

Утверждаю  
Директор ГБПОУ Областной  
многопрофильный техникум  
И.И.Журицын



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

Квалификация: **техник-технолог**

Форма обучения: **очная**

Нормативный срок освоения ППССЗ - **3 года 10 месяцев на базе среднего общего образования**

Профиль получаемого профессионального образования – **естественнонаучный при реализации программы среднего общего образования.**

р.п. Вознесенское  
2016г

**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				
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
<b>Всего</b>	120	14	14	4	7	6	34	199

### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации  З/ДЗ/Э/К								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 семестр)							
										максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												всего занятий	в т. ч.	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед. (12н.-ГО, 2н.-УП, 2н.-ПП)	4 сем. 23 нед. (15н.-ГО, 4н.-УП, 4н.-ПП)	5 сем. 16 нед. (12н.-ГО, 2н.-УП, 2н.-ПП)	6 сем. 24 нед. (20н.-ГО, 2н.-УП, 2н.-ПП)	7 сем. 16, 5 нед. (12, 5н.-ГО, 2н.-УП, 2н.-ПП)
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15										
<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	4ДЗ	7ДЗ, 2Э	1ДЗ, 2Э	2Э, 1ДЗ	0	0	0	0	2106	702	1404	298	0	472	612	184	136	0	0	0	0
	<b>Общие учебные дисциплины</b>	ЗДЗ	ЗДЗ	1Э	2Э, 1ДЗ	0	0	0	0	1158	386	772	228	0	221	300	115	136	0	0	0	0
ОУД.01.01	Русский язык	0	0	0	Э	0	0	0	0	117	39	78	0	0	14	14	15	35	0	0	0	0
ОУЛ.01.02	Литература	0	0	0	ДЗ	0	0	0	0	176	59	117	0	0	20	30	20	47	0	0	0	0
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	ДЗ	0	0	0	0	0	0	175	58	117	117	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	ДЗ	0	0	Э	0	0	0	0	234	78	156	0	0	34	44	24	54	0	0	0	0
ООУД.04	История	0	0	Э	0	0	0	0	0	175	58	117	0	0	17	44	56	0	0	0	0	0
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ	ДЗ	0	0	0	0	0	0	176	59	117	111	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	0	ДЗ	0	0	0	0	0	0	105	35	70	0	0	34	36	0	0	0	0	0	0
	<b>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>	1ДЗ	3ДЗ, 2Э	1ДЗ, 1Э	0	0	0	0	0	889	296	593	70	0	234	290	69	0	0	0	0	0
ОУД.07	Информатика	0	0	ДЗ	0	0	0	0	0	150	50	100	30	0	17	44	39	0	0	0	0	0
ОУД.08	Физика	0	Э	0	0	0	0	0	0	145	48	97	12	0	51	46	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Химия	0	Э	0	0	0	0	0	0	162	54	108	20	0	64	44	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ	0	Э	0	0	0	0	0	162	54	108	0	0	34	44	30	0	0	0	0	0
ОУД.15	Биология	0	ДЗ	0	0	0	0	0	0	108	36	72	8	0	34	38	0	0	0	0	0	0
ОУД.16	География	0	ДЗ	0	0	0	0	0	0	108	36	72	0	0	34	38	0	0	0	0	0	0
ОУД.17	Экология	0	ДЗ	0	0	0	0	0	0	54	18	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0
	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	0	1ДЗ	0	0	0	0	0	0	59	20	39	0	0	17	22	0	0	0	0	0	0
УД.01	Основы проектирования	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
	<b>Обязательная часть учебных циклов ППСЗ</b>	0	3Э	2ДЗ, 1Э	13,6ДЗ, 3Э	13,4ДЗ, 3Э	13,6ДЗ, 3Э	13,5ДЗ, 2Э	6ДЗ, 1К, 2Э	5382	1458	3924	1452	20	140	180	392	692	576	864	594	486
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>13,2ДЗ</b>	<b>13,1ДЗ, 1Э</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>2ДЗ</b>	<b>720</b>	<b>240</b>	<b>480</b>	<b>358</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>108</b>	<b>156</b>	<b>80</b>	<b>50</b>	<b>38</b>

