

СОГЛАСОВАНО



Директор ООО «Ямато»
А. В. Шаторный
« 06 » 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ



Директор КГБПОУ «ПИК»
С. Г. Чернота
« 06 » 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения

«Приморский индустриальный колледж»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код и наименование специальности

по программе **базовой** подготовки

Квалификация -	<u>Техник - технолог</u>
Форма обучения -	<u>очная</u>
Нормативный срок обучения -	<u>3 года 10 мес.</u>
На базе -	<u>основного общего образования</u>
Профиль общего образования -	<u>естественно-научный</u>

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 курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	24	4	11	0	2	0	11	52
III курс	33,5	0	6,5	0	1	0	10	51
IV курс	23,5	0	6,5	4	2	6	2	44
Всего	120	4	24	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 аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.		1 сем. 17нед.	2 сем. 22нед.	3 сем. 17нед.	4 сем. 11 нед./ 11 нед.	5 сем. 17нед.	6 сем. 16,5 нед./ 6,5 нед.	7 сем. 23,5нед.	8 сем. 6,5 нед./ 4нед.
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОД.00	Общеобразовательный цикл	13/10ДЗ/3Э	2106	702	1404	715	0	612	792						
ОДБ.01	Русский язык	-,Э,-,-,-,-,-	117	39	78	14	0	34	44						
ОДБ.02	Литература	-,ДЗ,-,-,-,-,-	176	59	117	60	0	51	66						
ОДБ.03	Иностранный язык	-,ДЗ,-,-,-,-,-	117	39	78	39	0	34	44						
ОДБ.04	История	-,ДЗ,-,-,-,-,-	176	59	117	59	0	51	66						
ОДБ.05	Физическая культура	З,ДЗ,-,-,-,-,-	176	59	117	117	0	51	66						
ОДБ.06	ОБЖ	-,ДЗ,-,-,-,-,-	105	35	70	50	0	36	34						
ОДБ.07	Астрономия	-,ДЗ,-,-,-,-,-	54	18	36	10	0	0	36						
ОДБ.08	Обществознание (вкл. право)	-,ДЗ,-,-,-,-,-	126	41	85	43	0	34	51						
ОДБ.09	Экономика	-,ДЗ,-,-,-,-,-	48	16	32	16	0	32	-						
ОДБ.10	Информатика	-,ДЗ,-,-,-,-,-	117	39	78	76	0	34	44						
ОДП.1	Химия	-,Э,-,-,-,-,-	293	98	195	98	0	68	127						
ОДП.2	Биология	-,ДЗ,-,-,-,-,-	246	82	164	82	0	68	96						
ОДП.3	Математика	-,Э,-,-,-,-,-	234	78	156	78	0	68	88						
ОДП.4	Физика	-,ДЗ,-,-,-,-,-	121	40	81	39	0	51	30						

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4 3 /4 ДЗ	646	226	420					68	44	116	112	80	
ОГСЭ.01	Основы философии	-, -, -, -, ДЗ	64	16	48								48		
ОГСЭ.02	История	-, -, -, -, ДЗ	64	16	48							48			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -, -, -, ДЗ	194	32	162					34	22	34	32	40	
ОГСЭ.04	Физическая культура	-, -, 3, 3, 3, ДЗ	324	162	162					34	22	34	32	40	
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	2 ДЗ / 1 Э	315	105	210					110	68	32			
ЕН.01	Математика	-, -, -, ДЗ	120	40	80					68	12				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-, -, -, -, ДЗ	48	16	32							32			
ЕН.03	Химия	-, -, -, Э	147	49	98					42	56				
П.00	Профессиональный цикл	26 ДЗ/2 Э/ 7 Экв	3426	1140	2286/ 144/ 864										
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	10 ДЗ/2 Э	1125	373	752					140	60	188	124	240	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-, -, -, Э	90	30	60					34	26				
ОП.02	Физиология питания	-, -, ДЗ	48	16	32					32					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-, -, -, -, ДЗ	135	45	90					34	34	22			
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, ДЗ	117	37	80							34	46		
ОП.05	Метрология и стандартизация	-, -, -, -, ДЗ	72	24	48							48			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, ДЗ	72	24	48									48	

ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,-,-,-,Э	159	53	106							44	62	
ОП.08	Охрана труда	-,-,-,-,-,ДЗ	48	16	32								32	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,-,-,ДЗ	102	34	68						34	34		
ОП.10	Организация производства и обслуживания	-,-,-,-,-,ДЗ	75	25	50						50			
ОП.11	Техническое оснащение предприятий общественного питания	-,-,ДЗ	60	20	40				40					
ОП.12	Зарубежные кухни	-,-,-,-,-,ДЗ	147	49	98								98	
ПМ.00	Профессиональные модули	16 ДЗ/7 Экв	2301	767	1534/144/864				234/60	140/84/288	276	358/234	526	
<i>ПМ.01</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>	<i>Экв</i>	<i>168</i>	<i>56</i>	<i>112/108</i>	<i>56</i>								
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ	168	56	112	56			68	44				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			108					108				
<i>ПМ.02</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i>	<i>Экв</i>	<i>285</i>	<i>95</i>	<i>190/108</i>	<i>94</i>								

МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	285	95	190	94						116	74		
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			108								108		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Экв	486	162	324/126	162	20								
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ДЗ	486	162	324	162	20					160	164		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			126								126		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экв	393	131	262/126	122									
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	393	131	262	122							62	200	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			126										126
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Экв	255	85	170/72	80									

МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	255	85	170	80								170	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			72										72
ПМ.06	<i>Организация работы структурного подразделения</i>	Экв	321	107	214/36	104	20								
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	321	107	214	104	20						58	156	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			36										36
ПМ.07	<i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>	Экв	393	131	262/432	112									
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса	ДЗ	198	66	132	62				132					
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск	ДЗ	195	65	130	50				34	96				
УП.07	Учебная практика	ДЗ			144					60	84				
ПП.07	Производственная практика	ДЗ			288						288				
Всего		53/42ДЗ/6Э/7 Экв													

ПДП	Преддипломная практика														4н
ПА	Промежуточная аттестация														
ГИА	Государственная итоговая аттестация														6н
ГИА 01	Подготовка выпускной квалификационной работы														4н
ГИА 02	Защита выпускной квалификационной работы														2н
<p>Консультации на учебную группу по 100 часов в год (из расчета 4 часа на одного обучающегося, п. 7.12 ФГОС)</p> <p>Государственная (итоговая) аттестация</p> <p>1. Программа базовой подготовки</p> <p>1.1. Выпускная квалификационная работа</p> <p>Выполнение выпускной квалификационной работы с <u>18 мая по 14 июня</u> (всего 4 недели)</p> <p>Защита квалификационной работы с <u>15 июня по 28 июня</u> (всего 2 недели)</p>						Всего	дисциплин и МДК	612	792	552	312	612	594	846	-
							учебной практики	0	0	60	84	-	-	-	-
							производств. практики	-	-	-	396 (108+288)	-	234	-	234
							преддипломн. практики	-	-	-	-	-	-	-	4н
							экзаменов	-	3	-	2/ 2 экв	-	2 экв	1	3 экв
							дифф. зачетов	-	9	3	6	5	7	8	4
							зачетов	1	-	1	1	1	1	-	-

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	социально – экономических дисциплин
2.	иностранного языка
3.	информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	экологических основ природопользования
5.	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
7.	химии
8.	метрологии и стандартизации
9.	микробиологии, санитарии и гигиены
10.	Учебный кулинарный цех
11.	Учебный кондитерский цех
12.	Спортивный зал
13.	Тренажёрный зал
14.	Спортивная площадка с элементами полосы препятствий
15.	Стрелковый тир
16.	Библиотека (читальный зал с выходом в Интернет)
17.	Актный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) КГБПОУ «Приморский индустриальный колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г.

Учебный план по программе среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработан для шестидневной учебной недели. Продолжительность занятий – 45 мин. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы, при этом максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 36 академических часов в неделю.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной работы по междисциплинарным курсам: «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», «Управление структурным подразделением организации». Выполнение курсового проекта реализуется в пределах времени, отведенного на изучение междисциплинарных курсов.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

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

Производственная практика проводится в организациях пищевой промышленности города и области.

4.1. Общеобразовательный цикл

Реализация федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования (профильное обучение), в пределах образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413, зарегистрированным Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07 июня 2012 года) в редакции приказов Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645, от 31 декабря 2015 года № 1578.

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основной образовательной программы среднего профессионального образования составляет 52 недели.

С учетом этого срок обучения по программе подготовки специалистов среднего звена увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель – теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы.

4.2. Формирование вариативной части СПССЗ

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, в количестве 864 часов распределен следующим образом:

- на математический и общий естественнонаучный цикл – 2 часа;
- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности – 336 часов, в том числе введены дисциплины:
ОП.10 Организация производства и обслуживания;
ОП.11 Техническое оснащение предприятий общественного питания;
ОП.12 Зарубежные кухни.
- на усиление и расширение профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:
- на междисциплинарные курсы – 528 часов.

4.3. Формы проведения консультаций

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося (п. 7.12 ФГОС) на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, и не учитываются при расчете объемов учебного времени.

Формы проведения: групповые, индивидуальные.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Формами проведения промежуточной аттестации при освоении дисциплин и профессиональных модулей являются: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). За счет использования различных форм текущего контроля, рейтинговых или накопительных систем оценивания количество

форм промежуточной аттестации (зачетов и дифференцированных зачетов, экзаменов) в учебном году сокращено.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится до 2 недель в семестр. Если учебные дисциплины и/или профессиональные модули изучаются концентрировано, промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения их освоения. При рассредоточенном изучении учебных дисциплин и/или профессиональных модулей допустимо сгруппировать 2 экзамена в рамках одной календарной недели, при этом предусматривается не менее 2 дней между ними. Это время может быть использовано на самостоятельную подготовку к экзаменам или на проведение консультаций.

Обязательная форма промежуточной аттестации по всем модулям – экзамен (квалификационный), проводится после успешного освоения обучающимися всех элементов программ модулей.

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Тематика выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Заместитель директора по УПР

Е.Н.Золотарева