

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Областной многопрофильный техникум»
по специальности **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.

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	преддипломная				
I	39				2		11	52
II	27	6	6		2		11	52
III	32	4	4		2		10	52
IV	22	4	4	4	1	6	2	43
Всего	120	14	14	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации З/ДЗ/Э								Учебная нагрузка студентов					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестре)							
										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. (12н.-ГО, 2н.-УЦ, 2н.-ПП)	4 сем. 23 нед. (15н.-ГО, 4н.-УЦ, 4н.-ПП)	5 сем. 16 нед. (12н.-ГО, 2н.-УЦ, 2н.-ПП)	6 сем. 24 нед. (20н.-ГО, 2н.-УЦ, 2н.-ПП)	7 сем. 16,5 нед. (12,5н.-ГО, 2н.-УЦ, 2н.-ПП)	8 сем. 13,5 нед. (9,5н.-ГО, 2н.-УЦ, 2н.-ПП) 4
													лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)								
1	2	Ис.	Ис.	Шс.	IVс.	Vс.	VIс.	VIIс.	VIIIс.	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	03/0	0/9/4	0	0	0	0	0	0	2106	702	1404	308	0	612	792	0	0	0	0	0	0
	Общие учебные дисциплины	0/2/0	0/5/2	0	0	0	0	0	0	1266	422	844	238	0	342	502	0	0	0	0	0	0
ОУД.01.01	Русский язык	0	ком	0	0	0	0	0	0	117	39	78	0	0	34	44	0	0	0	0	0	0
ОУД.01.02	Родной язык	0	п.э	0	0	0	0	0	0	54	18	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	0	дз	0	0	0	0	0	0	176	59	117	0	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.03	Иностранный язык	0	дз	0	0	0	0	0	0	175	58	117	117	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.04	Математика	0	э	0	0	0	0	0	0	234	78	156	0	0	68	88	0	0	0	0	0	0
ОУД.05	Астрономия	дз	0	0	0	0	0	0	0	54	18	36	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.06	История	0	дз	0	0	0	0	0	0	175	58	117	0	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.07	Физическая культура	дз	дз	0	0	0	0	0	0	176	59	117	111	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	0	дз	0	0	0	0	0	0	105	35	70	10	0	0	70	0	0	0	0	0	0
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	1	0/3/2	0	0	0	0	0	0	781	260	521	70	0	253	268	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Информатика	0	дз	0	0	0	0	0	0	150	50	100	30	0	38	62	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	Физика	0	дз	0	0	0	0	0	0	145	48	97	12	0	34	63	0	0	0	0	0	0
ОУД.11	Химия	0	э	0	0	0	0	0	0	162	54	108	20	0	62	46	0	0	0	0	0	0
ОУД.12	Обществознание (включая экономику и право)	0	э	0	0	0	0	0	0	162	54	108	0	0	49	59	0	0	0	0	0	0
ОУД.17	Биология	0	дз	0	0	0	0	0	0	108	36	72	8	0	34	38	0	0	0	0	0	0
ОУД.18	География	дз	0	0	0	0	0	0	0	54	18	36	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0
	Дополнительные учебные дисциплины	0	0/1/0	0	0	0	0	0	0	59	20	39	0	0	17	22	0	0	0	0	0	0
УД.01	Экология	0	дз	0	0	0	0	0	0	59	20	39	0	0	17	22	0	0	0	0	0	0
УД.02	Психология делового общения	0	дз	0	0	0	0	0	0	59	20	39	0	0	17	22	0	0	0	0	0	0

