

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования  
по подготовке специалистов среднего звена  
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
« Областной многопрофильный техникум »  
по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
по программе *базовой* подготовки

Квалификация: **техник - технолог**  
Форма обучения: **очная**  
Нормативный срок освоения ППССЗ - **3 года 10 месяцев**  
**на базе основного общего образования;**  
Профиль получаемого профессионального образования – **естественнонаучный**  
**при реализации программы среднего общего образования**

**р.п. Ардатов**  
**2017г**

**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 специальности СПО	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I	39				2		11	52
II	32	3	4		2		11	52
III	26	8	6		2		10	52
IV	23	2	5	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	120	13	15	4	7	6	34	199



## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации  З/ДЗ/Э/К								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			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												всего занятий	в т. ч.		1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 13 нед.
													лаб. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)								
1	2	I	II	III	IV	V	VI	VII	VII I	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>1 з/3дз</b>	<b>8дз 6э</b>	-	-	-	-	-	-	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>449</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>Общие учебные дисциплины</b>	<b>1з/2дз</b>	<b>5дз 3э</b>	-	-	-	-	-	-	<b>1212</b>	<b>404</b>	<b>808</b>	<b>287</b>	<b>0</b>	<b>314</b>	<b>494</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.01	Русский язык	-	э	-	-	-	-	-	-	117	39	78	10	0	38	40	0	0	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	-	дз	-	-	-	-	-	-	175	58	117	0	0	17	100	0	0	0	0	0	0
ОУД.03	Иностранный язык	дз	дз	-	-	-	-	-	-	175	58	117	117	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.04	Математика	дз	э	-	-	-	-	-	-	234	78	156	18	0	106	50	0	0	0	0	0	0
ОУД.05	Астрономия	-	дз	-	-	-	-	-	-	54	18	36	6	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.06	История	-	э	-	-	-	-	-	-	176	59	117	0	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.07	Физическая культура	з	дз	-	-	-	-	-	-	176	59	117	111	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	ОБЖ	-	дз	-	-	-	-	-	-	105	35	70	25	0	0	70	0	0	0	0	0	0
	<b>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>1дз</b>	<b>2дз 3э</b>	-	-	-	-	-	-	<b>835</b>	<b>278</b>	<b>557</b>	<b>154</b>	<b>0</b>	<b>298</b>	<b>259</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.09	Информатика	-	дз	-	-	-	-	-	-	150	50	100	100	0	34	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	Физика	-	дз	-	-	-	-	-	-	145	48	97	14	0	49	48	0	0	0	0	0	0
ОУД.11	Химия	-	э	-	-	-	-	-	-	162	54	108	16	0	73	35	0	0	0	0	0	0
ОУД.12	Обществознание(вкл.эконо-	-	э	-	-	-	-	-	-	162	54	108	0	0	34	74	0	0	0	0	0	0

	мику и право)																					
ОУД.17	Биология	-	э	-	-	-	-	-	-	108	36	72	12	0	36	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.18	География	дз	-	-	-	-	-	-	-	108	36	72	12	0	72	0	0	0	0	0	0	0
	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	-	<b>1 дз</b>	-	-	-	-	-	-	<b>59</b>	<b>20</b>	<b>39</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
УД.01/ УД.02	Основы предпринимательской деятельности/ Экология в пищевой отрасли.	-	дз	-	-	-	-	-	-	59	20	39	8	0	0	39	0	0	0	0	0	0
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>			<b>1з</b>	<b>1з 2дз</b>	<b>1з 2дз</b>	<b>1з</b>	<b>1з</b>	<b>2дз</b>	<b>744</b>	<b>248</b>	<b>496</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>52</b>	<b>152</b>	<b>144</b>	<b>56</b>	<b>52</b>	<b>40</b>
ОГСЭ.01	Основы философии					дз				54	6	48			0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.02	История					дз				54	6	48			0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностр. язык				дз				дз	198	36	162	162		0	0	26	38	23	29	26	20
ОГСЭ.04	Физ. культура			з	з	з	з	з	дз	324	162	162	162		0	0	26	38	25	27	26	20
ОГСЭ.05	Рус. язык и культура речи				дз					114	38	76			0	0	0	76	0	0	0	0
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественно-научный цикл</b>			<b>3дз</b>						<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>26</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>208</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика			дз						78	26	52			0	0	52	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования			дз						117	39	78	10		0	0	78	0	0	0	0	0
ЕН.03	Химия			дз						117	39	78	16		0	0	78	0	0	0	0	0



