



УТВЕРЖДАЮ

Директор Государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
Свердловской области "Нижнетагильский торгово-
экономический колледж"

 Н.М.Мякишева

"4" августа 2020 г.

УЧ 02-08-20 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе **базовой**

подготовки

Квалификация: **техник-технолог**

Форма обучения: **очная**

Нормативный срок обучения: **3 года 10 месяцев**

на базе: **основного общего образования**

Профиль получаемого профессионального образования:
технический

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной программы среднего профессионального образования ГАПОУ СО "Нижнетагильский торгово-экономический колледж" разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014, зарегистрированного Министерством юстиции (рег № 33234 от 23.07.2014), и на основе федерального государственного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год начинается 1 сентября, если 1 сентября выпадает на выходной день, то учебный год начнется в понедельник, следующий за 1 сентября. Обязательная учебная нагрузка обучающихся не должна превышать 36 часов в неделю, максимальная учебная нагрузка - 54 часа в неделю. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Занятия по учебным дисциплинам и профессиональным модулям сгруппированы парами - два урока по 45 минут, между которыми предусмотрен перерыв 5 минут.

Во время занятий дежурные группы в присутствии дежурного администратора могут проверить проведение занятия, количество студентов, присутствующих на занятии. Контроль работы преподавателя осуществляют заместитель директора по учебно-воспитательной работе, заведующие отделениями, методисты, председатели цикловых комиссий. Для контроля качества обучения на учебным дисциплинам предусмотрен ежесеместровый срез остаточных знаний по случайно выбранным дисциплинам. Текущий контроль результатов обучения выбирается преподавателем. Текущие результаты оцениваются по пятибалльной шкале с выставлением полученных студентами оценок в журнал учебных занятий. По усмотрению преподавателя возможно применение рейтинговых и накопительных систем оценивания (в том числе и по профессиональным модулям), которые должны предусматривать шкалу перевода полученных результатов в пятибалльную систему. Формы и методы текущего контроля описываются в рабочей программе дисциплины (профессионального модуля).

Учебная и производственная (по профилю специальности) практики проходят концентрированно после изучения профессионального модуля в объеме, предусмотренном программой модуля и требованиям работодателя. Производственная практика (преддипломная) проходится студентами после успешного освоения всех дисциплин и профессиональных модулей, предусмотренных учебным планом. Задание на преддипломную практику должно быть связано с тематикой дипломной работы (проекта).

Предусмотренные стандартом часы на консультации распределяются для проведения индивидуальных консультаций по изучаемым дисциплинам и модулям, а так же на проведении групповых консультаций перед сдачей экзамена

Каникулы проводятся в зимний период (2 недели) и в летний период (8-9 недель), кроме групп выпускного курса, для которых предусмотрен только зимние каникулы.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован на основании локального акта Колледжа Положение о реализации Общеобразовательного цикла в рамках основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

1.4. Формирование вариативной части

Федеральным государственным образовательным стандартом на вариативную часть предусмотрено 864 часа обязательной учебной нагрузки обучающихся. При введении новых дисциплин, элементов модулей за счет вариативной части они продолжают перечень и индексацию элементов, зафиксированных в ФГОС.

Часы вариативной части были распределены следующим образом:

- 154 часа для увеличения часов по дисциплинам раздела ОП Общепрофессиональные дисциплины, установленным в ФГОС;
- 682 часов для введения новых дисциплин в раздел ОП Общепрофессиональные дисциплины: ОП.10 Дизайн и оформление кондитерских изделий (32 часа), ОП.11 Национальная кухня (64 часа), ОП.12 Диетическое питания (104 часа), ОП.13 Новые технологии в кулинарии (44 часа), ОП.14 Инновационные технологии хлебобулочного производства (66 часов), ОП.15 Инновационное оборудование предприятий общественного питания (64 часов), ОП.16 Специальные виды питания (70 часов), ОП.17 Обслуживание в организациях общественного питания (88 часов), ОП.18 Моделирование деятельности структурного подразделения организации общественного питания (80 часов), ОП.19 Основы технологии и процессы, формирующие качество кулинарной продукции (38 часов), ОП.20 Основы научной деятельности (32 часа);

- 38 часов для увеличения часов теоретического обучения по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар.

