

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
Государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
«Городецкий Губернский колледж»
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(программа базовой подготовки)

Квалификация: техник - технолог
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования - естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Учебный план по ППССЗ 19.02.10.Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработан на основании:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N384"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234);
- Приказа Министерства образования и науки России от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Письма Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. № 06-259 «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»;
- Информационно-методического письма ФГАУ «ФИРО» от 11 октября 2017 г. за № 01-00-05/92 « Об актуальных вопросах модернизации среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации РФ « Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы СПО» от 18 апреля г.2013 г. № 291 (Зарегистрирован в Минюсте РФ 14 июня 2013 г.);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. № 968 г. Москва «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован в Минюсте РФ 1 ноября 2013 г. Регистрационный № 30306);
- профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер", зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
- Локальных актов ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий на 1 курсе – 2 сентября, на последующих – 1 сентября, окончание учебных занятий на каждом курсе в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Продолжительность учебных занятий - группировка парами. Допускается группирование занятий парами по четыре академических часа при концентрированном изучении отдельных модулей и междисциплинарных курсов.

Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий обучающихся в период теоретического обучения не превышает 36 часов в неделю. Максимальная учебная нагрузка обучающихся 54 часа в неделю и включает все виды учебной работы обучающихся в образовательном учреждении и вне его (обязательные учебные занятия, выполнение домашних заданий, занятия в спортивных секциях, кружках по интересам, самостоятельная работа и т.д.).

Консультации для обучающихся предусматриваются образовательным учреждением из расчета 4 часа на одного обучающегося в учебный год, (Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464). Консультации проводятся в соответствии с графиком и могут быть как устные, так и письменные, и проводятся с группой, подгруппой и отдельными обучающимися. Распределение часов консультации образовательное учреждение производит самостоятельно.

Начиная с третьего семестра, учитывая рекомендации работодателя, отдельные учебные дисциплины, модули и междисциплинарные курсы профессионального цикла изучаются концентрированно, поэтому число часов теоретического обучения на дисциплины и междисциплинарные курсы установлено без соотношения с числом недель по семестру.

При проведении лабораторных работ, практических работ и семинарских занятий, при работе в компьютерном классе группа может делиться на подгруппы численностью не менее 12 человек в подгруппе, если это предусмотрено содержанием учебной программы, при наличии специально оборудованных лабораторий, кабинетов и инструмента для проведения занятий, методических рекомендаций и учебно-методического комплекса.

На основании приказа Министерства обороны Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010. № 96/134 (зарегистрированного в Минюсте РФ № 16866 от 12.04.2010.) освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для юношей завершается военными сборами.

Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, использовать на освоение основ медицинских знаний.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Учебная практика, по отдельным профессиональным модулям, может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика и преддипломная практика реализуются только концентрированно. Порядок проведения практик на каждом курсе отражен в календарных графиках учебного процесса.

Цели, задачи, программы и формы отчетности практик определяются образовательным учреждением. Практика обучающихся организуется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации РФ «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы СПО» от 18 апреля г. № 291 (Зарегистрирован в Минюсте РФ 14 июня 2013 г.);

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения, в кондитерском и кулинарном цехах, в столовых колледжа и детских оздоровительных лагерей.

Производственная практика проводится на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и производственными предприятиями общественного питания, в детских оздоровительных лагерях.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Производственная практика завершается дифференцированным зачетом освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций.

В рамках реализации ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, предусмотрено освоение профессий повар и кондитер через освоение ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер (3-6 семестры).

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО № 06-259 от 17.03.2015г.; Приказ Министерства образования и науки РФ от 15.12.2014 №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №464).

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование, изучают общеобразовательные предметы на первом курсе обучения.

В перечень общих учебных дисциплин общеобразовательного цикла включены - ОУД.02.02 Родная литература (Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования») и ОУД.05 Астрономия (Приказ Министерства образования и науки РФ от 26.07.2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413»).

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

Иностранный язык изучается с минимальной интенсивностью – 2 часа в неделю. Со 2 курса иностранный язык изучается для профессионального общения.

Дисциплина ОБЖ изучается в объеме 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008. № 241).

В программу общеобразовательного цикла с учетом специфики деятельности по специальности 19.02.10.Технология продукции общественного питания, по выбору обучающихся, включены три дополнительные учебные дисциплины (одна по выбору обучающихся): ОУД.15. Экология питания/Эффективное поведение на рынке труда/Технология в объеме 39 часов, изучается во втором семестре.

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

Промежуточная аттестация за первый курс предусматривает 5 экзаменов, из которых три обязательных – по ОУД.01 Русский язык и ОУД.04 Математика – в письменной форме, ОУД 11 Химия– в устной форме, две дисциплины по выбору образовательного учреждения- ОУД. 06 История, ОУД.10 Обществознание (вкл. экономику и право) – в устной форме.

По дисциплинам общеобразовательного цикла на 1 курсе предусмотрено самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта за счет времени, выделенного на самостоятельную учебную деятельность обучающихся (Письмо Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»).