	Обязательная часть учебных циклов ППСЗ	0	0	1/2/3	1/8/3	1/4/3	1/6/3	1/5/2	0/6/2	5382	1458	3924	1558	20	0	0	576	828	576	864	594	486
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	0	0	1/0/0	1/0/0	1/1/1	1/0/0	1/1/0	0/2/0	759	253	506	364	0	0	0	48	60	168	80	112	38
ОГСЭ.01.	Основы философии	0	0	0	0	0	0	дз	0	75	13	62	10	0	0	0	0	0	0	0	62	0
ОГСЭ.02.	История	0	0	0	0	э	0	0	0	54	6	48	10	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	0	0	0	0	0	0	0	дз	198	36	162	162	0	0	0	24	30	24	40	25	19
ОГСЭ.04.	Физическая культура	0	0	з	з	з	з	з	дз	324	162	162	162	0	0	0	24	30	24	40	25	19
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	0	0	0	0	дз	0	0	0	108	36	72	20	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	0	0	0/0/1	0/10/з	0/1/0	0	0/1/0	0	330	110	220	92	0	0	0	144	0	0	0	76	0
ЕН.01.	Математика	0	0	0	дз	0	0	0	0	126	42	84	42	0	0	0	84	0	0	0	0	0
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	0	0	0	0	0	0	дз	0	114	38	76	38	0	0	0	0	0	0	0	76	0
ЕН.03.	Химия	0	0	э	0	0	0	0	0	90	30	60	12	0	0	0	60	0	0	0	0	0
П.00	Профессиональный учебный цикл	0	0	0/2/2	0/7/3	0/3/2	0/6/3	0/3/2	0/4/2	4293	1095	3198	1102	20	0	0	384	768	408	784	406	448
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0	0	0	0/1/1	0/0/1	0/3/2	0/0/1	0/1/1	1479	493	986	502	0	0	0	0	180	84	420	112	190
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	0	0	0	0	э	0	0	0	126	42	84	42	0	0	0	0	0	84	0	0	0
ОП.02.	Физиология питания	0	0	0	э	0	0	0	0	135	45	90	44	0	0	0	0	90	0	0	0	0
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	0	0	0	дз	0	0	0	0	135	45	90	44	0	0	0	0	90	0	0	0	0
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0	0	0	0	0	дз	0	0	135	45	90	44	0	0	0	0	0	0	90	0	0
ОП.05.	Метрология и стандартизация	0	0	0	0	0	э	0	0	135	45	90	44	0	0	0	0	0	0	90	0	0
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	0	0	0	0	0	э	0	0	135	45	90	44	0	0	0	0	0	0	90	0	0
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	0	0	0	0	0	0	0	дз	171	57	114	58	0	0	0	0	0	0	0	0	114
ОП.08.	Охрана труда	0	0	0	0	0	дз	0	0	123	41	82	40	0	0	0	0	0	0	82	0	0
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	0	0	0	0	0	дз	0	0	102	34	68	48	0	0	0	0	0	0	68	0	0
ОП.10.	Основы предпринимательской деятельности	0	0	0	0	0	0	э	0	168	56	112	56	0	0	0	0	0	0	0	112	0
ОП.11.	Организация обслуживания	0	0	0	0	0	0	0	э	114	38	76	38	0	0	0	0	0	0	0	0	76
ПМ.00	Профессиональные модули	0	0	0/2/2	0/6/2	0/3/1	0/3/1	0/3/1	0/3/1	2814	602	2212	600	20	0	0	384	588	324	364	294	258

ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0	0	0/2/2	0	0	0	0	0	342	66	276	66	0	0	0	276	0	0	0	0	0
				Э(к)																		
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0	0	э	0	0	0	0	0	198	66	132	66	0	0	0	132	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	0	0	дз	0	0	0	0	0	72	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	0	0	дз	0	0	0	0	0	72	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	0	0	0	0	0	0	0/3/1	0	369	75	294	74	0	0	0	0	0	0	0	294	0
								Э(К)														
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	0	0	0	0	0	0	дз	0	225	75	150	74	0	0	0	0	0	0	0	150	0
УП.02	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	дз	0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	0	0	0	0	0	0	дз	0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	0	0	0	0	0	0	0/3/1	0	414	90	324	90	0	0	0	0	0	324	0	0	0
								Э(К)														
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	0	0	0	0	дз	0	0	0	270	90	180	90	0	0	0	0	0	180	0	0	0
УП.03	Учебная практика	0	0	0	0	дз	0	0	0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	0	0	0	0	дз	0	0	0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление	0	0	0	Здз,1э(к) Э(К)	0	0	0	0	414	90	324	90	0	0	0	0	324	0	0	0	0

	сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																						
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0	0	0	дз	0	0	0	0	270	90	180	90	0	0	0	0	180	0	0	0	0	
УП.04	Учебная практика	0	0	0	дз	0	0	0	0	72	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	0	0	0	дз	0	0	0	0	72	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	0	0	0	0	0	0	0	0/3/1	315	57	258	56	0	0	0	0	0	0	0	0	258	
									Э(К)														
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	0	0	0	0	0	0	0	дз	171	57	114	56	0	0	0	0	0	0	0	0	0	114
УП.05	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	дз	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	0	0	0	0	0	0	0	дз	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	0	0	0	0	0	0	0	0/3/1	474	110	364	110	20	0	0	0	0	0	364	0	0	
									Э(К)														
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации	0	0	0	0	0	дз	0	0	330	110	220	110	20	0	0	0	0	0	220	0	0	
УП.06	Учебная практика	0	0	0	0	0	дз	0	0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	0	0	0	0	0	дз	0	0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	0	0	0	3дз,1э(к)	0	0	0	0	486	114	372	114	0	0	0	108	264	0	0	0	0	
					э(к)																		
МДК.07.01.	Оборудование предприятий общественного питания	0	0	0	дз	0	0	0	0	180	60	120	60	0	0	0	0	120	0	0	0	0	
МДК.07.02.	Приготовление и отпуск блюд различного ассортимента									162	54	108	54	0	0	0	108	0	0	0	0	0	
УП.07	Учебная практика	0	0	0	дз	0	0	0	0	72	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	
ПП.07	Производственная	0	0	0	дз	0	0	0	0	72	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	

	практика (по профилю специальности)																							
	Всего	5з/43дз/13э/7э(к)/1к										7488	2160	5328	1866	20	612	792	576	828	576	864	594	486
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4 нед.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4 нед	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6 нед.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6 нед	
	Консультации для студентов 4 часа на одного студента на каждый учебный год.											Всего	дисциплин и МДК	612	792	432	540	432	720	450	342			
	Государственная итоговая аттестация												учебной практики	0	0	72	144	72	72	72	72			
	1. Программа базовой подготовки												производств практики(по профилю специальности)	0	0	72	144	72	72	72	72			
	1.1. Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы												производств практика (преддипломная)	0	0	0	0	0	0	0	144			
	Выполнение дипломной работы с <u>18 мая2023г.</u> по <u>14 июня2023г.</u> (4 недели.)												экзаменов/ в т.ч. экзаменов квалификационных	0	4	3/1э(к)	3/2э(к)	3/1э(к)	3/1э(к)	2/1э(к)	2/1э(к)			
	Защита дипломной работы с <u>15 июня2023г.</u> по <u>28 июня2023г.</u> (2 недели.)												дифференцированных.зачетов	3	9	2	8	4	6	5	6			
													зачетов	0	0	1	1	1	1	1	0			
													курсовых работ (проектов)	0	0	0	0	0	0	0	1			

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» с изменениями от 15.12. 2014 г., 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 (с изменениями на 17 ноября 2017 г.) «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 (ред. от 18.08.2016 г.); 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. 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.
4. Согласно ФГОС СПО по специальности всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ составляет 2916 часов, в том числе 864 часа вариативная часть; 2052 часа обязательная часть учебных циклов ППССЗ.
5. При проведении лабораторных, практических занятий, при работе в компьютерном классе группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек, если это предусмотрено содержанием учебной программы, при наличии методических рекомендаций и учебно-методического комплекса.
6. 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.
7. 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. 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».
8. Учебный план предусматривает выполнение 1 курсовой работы: по МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации -20 часов.
9. По всем профессиональным модулям предусмотрена учебная и производственная практика. Учебная и производственная практика 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 практики (по профилю специальности) – предприятия района и области. По результатам практики 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 практике (по профилю специальности) студент должен выполнить работы по профессии рабочего 16675 Повар.

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.