	<i>экономический учебный цикл</i>																					
ОГСЭ.01.	Основы философии	0	0	0	0	Э	0	0	0	54	6	48	10	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.02.	История	0	0	0	ДЗ	0	0	0	0	54	6	48	10	0	0	0	0	48	0	0	0	0
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	0	0	0	ДЗ	0	0	0	ДЗ	198	36	162	162	0	0	0	24	30	24	40	25	19
ОГСЭ.04.	Физическая культура	0	0	3	3	3	3	3	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	90	30	60	14	0	0	0	0	0	60	0	0	0
<i>ЕН.00</i>	<i>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>1Э</i>	<i>1ДЗ</i>	<i>1ДЗ</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>312</i>	<i>104</i>	<i>208</i>	<i>68</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>56</i>	<i>72</i>	<i>80</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
ЕН.01.	Математика	0	0	0	0	ДЗ	0	0	0	108	36	72	36	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	0	0	0	0	0	ДЗ	0	0	120	40	80	20	0	0	0	0	0	0	80	0	0
ЕН.03.	Химия	0	0	0	Э	0	0	0	0	84	28	56	12	0	0	0	0	56	0	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>0</b>	<b>3Э</b>	<b>2ДЗ, 1Э</b>	<b>4ДЗ,2Э</b>	<b>2ДЗ,2Э</b>	<b>5ДЗ,3Э</b>	<b>5ДЗ, 2Э</b>	<b>4ДЗ,1 К,2Э</b>	<b>4350</b>	<b>1114</b>	<b>3236</b>	<b>1026</b>	<b>20</b>	<b>140</b>	<b>180</b>	<b>344</b>	<b>528</b>	<b>348</b>	<b>704</b>	<b>544</b>	<b>448</b>
<i>ОП.00</i>	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	<i>0</i>	<i>3Э</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>1Э</i>	<i>3ДЗ,2Э</i>	<i>2ДЗ, 1Э</i>	<i>2ДЗ,1Э</i>	<i>1629</i>	<i>543</i>	<i>1086</i>	<i>478</i>	<i>0</i>	<i>102</i>	<i>132</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>48</i>	<i>400</i>	<i>244</i>	<i>160</i>
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	0	0	0	0	0	0	Э	0	117	39	78	30	0	0	0	0	0	0	0	78	0
ОП.02.	Физиология питания	0	Э	0	0	0	0	0	0	117	39	78	30	0	34	44	0	0	0	0	0	0
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	0	Э	0	0	0	0	0	0	117	39	78	30	0	34	44	0	0	0	0	0	0
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0	0	0	0	0	ДЗ	0	0	120	40	80	40	0	0	0	0	0	0	80	0	0
ОП.05.	Метрология и стандартизация	0	0	0	0	0	Э	0	0	120	40	80	30	0	0	0	0	0	0	80	0	0
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	0	0	0	0	0	0	0	ДЗ	108	36	72	20	0	0	0	0	0	0	0	0	72
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	0	0	0	0	0	0	0	Э	108	36	72	36	0	0	0	0	0	0	0	0	72
ОП.08.	Охрана труда	0	0	0	0	0	ДЗ	0	0	120	40	80	20	0	0	0	0	0	0	80	0	0
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	0	0	0	0	0	ДЗ	0	0	120	40	80	48	0	0	0	0	0	0	80	0	0
ОП.10.	Бухгалтерский учет	0	0	0	0	Э	0	0	0	72	24	48	24	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ОП.11.	Основы предпринимательской деятельности	0	0	0	0	0	0	ДЗ	0	78	26	52	26	0	0	0	0	0	0	0	52	0
ОП.12.	Организация обслуживания	0	0	0	0	0	Э	0	0	120	40	80	40	0	0	0	0	0	0	80	0	0
ОП.13.	Моделирование профессиональной деятельности	0	0	0	0	0	0	ДЗ	0	117	39	78	38	0	0	0	0	0	0	0	78	0
ОП.14.	Контроль качества продукции общественного питания	0	Э	0	0	0	0	0	0	117	39	78	38	0	34	44	0	0	0	0	0	0