	деятельности																					
ОП. 12	Контроль качества продукции общественного питания							дз		102	34	68	40		0	0	0	0	0	42	26	0
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			2дз 1э 1Э(к)	2дз 1э 1Э(к)	2дз 1э 1Э(к)	3дз 1э 1Э(к)	3дз 2э 2Э(к)	2дз 1э 1Э(к)	3060	684	2376	752	40	0	0	264	448	384	584	508	188
<b>ПМ. 01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>			2дз 1э 1Э(к)						342	78	264	94		0	0	264	0	0	0	0	0
<b>МДК 01.01</b>	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			э						234	78	156	94		0	0	156	0	0	0	0	0
<b>УП. 01</b>	Учебная практика			дз						36	0	36			0	0	36	0	0	0	0	0
<b>ПП. 01</b>	Производственная практика (по профилю специальности)			дз						72	0	72			0	0	72	0	0	0	0	0
<b>ПМ. 02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>				2дз 1э 1Э(к)					372	76	296	92		0	0	0	296	0	0	0	0
<b>МДК 02.01</b>	Технология приготовления сложной холодной кулинарной				э					228	76	152	92		0	0	0	152	0	0	0	0

	продукции																				
<b>УП. 02</b>	Учебная практика				дз				72	0	72			0	0	0	72	0	0	0	0
<b>ПП. 02</b>	Производственная практика (по профилю специальности)				дз				72	0	72			0	0	0	72	0	0	0	0
<b>ПМ. 03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>					2дз 1э 1Э(к)			<b>378</b>	<b>78</b>	<b>300</b>	<b>94</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>300</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>МДК 03.01</b>	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции				э				234	78	156	94		0	0	0	0	156	0	0	0
<b>УП. 03</b>	Учебная практика				дз				72	0	72			0	0	0	0	72	0	0	0
<b>ПП. 03</b>	Производственная практика (по профилю специальности)				дз				72	0	72			0	0	0	0	72	0	0	0
<b>ПМ. 04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>					2дз 1э 1Э(к)			<b>468</b>	<b>84</b>	<b>384</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>384</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>МДК 04.01</b>	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				э				252	84	168	100	20	0	0	0	0	0	148/ 20	0	0
<b>УП. 04</b>	Учебная				дз				72	0	72			0	0	0	0	0	72	0	0



	практика																									
<b>ПП. 04</b>	Производственная практика (по профилю специальности)						дз			144	0	144			0	0	0	0	0	0	144	0	0			
<b>ПМ. 05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>									<b>303</b>	<b>65</b>	<b>238</b>	<b>78</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>238</b>	<b>0</b>			
<b>МДК 05.01</b>	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов						э			195	65	130	78		0	0	0	0	0	0	0	130	0			
<b>УП. 05</b>	Учебная практика						дз			36	0	36			0	0	0	0	0	0	0	36	0			
<b>ПП. 05</b>	Производственная практика (по профилю специальности)						дз			72	0	72			0	0	0	0	0	0	0	72	0			
<b>ПМ. 06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>									<b>462</b>	<b>118</b>	<b>344</b>	<b>130</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>156</b>	<b>188</b>			
<b>МДК06 .01</b>	Управление структурным подразделением организации									354	118	236	130	20	0	0	0	0	0	0	0	156	60/20			
<b>УП. 06</b>	Учебная практика							дз		36	0	36			0	0	0	0	0	0	0	0	36			
<b>ПП. 06</b>	Производственная практика (по профилю специальности)							дз		72	0	72			0	0	0	0	0	0	0	0	72			
<b>ПМ. 07</b>	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям						<b>1дз</b>	<b>1дз</b>		<b>735</b>	<b>185</b>	<b>550</b>	<b>164</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>152</b>	<b>84</b>	<b>200</b>	<b>114</b>	<b>0</b>				

