

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ

«АЛЕКСАНДРОВСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ПРАВОВОЙ КОЛЛЕДЖ»
ГБПОУ ВО АППК

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателей региона

Директор ООО «Арфей»


_____ Н.В. Шевелева
03.06.2020.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ВО АППК

Д.Е. Жуков

Приказ от 03.06.2020 № 1-194



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
ГБПОУ ВО «Александровский промышленно-правовой колледж»

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовой подготовки)

Квалификация: **техник-технолог**

Форма обучения - **очная**

Нормативный срок обучения – **3 года 10 мес.**

на базе основного общего образования

Профиль получения профессионального
образования - **естественнонаучный**

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (в неделях)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

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 (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	32	7,5	-	-	2	-	10,5	52
III курс	28	7	4,5	-	2	-	10,5	52
IV курс	21	-	9	4	1	6	2	43
	120	14,5	13,5	4	7	6	34	199

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА. 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоят. учебная	обязат. учебная нагрузка в том числе			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					всего занятий	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 семестр р 17 нед 612 час	2 семестр р 22 нед 792 час	3 семестр р 16 нед 576 час	4 семестр р 23,5 нед 846 час	5 семестр р 16 нед 576 час	6 семестр р 23,5 нед 846 час	7 семестр р 16,5 нед 594 час	8 семестр р 23,5 нед 846 час
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	Общеобразовательный цикл	_, 10, 3	2106	702	1404	816	0	612	792						
	Базовые дисциплины	_, 6, 2	1323	441	882	606	0	344	538						
ОУД.01	Русский язык	_, Э (письм.)	117	39	78	78		34	44						
ОУД.02	Литература	_, ДЗ	177	59	118	14		50	68						
ОУД.03	Иностранный язык	_, ДЗ	177	59	118	118		50	68						
ОУД.04	Математика	_, Э	339	113	226	226	0	90	136						
ОУД.04.01	Раздел 1. Математика		279	93	186	186		90	96						
ОУД.04.02	Раздел 2. Математические вычисления на ПК		60	20	40	40			40						
ОУД.05	История	_, ДЗ	177	59	118	16		34	84						
ОУД.06	Физическая культура	_, ДЗ	177	59	118	118		52	66						
ОУД.07	ОБЖ	_, ДЗ	105	35	70	20		34	36						
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	54	18	36	16			36						

	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	→ 4, 1	783	261	522	210	0	268	254						
ОУД.09	Информатика	→ ДЗ	150	50	100	80		34	66						
ОУД.10	Физика	ДЗ	147	49	98	44		98							
ОУД.11	Химия	ДЗ*, Э (письм.)	162	54	108	16		52	56						
ОУД.12	Обществознание (включая экономику и право)	→ ДЗ	162	54	108	20		34	74						
ОУД.13	Биология	ДЗ*, ДЗ	162	54	108	50	0	50	58						
ОУД.13.0 1	Раздел 1. Биология		108	36	72	20		50	22						
ОУД.13.0 2	Раздел 2. Индивидуальный проект		54	18	36	30			36						
	Профессиональная образовательная программа	7, 23, 14	5743	1459	2916	1086				576	846	576	846	594	846
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	→ 6, 1	781	259	522	366				140	126	48	112	64	32
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	57	9	48	8							48		
ОГСЭ.02	История	ДЗ	64	8	56	12				56					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	→ → → ДЗ	224	56	168	168				28	36	24	32	32	16
ОГСЭ.04	Физическая культура	→ → → ДЗ	336	168	168	160				28	36	24	32	32	16
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	→ ДЗ	56	10	46	10				28	18				
ОГСЭ.06	Психология делового общения	ДЗ	44	8	36	8					36				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	→ 1, 1	333	113	220	58				98	90	0	0	32	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	84	28	56	10				56					

ОП.В 12	Прикладные программы в профессиональной деятельности	ДЗ	96	32	64	64									64
ОП.В 13	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	72	24	48	12								34	14
ОП.В 14	Маркетинг	ДЗ	72	24	48	16								48	
ОП.В 15	Бизнес-планирование	ДЗ	96	32	64	32	20								64
ОП.В 16	Основы права	ДЗ	54	18	36	4						36			
ПМ.00	Профессиональные модули	7, 7, 10	3006	666	1332	294	20			156	378	456	654	416	280
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ЭК	198	42	84	42				156	0	0	0	0	0
МДК.01.0 1	МДК.01 Технология приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ	126	42	84	42				84					
УП.01	Учебная практика	З	72							72					
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции	ЭК	468	90	180	70				0	378	0	0	0	0
МДК.02.0 1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	270	90	180	72					180				
УП.02	Учебная практика	З	198								198				

ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ЭК	612	156	312	50				0	0	456	0	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	468	156	312	50						312			
УП.03	Учебная практика	З	144									144			
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЭК	540	144	288	36	20			0	0	0	396	0	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий	ДЗ	432	144	288	36	20						288		
УП.04	Учебная практика	З	108										108		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ЭК	324	72	144	36				0	0	0	0	252	0
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	216	72	144	36								144	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108											108	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ЭК	354	82	164	40	20			0	0	0	0	164	108

МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	246	82	164	40	20							164	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	108												108
ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии	ЭК	510	80	160	20				0	0	0	258	0	172
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии повар	ДЗ, ДЗ	240	80	160	20							96		64
ПП.07	Производственная практика по профессии повар	З	270										162		108
ПДП	Преддипломная практика	ДЗ	144												144
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216												216
	Всего часов учебной нагрузки		7848	2160	4320	1884	40	612	792	576	846	576	846	594	846
Государственная итоговая аттестация - дипломный проект. Выполнение с 18.05 по 14.06, всего 4 недели. Защита- с 15.06 по 28.06 недели- 2 недели. Консультации 4 часа на одного обучающегося в год. Всего 400 часов.					дисциплин и МДК			612	792	504	648	432	576	486	486
					учебной практики			0	0	72	198	144	108	0	0
					производственная практика, в т ч преддипломная			0	0	0	0	0	162	108	360
					экзаменов			0	3	2	2	2	1	2	2
					дифференцированных зачетов										
					зачетов										

3. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ И ЛАБОРАТОРИЙ И ДР. ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранный язык;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

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
Место для стрельб
Тренажерный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Аудитория для работы в электронной библиотеке и в сети Интернет
Актный зал

4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

4.1 Нормативно-правовая база реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (СПССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В соответствии с п. 22 ст. 2 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и п. 12 приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 (ред. от 15.12.2014) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», *учебный план является составной и обязательной частью образовательной программы среднего профессионального образования*; определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

Рабочий учебный план основной образовательной программы СПО (ООП СПО) по специальности *19.02.10 Технология продукции общественного питания*:

- на основании ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 384 (зарег. в Минюсте России 23.07.2014 № 33234);
- на основании ФГОС СОО, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 29.06.2017);
- на основании основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденной приказом директора ГБПОУ ВО АППК от 08.06.2020г. № 1-194;
- с учетом 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 Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259);
- с учетом Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования /среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 г. № 12-696) и Разъяснений ФГАУ ФИРО по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО (информационный ресурс www.firo.ru);

4.2 Организация учебного процесса и режим занятий.

В соответствии с ФГОС СПО *нормативный срок* освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев (199 нед.).

Срок освоения профессиональной программы в очной форме обучения составляет - 147 недель, в том числе:

- обучение по учебным циклам - 81 нед.,
- учебная и производственная практика обучающихся - 28 нед.,
- преддипломная практика – 4 недели;
- промежуточная аттестация обучающихся - 5 нед.,

- государственная итоговая аттестация обучающихся - 6 нед.,
- каникулы - 23 нед.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования. В пределах ППССЗ реализуется ФГОС СОО с учетом естественнонаучного профиля получаемой специальности. Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели в том числе:

- теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 нед. (1404 час.),
- промежуточная аттестация - 2 нед.,
- каникулы - 11 нед.

Учебный год начинается 1 сентября, заканчивается на всех курсах 29 июня. Продолжительность учебной недели – 6 дней. Продолжительность учебного занятия 45 мин, учебные занятия сгруппированы парами. Учебным планом предусмотрено рассредоточенное изучение учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 часов на 3-ем курсе, из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину (для подгрупп девушек на освоение основ медицинских знаний). Курсовые работы запланированы по дисциплине ОП.15 Бизнес-планирование и профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (МДК.04.01), ПМ 06 Организация работы структурного подразделения (МДК 06.01).

Обязательная учебная нагрузка обучающихся включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей и составляет 5688 часов.

Общая продолжительность теоретического обучения:

- на 1-ом курсе - 39 недели;
- на 2-ом курсе - 32 недель;
- на 3-ем курсе - 28 недель;
- на 4-ом курсе - 21 неделя.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с освоением теоретического курса профессиональных модулей (междисциплинарных курсов), производственная практика реализуется по окончании изучения теоретического курса профессиональных модулей (МДК) и освоения учебной практики (УП). На 2-ом курсе в 3-ем и 4-ом семестрах реализуется учебная практика по профессиональным модулям ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции - продолжительность 7,5 недель. На 3-ем курсе реализуется учебная практика по профессиональным модулям ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: комплексная учебная практика - продолжительность 7 недель и производственная практика по ПМ.07. Выполнение работ по рабочей профессии повар – 4,5 недели. На 4-ом курсе реализуется производственная практика по профессиональным модулям ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и ПМ.06

Организация работы структурного подразделения, продолжительность – 9 недель. Всего учебной и производственной практики, в соответствии с ФГОС специальности 28 недель.

