины или МДК.

- экзамен (Э), комплексный экзамен (Э*), экзамен (квалификационный). На экзамен выделяется не более 6 академических часов, проводится в свободные от занятий дни.

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся в различных формах: как суммарная оценка всех видов, выполняемых в процессе обучения работ, в виде тестов, подготовки рефератов, проектов, практических работ и др. в счет часов, отведенных на освоение каждой дисциплины, МДК или практики.

Количество экзаменов в учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать восьми, а зачетов – десяти. В связи с чем, по ряду дисциплин, МДК и практикам проводятся комплексные дифференцированные зачеты. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре (Приказ Минобрнауки от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»).

На первом курсе предусмотрены:

3 экзамена по дисциплинам ОУД.01 Русский язык, ОУД.04 Математика, ОУД.09 Физика.

10 дифференцированных зачетов по дисциплинам (без учета зачетов ОУД.06 Физическая культура) по ОУД.02 Литература, ОУД.03 Иностранный язык, ОУД.05 История, ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности, ОУД.08 Информатика, ОУД. 10 Химия, ОУД. 11 Обществознание (включая экономику и право), ОУД.12 Биология, ОУД.13 География, ОУД.14 Экология.

На втором курсе предусмотрены:

2 экзамена (квалификационных) по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, по результатам которого обучающемуся присваивается квалификация (установочный разряд - 3).

1 комплексный экзамен по МДК.07.01 Технология приготовления холодных и горячих простых блюд, кулинарных изделий, закусок и МДК.07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

4 дифференцированных зачетов по дисциплинам ЕН.02 Экологические основы природопользования, ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья, МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2 комплексных дифференцированных зачета по УП.01 Учебная практика и УП.07 Учебная практика, ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности) и ПП.07 Производственная практика.

3 зачета по дисциплинам ОГСЭ.02 История, ЕН.01 Математика, ОП.08 Охрана труда.

1 комплексный зачет по ОП.12 Техническое оснащение и организация рабочего места и ОП.14 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.

На третьем курсе предусмотрены:

3 экзамена (квалификационных) по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

1 экзамен по МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

6 дифференцированных зачетов по дисциплинам и междисциплинарным курсам ЕН.03 Химия, ОП.02 Основы Физиология питания, ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ОП.10 Основы товароведения продовольственных товаров, МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации.

2 комплексных дифференцированных зачета по УП.02 Учебная практика и УП.03 Учебная практика, ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности), ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности) и ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности).

2 зачета по дисциплинам и междисциплинарным курсам ОГСЭ.01 Основы философии, ОП.11 Основы калькуляции и учета.

На четвертом курсе предусмотрены:

2 экзамена (квалификационных) по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

2 экзамена по МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

4 дифференцированных зачетов по дисциплинам ОГСЭ.03 Иностранный язык, ОГСЭ.06 Эффективное поведение на рынке труда, ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.13 Экономические и правовые основы производственной деятельности.

2 комплексных дифференцированных зачета по УП.04 Учебная практика и УП.05 Учебная практика, ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности) и ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности).

4 зачета по дисциплинам ОГСЭ.05 Профессиональная этика и психология делового общения, ОП.05 Метрология и стандартизация, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. Курсовые работы предусмотрены на третьем курсе по МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, на четвертом курсе по МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. На курсовую работу по МДК.02.01 выделяется 36 часов (на всех

обучающихся), по МДК.05.01 выделяется 25 часов (на всех обучающихся). В данное время входят все формы аудиторной нагрузки по сопровождению курсовых работ обучающихся преподавателями, в т.ч. разъяснение особенностей курсового проектирования, знакомство с правилами оформления курсовых работ, обсуждение содержания работ, помощь в расчетах, проверка текстов и т.п. Защита курсовой работы является формой аттестации во время экзамена по МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции и МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно. Для промежуточной аттестации по профессиональным моделям фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

Форма проведения государственной итоговой аттестации

По окончании освоения основной образовательной программы обучения проводится государственная итоговая аттестация.

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Форма государственной итоговой аттестации – защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации разрабатывается и утверждается образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Порядок подготовки и проведения ГИА определен в соответствии с нормативными документами органов управления образованием и Положением о ГИА, утвержденным директором образовательного учреждения.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании Положения о государственной итоговой аттестации.

Формирование вариативной части ППКРС

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, при формировании ППССЗ образовательное учреждение имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения.

Распределение часов вариативной части осуществлено на основании решения методического совета образовательного учреждения и консультаций с работодателем.

Согласно ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на вариативную часть ППССЗ отводится 864 часа, которые распределены следующим образом:

| № п/п | | | Кол-во часов по стандарту | Кол-во часов по УП | Вариативная часть стандарта |
|-------|----------------|---|---------------------------|--------------------|-----------------------------|
| | ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | 420 | 578 | 158 |
| 1. | ОГСЭ.01 | Основы философии | 48 | 51 | 3 |
| 2. | ОГСЭ.02 | История | 48 | 51 | 3 |
| 3. | ОГСЭ.03 | Иностранный язык | 162 | 164 | 2 |
| 4. | ОГСЭ.04 | Физическая культура | 162 | 192 | 32 |
| 5. | ОГСЭ.05 | Профессиональная этика и психология делового общения | | 67 | 67 |
| 6. | ОГСЭ.06 | Эффективное поведение на рынке труда | | 51 | 51 |
| | ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | 208 | 211 | 3 |
| 7. | ЕН.03 | Химия | | 3 | 3 |
| | П.00 | Профессиональный учебный цикл | 1424 | 2127 | 703 |
| | ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 416 | 832 | 416 |

| | | | | | |
|-----|--------------|---|-------------|-------------|------------|
| 8. | ОП.01. | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | | 72 | 30 |
| 9. | ОП.02 | Физиология питания | | 56 | 14 |
| 10. | ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | 75 | 32 |
| 11. | ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | | 72 | 30 |
| 12. | ОП.09. | Безопасность жизнедеятельности | 68 | 72 | 4 |
| 13. | ОП.10. | Основы товароведения продовольственных товаров | | 72 | 72 |
| 14. | ОП.11. | Основы калькуляции и учета | | 72 | 72 |
| 15. | ОП.12 | Техническое оснащение и организация рабочего места | | 53 | 53 |
| 16. | ОП.13 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | | 52 | 52 |
| 17. | ОП.14 | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания | | 57 | 57 |
| | ПМ.00 | Профессиональные модули | 1008 | 1295 | 287 |
| 18. | МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | | 254 | 33 |
| 19. | МДК.07.01 | Технология приготовления простых холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 127 | 127 |
| 20. | МДК.07.02 | Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 127 | 127 |