	рабочих, должностям служащих <b>(16675 Повар)</b>																							
<b>МДК07.01</b>	Повар							э		555	185	370	164		0	0	0	152	84	56	78	0		
<b>УП. 07</b>	Учебная практика							дз		144	0	144			0	0	0	0	0	144	0	0		
<b>ПП. 07</b>	Производственная практика (по профилю специальности)							дз		36		36			0	0	0	0	0	0	36	0		
	<b>Всего</b>	<b>6 з/ 42 дз/ 17 э/ 7 Э(к)</b>									<b>7488</b>	<b>2160</b>	<b>5328</b>	<b>2029</b>	<b>40</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>468</b>	
<b>ПДП</b>	<b>Производственная (преддипломная) практика</b>														<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4 нед.</b>		
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>														<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6 нед.</b>		
	Консультации 4 часа на одного обучающегося в год.																							
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>											<b>Всего</b>												
	<b>1. Программа базовой подготовки</b>																							
	1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы																							
	Выполнение дипломной работы с <u>18 мая</u> по <u>14 июня 2021 г</u> (всего 4 нед.)																							
	Защита дипломной работы с <u>15 июня</u> по <u>28 июня 2021 г</u> (всего 2 нед.)																							
																<b>612</b>	<b>792</b>	<b>468</b>	<b>684</b>	<b>432</b>	<b>504</b>	<b>468</b>	<b>360</b>	
																<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>216</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	
																<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	
															<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>		
															<b>0</b>	<b>6</b>	<b>1/1э(к)</b>	<b>4/1э(к)</b>	<b>1/1э(к)</b>	<b>1/1э(к)</b>	<b>2/2э(к)</b>	<b>2/1э(к)</b>		
															<b>3</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>6</b>		
															<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>		
															<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>		

\* с учетом физической культуры

### **3. Пояснительная записка**

#### **3.1. Нормативная база реализации ППССЗ ОУ**

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Областной многопрофильный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания № 384 от 22.04.2014 г., Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г № 464 « Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» ( в действующей редакции), Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 29.06.2017 г.), Приказа Минобрнауки России от 28 мая 2014 г №594 « Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ»; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 (в действующей редакции) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (в действующей редакции); Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259); Устава и локальных актов ГБПОУ Областной многопрофильный техникум.

#### **3.2. Организация учебного процесса и режим занятий.**

1. Начало учебных занятий на всех курсах - 1 сентября, окончание учебных занятий на каждом курсе в соответствии с календарным учебным графиком. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Учебные занятия сгруппированы парами, продолжительность одного часа - 45 минут.
2. Объем обязательных (аудиторных) занятий обучающихся в период теоретического обучения не превышает 36 часов в неделю. Максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 54 часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ.
3. Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием учебных занятий, составленному согласно календарному учебному графику. Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация), самостоятельную работу, учебную и производственную (по профилю специальности и преддипломную) практики, а также другие виды учебной деятельности, определенные данным учебным планом.
4. Консультации для обучающихся предусмотрены в объеме 4 часов в год на одного обучающегося. Формы их проведения – групповые и индивидуальные. Часы на консультации по учебным дисциплинам, МДК, ПМ распределены пропорционально времени, отведенному на их изучение.
5. Согласно ФГОС СПО по специальности всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ составляет 2196 часов, в том числе 684 часа вариативная часть; 1512 часов обязательных учебных занятий.

6. При проведении лабораторных и практических работ по дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебных занятий по иностранному языку, физической культуре, информатике, а также при проведении учебной практики учебная группа может делиться на подгруппы. Деление на подгруппы для проведения по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам осуществляется исходя из их специфики и наличия соответствующего учебно-методического комплекса и учебно-материальной базы.

7. По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

8. При изучении дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" общим объемом 68 часов в соответствии с ФГОС 48 часов отводится на освоение основ военной службы, а для подгрупп девушек часы могут использоваться на освоение основ медицинских знаний. На предпоследнем курсе для юношей проводятся пятидневные военные сборы (согласно пункта 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе») и Инструкции «Об организации обучения граждан РФ начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы».

9. Учебный план предусматривает выполнение 2-х курсовых работ: по МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 20 часов; МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации -20 часов.