Учебная практика реализуется в учебных производственных мастерских и лабораториях в колледже, производственная практика - на базе организаций города, соответствующих профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключенных между колледжем и организациями. По завершении практики обучающиеся сдают экзамены квалификационные. По ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии повар предусмотрена возможность сдачи квалификационного экзамена с присвоением разряда по рабочей профессии. Преддипломная практика реализуется по завершении освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей. В соответствии с ФГОС специальности объем составляет 4 недели.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Текущий контроль знаний и умений осуществляется в форме контрольных проверочных работ, лабораторных и практических работ, письменного и устного опроса, защиты практических и лабораторных работ, защиты отчетов по практике, выполнения внеаудиторных домашних контрольно-практических заданий, рефератов, индивидуальных проектов. Темы индивидуальных проектов предлагаются по выбору из области дисциплин гуманитарного и естественнонаучного цикла в начале учебного года. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих дисциплин.

Соблюдение значений практикоориентированности учебного процесса:

$$\text{ПрО} = (\text{ЛПЗ} + \text{КР} + \text{УП} + \text{ПП} + \text{ПДП}) / (\text{УНобяз.} + \text{УП} + \text{ПП} + \text{ПДП}) \times 100 = \\ = (1884 + 40 + 1008 + 144) / (4320 + 1008 + 144) \times 100 = 54\%$$

что соответствует допустимому значению практикоориентированности для ППССЗ - 50-65%
Общая продолжительность каникул составляет 34 недели:

- на 1 курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на 2 курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на 3 курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период
- на 4 курсе 2 недели в зимний период.

4.3 Общеобразовательный цикл.

Общеобразовательный цикл ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 № 06-259) *по естественнонаучному профилю* получаемого профессионального образования. Общеобразовательный цикл включает дисциплины из всех обязательных предметных областей: филология, иностранный язык, общественные науки, математика и информатика, естественные науки, физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности. Дисциплины общеобразовательного цикла изучаются на первом курсе. Объем обязательной учебной нагрузки 1404 часа.

4.4 Использование объема времени, отведенного на вариативную часть циклов ООП.

Вариативная часть учебных циклов ППССЗ использована в соответствии с ФГОС СПО по специальности в объеме 864 часа на обязательные аудиторные занятия с целью углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций,

необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

4.5 Промежуточная аттестация.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена по дисциплине, экзамена по профессиональному модулю, дифференцированного зачета по дисциплине, дифференцированного зачета по междисциплинарному курсу, дифференцированного зачета/зачета по учебной и производственной практикам. Зачёты проводятся за счёт времени, отводимого на изучение учебной дисциплины и междисциплинарного курса, экзамены – в период экзаменационной сессии. Для выполнения требований – не превышение 8 экзаменов и 10 зачетов и дифференцированных зачетов в год, промежуточная аттестация по некоторым дисциплинам проводится с учетом накопительной системы по текущим результатам успеваемости за семестр - в учебном плане отмечены как другие формы знаком (*). При выборе дисциплин для экзамена образовательная организация руководствуется значимостью дисциплины в подготовке обучающегося по профилю специальности.

На проведение экзаменов на 1-ом курсе по общеобразовательному циклу предусмотрено 72 часа (2 недели), в том числе на проведение письменных экзаменов по ОУД.01. Русский язык, ОУД.04. Математика, ОУД.11. Химия. Экзамены проводятся по результатам освоения полного курса дисциплин в летнюю сессию.

На проведение экзаменов при освоении профессиональной образовательной программы предусмотрено 5 недель. Результаты контроля знаний и умений по дисциплинам и элементам профессиональных модулей оцениваются по 5-ти бальной шкале.

Результатом контроля уровня освоения профессиональных модулей является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

4.6 Консультации.

Предусмотренные учебным планом консультации, проводятся как в период сессии, так и в межсессионное время. Объем времени на консультации запланирован из расчета 4 часа на одного обучающегося в год. Консультации перед экзаменами проводятся за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию, консультации, проводимые в межсессионное время, планируются преподавателями за счет времени, отведенного на учебные циклы. Формы проведения консультаций - по усмотрению преподавателей, как индивидуальные, так и групповые.

4.7 Форма проведения государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о государственной итоговой аттестации, утвержденным в колледже. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно.

Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательной организацией. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе формулирования своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель (216 часов), в том числе 4 недели на подготовку выпускной квалификационной работы и 2 недели на защиту работы.