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть циклов ППССЗ в объеме 864 часов, распределена образовательным учреждением самостоятельно с учетом потребностей рынка труда и запросами работодателя следующим образом:

Профессиональный цикл – 864 часа, в том числе 100 часов на общепрофессиональные дисциплины:

- введена общепрофессиональная дисциплина ОП.10 Организация обслуживания – 46 часов;

- увеличено количество часов на освоение дисциплин:

-Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве -16 часов;

- Организация хранения и контроль запасов и сырья – 25 часов;

- Основы экономики, менеджмента и маркетинга - 13 часов,

На профессиональные модули использованы 764 час вариативной части основной профессиональной образовательной программы:

- ПМ 02. *Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции* – 120 часов:

МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции – 120 часов;

- ПМ.03. *Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции* – 142 часа;

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции – 142 часа;

- ПМ 04.- *Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 138 часов;*

МДК. 04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 138 часов;

- ПМ 05.- *Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов - 82 часа;*

МДК. 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов – 82 часа;

- ПМ 06. *Организация работы структурного подразделения - 122 часа;*

МДК.06.01. Управление структурным подразделением предприятия – 122 часа.

- ПМ 07. *Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер - 160 часов, в т.ч.*

- МДК 07.01. Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд – 136 часов.

- МДК 07.02. Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий – 24 часа

1.5. Порядок аттестации обучающихся

В промежуточную аттестацию обучающихся включены зачеты, дифференцированные зачет (в т.ч. комбинированные), экзамены. Проведение зачетов, дифференцированных зачетов, курсовых работ осуществляется за счет часов, отведенных на дисциплины, междисциплинарные курсы.

Выполнение курсовой работы – вид учебной работы по дисциплине или междисциплинарному курсу. На весь период обучения запланировано две курсовые работы: по ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (5 семестр), по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения(8 семестр).

Если на один семестр запланировано проведение на две недели – пять экзаменов, то первый экзамен сдается в первый день сессии. Интервал между экзаменами не менее двух календарных дней.

Предусматривается концентрированное изучение отдельных учебных дисциплин и междисциплинарных курсов ППССЗ, поэтому аттестация по ним и профессиональным модулям проводится по мере завершения изучения их. Это отражено в календарном графике учебного процесса и календарном графике аттестаций.

Перед выходом на производственную практику по ПМ 06. Организация работы структурного подразделения обучающиеся сдают экзамен по МДК 06.01. Управление структурным подразделением с целью проверки их готовности принимать самостоятельные решения, разрешать возможные конфликтные ситуации, действовать в нестандартных производственных ситуациях и планировать на конкретном этапе деятельности экономические показатели.

Зачеты, дифференцированные зачеты по Физической культуре в течение всего периода обучения не входят в число допустимых – 10 в каждом учебном году.

По завершению освоения ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер по результатам квалификационного экзамена обучающимся присваиваются разряды - повар- 3 разряд, кондитер- 3 разряд.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку (4 недели) и защиту выпускной квалификационной работы (2 недели), тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

3. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	31	7	2	-	2	-	10	52
III курс	29	4	6		2		11	52
IV курс	21	4,5	4,5	4	1	6	2	43
Всего:	120	15,5	12,5	4	7	6	34	199

4. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Всего занятий	в том числе:		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
			лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)		17 нед.	22 нед.	16 нед.	24 нед.	16 нед.	23 нед.	17 нед.	13 нед.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	Общеобразовательный цикл	1/11/5	2106	702	1404	521	0	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУД.00	Общие учебные предметы		1212	404	808	322	0	340	468	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	-, Э	117	39	78			51	27						
ОУД.02.01	Литература	-, КДЗ	122	41	81			51	30						
ОУД.02.02	Родная литература	КДЗ	54	18	36				36						
ОУД.03	Иностранный язык	-, ДЗ	176	59	117	117		51	66						
ОУД.04	Математика	ДЗ, Э	234	78	156	80		68	88						
ОУД.05	Астрономия	ДЗ	54	18	36				36						
ОУД.06	История	-, Э	175	58	117			51	66						
ОУД.07	Физическая культура	З, ДЗ	175	58	117	117		51	66						
ОУД.08	ОБЖ	-, ДЗ	105	35	70	8		17	53						
Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей			836	279	557	186	0	272	285	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Информатика	-, ДЗ	150	50	100	100		51	49						
ОУД.10	Физика	-, ДЗ	146	49	97	20		51	46						
ОУД.11	Химия	-, Э	162	54	108	50		51	57						
ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)	-, Э	162	54	108			51	57						
ОУД.13	Биология	-, ДЗ	108	36	72			34	38						
ОУД.14	География	-, ДЗ	108	36	72	16		34	38						
Дополнительные учебные предметы, по выбору обучающихся, предлагаемые колледжем			58	19	39	13	0	0	39	0	0	0	0	0	0
ОУД.15	Экология питания/ Эффективное поведение на рынке труда/ Технология	ДЗ	58	19	39	13			39						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально – экономический цикл	5 / 4 / 1	630	210	420	324	0	0	0	104	116	44	72	52	32
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	57	9	48						48				
ОГСЭ.02	История	Э	57	9	48					48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, ДЗ, -, -, -, ДЗ	192	30	162	162			28	34	22	36	26	16	
ОГСЭ.04	Физическая культура	З, З, З, З, ДЗ	324	162	162	162			28	34	22	36	26	16	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	- / 2 / 1	312	104	208	64	0	0	0	110	64		34		
ЕН.01	Математика	Э	72	24	48	16				48					
ЕН.02	Экологические основы	ДЗ	51	17	34	-							34		