Необходимость введенных элементов ППССЗ и увеличение часов по имеющимся элементам за счет часов вариативной части обуславливается требованиями и рекомендациями председателей государственной итоговой аттестации, представителей работодателей, решениями методического совета колледжа и предметной (цикловой) комиссией технологических дисциплин.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

По окончании изучения каждой дисциплины проводится установленная учебным планом форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет или экзамен. Экзамен устанавливается для дисциплин и МДК, результаты обучения по которым наиболее важны для профессиональной деятельности и (или) дальнейшего освоении ППССЗ. По завершении изучения профессионального модуля проводится экзамен (квалификационный). По составным элементам профессионального модуля промежуточная аттестация устанавливается по выбору образовательного учреждения. Общее количество экзаменов за учебный год не должно превышать 8, общее количество зачетов и дифференцированных зачетов не должно превышать 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Государственная (итоговая) аттестация проходит в форме защиты дипломной работы (проекта).

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

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности СПО	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	28	9	3		2		10	52
III курс	27		12		2		11	52
IV курс	26		4	4	1	6	2	43
Всего	120		28	4	7	6	34	199

3. План учебного процесса 19.02.10_9 Технология продукции общественного питания (2020-2024) (1т - 4т)

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 учебная работа	Обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс			
					всего занятий	лаб и прак. Занятия	курсовых работ (проектов)	1 сем 16 нед	2 сем 23 нед	3 сем 16 нед	4 сем 24 нед	5 сем 16 нед	6 сем 23 нед	7 сем 16 нед	8 сем 18 нед		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
О.00	Общеобразовательный цикл	-I/9/4	2106	702	1404	638	0	561	843	0	0	0	0	0	0		
О.01	Русский язык	Э	117	39	78	50		78									
О.02	Литература	-ДЗ*	122	41	81	40			81								
О.03	Родная литература	-ДЗ*	54	18	36	10			36								
О.04	Иностранный язык	-ДЗ	175	58	117	14		40	77								
О.05	История	-ДЗ	176	59	117	39			117								
О.06	Обществознание	Э	158	50	108	21		108									
О.07	География	ДЗ	108	36	72	31			72								
О.08	Физика	ДЗ	148	51	97	29		97									
О.09	Физическая культура	-ДЗ	175	58	117	117		40	77								
О.10	ОБЖ	-ДЗ	106	36	70	30		30	40								
О.11	Математика	-Э	234	78	156	79		60	96								
О.12	Информатика	ДЗ	150	50	100	50			100								
О.13	Астрономия	ДЗ	54	18	36	28			36								
О.14	Химия	Э	167	56	111	56			111								
О.15	Биология	ДЗ	108	36	72	36		72									
О.16	Экология	ДЗ	54	18	36	8		36									
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	-I/4/-	630	210	420	364	0	0	0	50	200	50	68	24	28		
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	57	9	48	24					48						
ОГСЭ.02	История	ДЗ	57	9	48	22					48						
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-ДЗ - ДЗ	192	30	162	156				30	68	30	34				
ОГСЭ.04	Физическая культура	до до до до до до	324	162	162	162				20	36	20	34	24	28		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-I/1/2	312	104	208	126	0	0	0	0	80	56	72	0	0		
ЕН.01	Математика	Э	72	24	48	36					48						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	16	32	16					32						
ЕН.03	Химия	-Э	192	64	128	74						56	72				
П.00	Профессиональный цикл	1/25/16	3432	1144	2288	1076	20	0	0	310	374	254	472	398	474		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-I/14/6	1869	623	1246	646	0	0	0	236	142	64	176	154	474		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э*	105	35	70	36				70							
ОП.02	Физиология питания	Э*	48	16	32	16				32							
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	Э	117	39	78	44					78						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-ДЗ	135	45	90	70								38	52		
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	48	16	32	16					32						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	78	26	52	16											
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	174	58	116	46							52				
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	10				32				116			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-ДЗ	102	34	68	48							32	36			