ОП.15.	Эстетика и дизайн в оформлении	0	0	0	0	0	0	0	ДЗ	78	26	52	26	0	0	0	0	0	0	0	36	16
ПМ.00	<b>Профессиональные модули</b>	0	0	2дз, 1э	4ДЗ,2Э	2ДЗ,1Э	2ДЗ,1Э	3ДЗ, 1Э	2ДЗ,1 К,1Э	2721	571	2150	540	20	38	48	344	528	300	304	300	288
ПМ.01	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	0	0	0	2ДЗ,1Э	0	0	0	0	363	73	290	70	0	0	0	56	234	0	0	0	0
					Э(К)																	
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0	0	0	ДЗ	0	0	0	0	219	73	146	70	0	0	0	56	90	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПП.01	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.02	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	0	0	0	2ДЗ,1Э	0	0	0	0	369	75	294	70	0	0	0	0	294	0	0	0	0
					Э(К)																	
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	0	0	0	ДЗ	0	0	0	0	225	75	150	70	0	0	0	0	150	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПП.02	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.03	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	0	0	0	0	223,1Э	0	0	0	378	78	300	80	0	0	0	0	0	300	0	0	0
					Э(К)																	
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	0	0	0	0	0	0	0	0	234	78	156	80	0	0	0	0	156	0	0	0	0
УП.03	Учебная практика	0	0	0	0	ДЗ	0	0	0	72	0	72	0	0	0	0	0	72	0	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	72	0	0	0	0
ПМ.04	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	0	0	0	0	0	2ДЗ,1Э	0	0	384	80	304	80	0	0	0	0	0	0	304	0	0
							Э(К)															
МДК.04.01.	Технология	0	0	0	0	0	0	0	0	240	80	160	80	0	0	0	0	0	160	0	0	0

	приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																						
<b>УП.04</b>	Учебная практика	0	0	0	0	0	ДЗ	0	0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	
<b>ПП.04</b>	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	
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	0	0	0	0	0	0	ЗДЗ, 1Э	0	378	78	300	70	0	0	0	0	0	0	0	300	0	
								Э(К)															
<b>МДК.05.01.</b>	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	0	0	0	0	0	0	ДЗ	0	234	78	156	70	0	0	0	0	0	0	0	156	0	
<b>УП.05</b>	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	ДЗ	0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	
<b>ПП.05</b>	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	
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	0	0	0	0	0	0	0	2ДЗ,1 Э,1К	360	72	288	70	20	0	0	0	0	0	0	0	288	
									Э(К)														
<b>МДК.06.01.</b>	Управление структурным подразделением организации	0	0	0	0	0	0	0	К	216	72	144	70	20	0	0	0	0	0	0	0	144	
<b>УП.06</b>	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	ДЗ	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	
<b>ПП.06</b>	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	72	
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)</b>	0ДЗ	0ДЗ	2ДЗ, 1Э	0	0	0	0	0	489	115	374	100	0	38	48	288	0	0	0	0	0	
				Э(К)																			
<b>МДК.07.01.</b>	Повар	0	0	ДЗ	0	0	0	0	0	345	115	230	100	0	38	48	144	0	0	0	0	0	
<b>УП.07</b>	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	
<b>ПП.07</b>	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	
	<b>Всего</b>	<b>53/42ДЗ/16Э/7Э(К)/1К</b>									<b>7488</b>	<b>2160</b>	<b>5328</b>	<b>1750</b>	<b>20</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>594</b>	<b>486</b>
<b>ПДП</b>	<b>Производственная практика(преддипломная)</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</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>0</b>	<b>0</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>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6 нед.</b>	<b>0</b>	<b>0</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>	
	<b>Консультации</b> для студентов 4 часа на одного студента на каждый учебный год.												<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>432</b>	<b>540</b>	<b>432</b>	<b>720</b>	<b>450</b>	<b>342</b>	
														учебной практики	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	