	природопользования														
ЕН.03	Химия	-, ДЗ	189	63	126	48				62	64				
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	- / 8 / 2	774	258	516	169				66	50	80	268	52	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-, ДЗ	72	24	48	24				32	16				
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	51	17	34					34					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	111	37	74	38							74		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	78	26	52	32								52	
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	51	17	34	16					34				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	72	24	48							48			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	111	37	74								74		
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	57	19	38								38		
ОП.09	БЖД	-, ДЗ	102	34	68	35						32	36		
ОП.10	Организация обслуживания	ДЗ	69	23	46	24							46		
П.00	Профессиональный цикл	- / 14 / 14	3666	886	2780	793	48	0	0	296	634	452	454	508	436
ПМ.00	Профессиональные модули	- / 13 / 14	3666	886	2780	793	48	0	0	296	634	452	454	508	436
<i>ПМ.01</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>	Э	324	72	252	82				48	204				
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-, Э	216	72	144	82				48	96				
УП.01.	Учебная практика	ДЗ	36		36						36				
ПП.01.	Производственная практика	ДЗ	72		72						72				
<i>ПМ.02.</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i>	Э	519	125	394	80	0	0	0	0	98	108	188	0	0
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-, Э	375	125	250	80					62	72	116		
УП.02.	Учебная практика	-, ДЗ	72		72						36	36			
ПП.02.	Производственная практика	ДЗ	72		72								72		
<i>ПМ.03.</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i>	Э	654	146	508	116	24	0	0	48	204	256	0	0	0
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-, ДЗ	438	146	292	116	24			48	132	112			
УП.03.	Учебная практика	-, КДЗ	144		144						72	72			
ПП.03.	Производственная практика		72		72							72			
<i>ПМ.04.</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных</i>	Э	570	142	428	100	0	0	0	0	0	0	84	176	168

5. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДРУГИХ ПОМЕЩЕНИЙ

по ППССЗ 19.02.10. Технология продукции общественного питания

№ п/п	Наименование
I.	Кабинеты:
	русского языка
	литературы
	математики
	истории и обществознания
	химии
	физики
	биологии и географии
	социально – экономических дисциплин;
	иностранного языка;
	информационных технологий в профессиональной деятельности;
	экологических основ природопользования;
	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
II.	Лаборатории:
	химии;
	метрологии и стандартизации;
	микробиологии, санитарии и гигиены.
III.	Учебный кулинарный цех
IV.	Учебный кондитерский цех
V.	Спортивный комплекс:
	спортивный зал;
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
	стрелковый тир
VI.	Залы:
	библиотека;
	читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	актовый зал.

6. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
по ППССЗ 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование	Семестр	Неделя
УП.01	Учебная практика	4	1
ПП.01	Производственная практика	4	2
УП.02	Учебная практика	4	1
УП.02	Учебная практика	5	1
ПП.02	Производственная практика	6	2
УП.03	Учебная практика	4	2
УП.03	Учебная практика	5	2
ПП.03	Производственная практика	5	2
УП.04	Учебная практика	7	2
ПП.04	Производственная практика	8	2
УП.05	Учебная практика	7	1
УП.05	Учебная практика	8	1
ПП.05	Производственная практика	8	1
ПП.06	Производственная практика	7	1
ПП.06	Производственная практика	8	1
УП.07	Учебная практика	3	2
УП.07	Учебная практика	4	1
УП.07	Учебная практика	6	1
ПП.07	Производственная практика	6	2
ПДП	Преддипломная практика	8	4
Итого:			32

7. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
по ППССЗ 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование	Семестр	Неделя
УП.07	Учебная практика	3	2
УП.01	Учебная практика	4	1
ПП.01	Производственная практика	4	2
УП.02	Учебная практика	4	1
УП.03	Учебная практика	4	2
УП.07	Учебная практика	4	1
УП.02	Учебная практика	5	1
УП.03	Учебная практика	5	2
ПП.03	Производственная практика	5	2
ПП.02	Производственная практика	6	2
УП.07	Учебная практика	6	1
ПП.07	Производственная практика	6	2
УП.04	Учебная практика	7	2
УП.05	Учебная практика	7	1
ПП.06	Производственная практика	7	1
ПП.04	Производственная практика	8	2
УП.05	Учебная практика	8	1
ПП.05	Производственная практика	8	1
ПП.06	Производственная практика	8	1
ПДП	Преддипломная практика	8	4
Итого:			32