ОП.10	Дизайн и оформление кондитерских изделий	ДЗ	48	16	32	20						32					
ОП.11	Национальная кухня	ДЗ	96	32	64	40									64		
ОП.12	Диетическое питание	Э	147	49	98	58									98		
ОП.13	Новые технологии в кулинарии	ДЗ	66	22	44	24									44		
ОП.14	Инновационные технологии хлебобулочного производства	ДЗ	99	33	66	30									66		
ОП.15	Инновационное оборудование организации общественного питания	Э	96	32	64	30				64							
ОП.16	Специальные виды питания	ДЗ	105	35	70	48									70		
ОП.17	Обслуживание в организациях общественного питания	Э	132	44	88	20							88				
ОП.18	Моделирование деятельности структурного подразделения организации общественного питания	ДЗ	120	40	80	50									80		
ОП.19	Основы технологии и процессы, формирующие качество кулинарной продукции	ДЗ	57	19	38	4				38							
ОП.20	Основы научной деятельности	ДЗ	48	16	32	20					32						
ПМ.00	Профессиональные модули	1/11/10	1563	521	1042	430	20	0	0	74	232	190	296	244	0		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э(к)	141	47	94	22	0	0	0	0	94	0	0	0	0		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	141	47	94	22					94						
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	36		36						36						
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э(к)	180	60	120	60	0	0	0	0	0	0	120	0	0		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	180	60	120	60							120				
ПП.02	Производственная практика	-ДЗ	144		144							72	72				
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э(к)	285	95	190	66	20	0	0	0	0	190	0	0	0		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ДЗ	285	95	190	66	20					190					
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	144		144							144					
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э(к)	264	88	176	60	0	0	0	0	0	0	176	0	0		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	264	88	176	60							176				
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	144		144								144				
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э(к)	150	50	100	54	0	0	0	0	0	0	0	100	0		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	150	50	100	54								100			
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	36		36									36			
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э(к)	225	75	150	80		0	0	0	0	0	0	144	0		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	225	75	150	80								144			
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	108		108									108			
ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	Э(к)	318	106	212	88	0	0	0	74	138	0	0	0	0		
МДК.07.01	Теоретические основы профессии Повар	Э	318	106	212	88				74	138						
УП.07	Учебная практика	ДЗ*	324		324					216	108						
ПП.07	Производственная практика	ДЗ*	72		72						72						
ВСЕГО		1/39/22	6480	2160	4320	2204	20	561	843	360	654	360	612	422	502		
ГДП	Преддипломная практика														4 нед		
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация														6 нед		
Консультации - 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год																	
Государственная итоговая аттестация 1.1. Программа базовой подготовки 1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы Выполнение дипломной работы с 15.05.2024 по 10.06.2024 (всего 4 нед) Защита дипломной работы с 12.06.2024 по 24.06.2024 (всего 2 нед)								Всего									
										дисциплин и мдк							
										учебной практики							
										производств. практики							
										преддипл. практики							
										экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))							
										2	2	2	6	1	4	4	1
										дифф. зачетов							
										зачетов							
										3	7	2	8	3	6	3	6
										0	0	0	0	0	0	0	0

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

№	Наименование
201	Кабинет социально-экономических дисциплин
215	Кабинет иностранного языка
29	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
23	Кабинет экологических основ природопользования
25а	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
20	Кабинет производства
304	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
40	Лаборатория химии
211	Лаборатория метрологии и стандартизации
40	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
18	Учебный кулинарный цех
18	Учебный кондитерский цех
7	Спортивный зал
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Стрелковый тир
9	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
1	Актный зал