10. По всем профессиональным модулям предусмотрена учебная и производственная (по профилю специальности) практики. Учебная и производственная (по профилю специальности) практики в объеме 28 недель (1008 ч.) реализуется концентрировано.

Место проведения учебной практики – лаборатории и учебные кабинеты техникума. По результатам практики проводится дифференцированный зачет.

Место проведения производственной (по профилю специальности) практики – предприятия района и области. По результатам практики проводится дифференцированный зачет, сдается отчет о прохождении практики, дневник и характеристика, подтверждающие результаты освоения программы практики. В период изучения ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих на производственной практики (по профилю специальности) студент должен выполнить работы по профессии рабочего 16675 Повар. По результатам освоения профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих присваивается квалификация – Повар 4 разряда.

Производственная (преддипломная) практика в объеме 4 недели (144 часа) проводится по окончании теоретического обучения и по завершении учебной практики и производственной практики по профилю специальности на предприятиях района и области. Содержание данного вида практики формируется исходя из тематики дипломной работы. Практика завершается оценкой и сформированностью студентами общих и профессиональных компетенций.

<b>Наименование модуля</b>	<b>Наименование практики</b>	<b>Кол-во недель, часов</b>
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Учебная практика Производственная практика	1 н., 36 ч. 2 н., 72 ч.
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Учебная практика Производственная практика	2 н., 72ч. 2 н., 72ч.
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Учебная практика Производственная практика	2 н., 72ч. 2 н., 72ч.

	практика	
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Учебная практика Производственная практика	2 н., 72ч. 4 н., 144ч.
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Учебная практика Производственная практика	1н., 36 ч. 2н.,72 ч.
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	Учебная практика Производственная практика	1н., 36 ч. 2н.,72 ч..
ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочих	Учебная практика Производственная практика	4 н., 144 ч. 1 н., 36 ч.
Итого		28 н., 1008 ч.

11. С целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной, текущий и итоговый контроль. Система контроля и оценки процесса и результатов освоения ППССЗ осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся ГБПОУ Областной многопрофильный техникум. Оценивание результатов производится по пятибалльной шкале. Конкретные формы и виды контроля определяются ведущим преподавателем.

12. Общий объем каникулярного времени составляет 11 недель в учебном году, из них 2 недели в зимний период на 1 и 2 курсах, на 3 курсе 10 недель в учебном году, из них 2 недели в зимний период, на 4 курсе 2 недели в зимний период.

13. Организация самостоятельной работы студентов учитывает специфику вида деятельности, определяемого ФГОС СПО, виды и тематика внеаудиторной самостоятельной работы студента отражены в рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с их содержанием.

### **3.3.Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259), для естественнонаучного профиля, письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 г. N ТС-194/08 "Об организации изучения учебного предмета"Астрономия"(вместе с "методическими рекомендациями по введению учебного предмета "Астрономия" как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования").

Техникум при разработке учебного плана ППССЗ, формируя общеобразовательный цикл, исходит из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ по специальности СПО при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного

общего образования с получением среднего общего образовании, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: - теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа), техникум распределяет на изучение базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки России.

В дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся предложены включить дисциплины: 1). «Экология в пищевой промышленности» - 39 ч., 2). « Основы предпринимательской деятельности» - 39 ч.

В процессе реализации среднего общего образования предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Обучающиеся в рамках промежуточной аттестации сдают шесть экзаменов по общеобразовательным дисциплинам: русский язык – письменно; математика – письменно; история, химия, обществознания (вкл. экономику и право), биология - устно. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по ППКРС оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации

### **3.4 Формирование вариативной части ОПОП.**

Выделенные ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания часы вариативной части ОПОП (1296 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часов обязательных учебных занятий), использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, между предусмотренными ФГОС профессиональными модулями, следующим образом:

**Введены новые дисциплины – 300 часов:**

**Цикл дисциплин ОГСЭ:**

- Русский язык и культура речи - 76 часа.

**Цикл общепрофессиональных дисциплин:**

- Организация обслуживания – 76 часов

- Контроль качества продукции общественного питания – 68 часов

- Моделирование профессиональной деятельности – 80 часов.