Наименование модуля	Наименование практики	Курс, семестр	Кол-во недель, часов
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Учебная практика	2 к., 3 с.	2 н., 72 ч.
	Производственная практика (по профилю специальности)	2 к., 3 с.	2 н., 72 ч.
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Учебная практика	2 к., 7 с.	2 н., 72 ч.
	Производственная практика (по профилю специальности)	2 к., 7 с.	2 н., 72 ч.
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Учебная практика	3 к., 5 с.	2 н., 72 ч.
	Производственная практика (по профилю специальности)	3 к., 5 с.	2 н., 72 ч.
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Учебная практика	3 к., 4 с.	2 н., 72 ч.
	Производственная практика (по профилю специальности)	3 к., 4 с.	2 н., 72 ч.
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Учебная практика	4 к., 8 с.	2 н., 72 ч.
	Производственная практика (по профилю специальности)	4 к., 8 с.	2 н., 72 ч.
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	Учебная практика	4 к., 6 с.	2 н., 72 ч.
	Производственная практика (по профилю специальности)	4 к., 6 с.	2 н., 72 ч.
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675Повар)	Учебная практика	2 к., 4 с.	2 н., 72 ч.
	Производственная практика (по профилю специальности)	2 к., 4 с.	2 н., 72 ч.
Итого			28 н., 1008 ч.

10. 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.

11. 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.

12. 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.

Практикоориентированность составляет 53 %.

3.3.Общеобразовательный цикл.

Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован в соответствии с приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования», приказом Минобрнауки России от 15.12.2014 г.№1580 « О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённы Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464»; приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 « Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ», «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 (Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259); примерными программами общеобразовательных учебных дисциплин, рекомендованных Федеральным государственным автономным учреждением "Федеральный институт развития образования (ФГАУ "ФИРО")", в качестве примерных программ для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол № 4 от 21 июля 2015 г.

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 образования, 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 соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 26.07.2017 №613 внесены изменения в ФГОС среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413, на основании вышеуказанного приказа в перечень общих учебных дисциплин общеобразовательного цикла включить «Астрономию» (базовый уровень), в количестве 36 часов, за счет часов

учебной дисциплины по выбору из обязательных предметных областей «Экология». В дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся предложены включить дисциплины: « Экология», « Психология делового общения».

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).

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 часа обязательных учебных занятий), использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:

Введены новые дисциплины –260 часов:

Цикл ОГСЭ:

- Русский язык и культура речи – 72 часа.

Цикл общепрофессиональных дисциплин:

- Основы предпринимательской деятельности – 112 часов;

- Организация обслуживания – 76 часов.

Распределены для более углубленного изучения предусмотренных ФГОС СПО дисциплин и модулей - 604 часа:

Цикл ОГСЭ – 14 часов:

- Основы философии – 14 часов.

Цикл ЕН – 12 часов:

- Математика – 8 часов;

- Химия – 4 часа.

Цикл общепрофессиональных дисциплин – 382 часа:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 55 часов;

- Физиология питания – 41 час;

- Организация хранения и контроль запасов сырья – 41 час;

- Информационные технологии в профессиональной деятельности – 41 час;

- Метрология и стандартизация – 41 час;

- Правовые основы профессиональной деятельности – 41 час;

- Основы экономики, менеджмента и маркетинга – 77 часов;

- Охрана труда - 45 часов.

Профессиональные модули – 196 часов.

- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 6 часов;

- ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – 24 часа;

- ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – 12 часов;

- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 12 часов;

- ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов – 30 часов;

- ПМ.06 Организация работы структурного подразделения – 10 часов;
- ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 102 часа.

Вариативная часть ППСЗ направлена на формирование профессиональных компетенций.

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 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). Итоги квалификационного экзамена протоколируются. Протоколы подписываются Председателем и членами аттестационной комиссии. 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 (зачетов): 1курс-12, 2курс-12, 3курс-12, 4курс-12 (с учетом зачетов (дифференцированных 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.

Техникум оценивает качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла СПО с получением среднего общего образования в процессе текущего контроля (проводится в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину) и промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Экзамены проводятся: по русскому языку и математике в письменной форме; по химии, физике, обществознанию – в устной.

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 (с изменениями на 17 ноября 2017 г.), 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

В учебном плане приводится перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений., необходимых для реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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;
русского языка, культуры речи и литературы;
физики;
математики;
астрономии;
экологии, химии, биологии, географии.

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.