<b>Государственная итоговая аттестация</b> <b>1. Программа базовой подготовки</b> 1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы Выполнение дипломной работы с <u>18 мая 2020г.</u> по <u>14 июня2020г.</u> (всего 4 недели.) Защита дипломной работы с <u>15 июня 2020г.</u> по <u>28 июня2020г.</u> (всего 2 недели.)	производство . практики (по профилю специальности)	0	0	72	144	72	72	72	72
	производственной практики(преддипломной)	0	0	0	0	0	0	0	144
	экзаменов /в т.ч. экзаменов (квалификационных)	0	5	3/1э(к)	5/2э(к)	3/1э(к)	3/1э(к)	2/1э(к)	2/1э(к)
	дифференцированных зачетов	4	7	3	7	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»; 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 ред.31.01.2014 г. №74) «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»; 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" 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-ой курсовой работы: 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 учебных практик УП.03, УП.04, УП.05, УП.06 предусмотрен дифференцированный зачет, по УП.01, УП.02, УП.07 предусмотрен текущий контроль, форма - итоговое занятие в форме собеседования, на основании отчетов выставляется итоговая оценка.

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 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., 4 с.	2 н., 72 ч.
	Производственная практика (по профилю специальности)	2 к., 4 с.	2 н., 72 ч.
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Учебная практика	2 к., 4 с.	2 н., 72 ч.
	Производственная практика (по профилю специальности)	2 к., 4 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., 6 с.	2 н., 72 ч.
	Производственная практика (по профилю специальности)	3 к., 6 с.	2 н., 72 ч.
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Учебная практика	4 к., 7 с.	2 н., 72 ч.
	Производственная практика(по профилю специальности)	4 к., 7 с.	2 н., 72 ч.
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	Учебная практика	4 к., 8 с.	2 н., 72 ч.
	Производственная практика (по профилю специальности)	4 к., 8 с.	2 н., 72 ч.
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	Учебная практика	2 к., 1 с.	2 н., 72 ч.
	Производственная практика (по профилю специальности)	2 к., 1 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 64 %.

### 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, утверждённый 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.

Профиль получаемого образования – естественнонаучный, на изучение общеобразовательных дисциплин отводится 1404 часа, в т.ч. на общие учебные дисциплины – 772 часа; учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей -593 часа, дополнительные дисциплины -39 часов.

В дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся предложены включить дисциплины: «Основы проектирования», «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).

Студенты, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки специалистов среднего звена, изучают общеобразовательные дисциплины на первом и втором курсах обучения, в том числе одновременно с изучением студентами общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей).

### **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 – 448 часов:**

**Цикл дисциплин ОГСЭ:**

- Русский язык и культура речи - 60 часов.

**Цикл общепрофессиональных дисциплин:**

- Организация обслуживания – 80 часов
- Контроль качества продукции общественного питания – 78 часов
- Моделирование профессиональной деятельности – 78 часов
- Бухгалтерский учет – 48 часов
- Основы предпринимательской деятельности – 52 часа
- Эстетика и дизайн в оформлении – 52 часа.

**Распределены для более углубленного изучения предусмотренных ФГОС СПО дисциплин и модулей - 416 часов.**

- Цикл общепрофессиональных дисциплин – 282 часа.
- Профессиональные модули – 134 часа.

Вариативная часть 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): 1 курс – 11, 2 – 12, 3 курс – 12, 4 курс - 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: русский язык и литература; математика: алгебра, начало математического анализа, геометрия в письменной форме; по истории, химии, обществознанию, физике – в устной.

ДЗ по МДК.03.01, МДК.04.01 не предусмотрены, планируется текущий контроль, форма - итоговое занятие в форме собеседования, теоретические вопросы включены в аттестационные билеты по профессиональным модулям.

### **3.6. Форма проведения ГИА.**

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 16.08.2013 г. № 968 (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 31.01.2014 N 74), 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;  
экологии, химии, биологии, географии;  
астрономии;  
математики;  
физики;  
русского языка, культуры речи и литературы.

#### **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.