**Распределены для более углубленного изучения предусмотренных ФГОС СПО дисциплин и модулей -564 часа.**

**- Цикл общепрофессиональных дисциплин – 204 ч:**

- Микробиология, санитария гигиена в пищевом производстве – 9 часа.

- Физиология питания – 32 часа.

- Организация хранения и контроль запасов и сырья – 33 часов.

- Правовые основы профессиональной деятельности – 37 часов.

- Метрология, стандартизация и подтверждение качества – 4 часов.

- Основы экономики, менеджмента и маркетинга – 36 часов.

- Информационные технологии в профессиональной деятельности – 38 часов.

- Охрана труда – 15 часов.

### **- Профессиональные модули – 360 ч:**

- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 40 часов.
- ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – 36 часов.
- ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – 1 час.
- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий –13 ч.
- ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов – 14 часов.
- ПМ.06 Организация работы структурного подразделения – 42 часа.
- ПМ.07 Выполнение раб по профессии рабочих –214 часов

### **3.5 Порядок аттестации обучающихся.**

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в соответствии с Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ Областной многопрофильный техникум в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена, экзамена (квалификационного). Конкретные формы и процедуры текущего контроля, промежуточной аттестации по дисциплинам и МДК, профессиональным модулям разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса или практики. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится по учебной дисциплине или междисциплинарному курсу в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. По завершению освоения каждого профессионального модуля проводится экзамен (квалификационный), направленный на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: вид профессиональной деятельности «освоен» / «не освоен», с выставлением оценки. По результатам освоения профессионального модуля для выполнения работ по профессиям рабочих или должностям служащих присваивается квалификация и выдается документ (свидетельство). Промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного) проводится по профессиональному модулю в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Количество экзаменов, в том числе квалификационных, в каждом учебном году не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов - 10 (без учета зачетов по дисциплине "Физическая культура"). Экзамен по дисциплине, МДК, профессиональному модулю может проводиться в течение учебного семестра на следующий день после окончания изучения учебного материала. При этом дней на подготовку к экзамену не отводится. При проведении экзаменационной сессии интервал между экзаменами составляет не менее 2 календарных дней, первый экзамен может проводиться в первый день сессии.

### **3.6. Форма проведения ГИА.**

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 16.08.2013 г. № 968 (в действующей редакции), ежегодно пересматриваемой и утверждаемой Программой государственной итоговой аттестации и предусматривает выполнение выпускной квалификационной работы в форме: дипломной работы (6 недель). Выполнение дипломной работы - всего 4 недели и защита дипломной работы - всего 2 недели. Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Материалы для проведения государственной итоговой аттестации утверждаются директором техникума после согласования с методической комиссией и работодателем.

#### 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

##### Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

основ безопасности жизнедеятельности;

русского языка;

литературы;

математики;

физики;

биологии;

географии;

химии;

истории;

основ философии;



обществознания.

**Лаборатории:**

химии;

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены.

**Учебный кулинарный цех.**

**Учебный кондитерский цех.**

**Спортивный комплекс:**

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

**ПМ.07**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации  З/ДЗ/Э/К								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			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												всего занятий	в т. ч.		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20										
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии рабочих</b>						1дэ	1 дз 1э 1 Э(к)		<b>735</b>	<b>185</b>	<b>550</b>	<b>164</b>					<b>152</b>	<b>84</b>	<b>200</b>	<b>114</b>	
<i>МДК.07.0 1</i>	<i>Повар</i>							Э		<i>555</i>	<i>185</i>	<i>370</i>	<i>164</i>					<i>152</i>	<i>84</i>	<i>56</i>	<i>78</i>	
Тема 7.1	Организация производства									126	42	84	40						84			
Тема 7.2	Кулинария									228	76	152	62					152				
Тема 7.3	Товароведение пищевых продуктов									117	39	78	36								78	
Тема 7.4	Оборудование предприятий общественного питания									84	28	56	26							56		
<b>УП.07</b>	<b>Учебная практика</b>							дз		<b>144</b>	<b>0</b>	<b>144</b>								<b>144</b>		
<b>ПП.0.7</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>							дз		<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>									<b>36</b>	

