



Утверждаю:
Директор ГБПОУ ВЛАТТ
Быков С.В.
«24» августа 2016 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы:
среднего профессионального образования-программы подготовки специалистов среднего звена
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения: 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации программ подготовки специалистов среднего звена

Учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ветлужский лесоагротехнический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года № 384, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации (регистрационный № 33234 от 23.07.2014 года), Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. 27.03.2013 г.), приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Минобрнауки РФ от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки России от 14 июня 2013 г. № 446», приказом Минобрнауки РФ от 31.12.2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. № 413», письма Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 г. № 06-1225 «О направлении рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», Уставом ГБПОУ ВЛАТТ.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий на всех курсах - 01 сентября, окончание учебных занятий на каждом курсе в соответствии с календарным графиком учебного процесса. Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Продолжительность учебных занятий - группировка парами. Допускается группирование занятий парами по четыре академических часа при концентрированном изучении отдельных учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей.

Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий обучающихся не превышает 36 академических часов в неделю. Максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению образовательной программы (обязательные учебные занятия, консультации, выполнение домашних заданий, занятия в спортивных секциях, кружках по интересам, самостоятельная работа и т. д.).

При проведении лабораторных работ, практических и семинарских занятий, при работе в компьютерном классе группа может делиться на подгруппы с численностью 12-13 человек, если это предусмотрено содержанием учебной программы, при наличии методических рекомендаций и методического комплекса.

На основании приказа Министерства обороны Российской Федерации, Министерства образования и науки от 24.02.2010 г., № 96/134 (зарегистрировано в Минюсте РФ от 12.04.2010 № 16866) освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для юношей должно завершаться военными сборами. Для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, используется на освоение основ медицинских знаний.

Практика является обязательным разделом образовательной программы среднего профессионального образования. Учебная практика по профессиональным модулям может реализовываться концентрированно и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная и преддипломная практики реализуются только концентрированно. Производственная и преддипломная практика проводятся в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Срок и время проведения практик на каждом курсе отражены в календарном графике учебного процесса.

Цели, задачи, программы и формы отчетности практик определяются образовательным учреждением в соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», Рекомендациями об организации и проведении практики обучающихся, осваивающих образовательные программы СПО в ГБПОУ ВЛАТТ.

Учебная практика по профессиональным модулям проводится в лабораториях техникума, в кондитерском и кулинарном цехах, в столовой техникума. Производственная практика проводится на основе договоров, заключаемых между техникумом и производственными предприятиями, учреждениями и организациями. Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности. Преддипломная практика обучающихся является завершающим этапом обучения, направлена на углубление обучающимися первоначального профессионального опыта, дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Форма отчетности и оценки обучающихся по результатам практики определяются исходя из вида и содержания практики. Результаты прохождения практики представляются обучающимися в техникум и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Практика может завершаться дифференцированным зачетом, зачетом. Аттестация по итогам производственной и преддипломной практик может проводиться с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций. В рамках ОП СПО обучающиеся осваивают рабочую профессию 16675 «Повар».

Общая продолжительность каникул при освоении образовательной программы СПО составляет 34 недели, в учебном году 10,5-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период. На последнем курсе продолжительность каникул-2 недели в зимний период.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл образовательной программы среднего профессионального образования сформирован в соответствии с Методическими рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 №06-259) и на основании приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Минобрнауки РФ от 31.12.2015г. №1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012г. №413». Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» отнесена к естественнонаучному профилю (приложение 1 к письму Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014г. №06-1225). В соответствии с Методическими рекомендациями техникум самостоятельно выбирает дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся: «Психология делового общения» и (или) «Основы предпринимательской деятельности».

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий на первом курсе, со второго курса по дисциплине «Физическая культура»(цикл ОГСЭ) предусмотрено еженедельно по 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Дисциплина «Иностранный язык» изучается с интенсивностью 3 час в неделю. Со второго курса «Иностранный язык» (цикл ОГСЭ) изучается для профессионального общения, в объеме 2 часов обязательных аудиторных занятий еженедельно.

Дисциплина «ОБЖ» изучается в объёме 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 года, №241). Промежуточная аттестация предусматривает три экзамена. Экзамены проводят: по русскому языку (письменно), математике: алгебре, начале математического анализа, геометрии(письменно), химии(устно).

На самостоятельную внеаудиторную работу отводится 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки.

В учебном плане, во 2 семестре, по профильной дисциплине ОУД.09 Химия, предусмотрено самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта.

1.4. Формирование вариативной части ОП СПО

Вариативная часть циклов образовательной программы СПО - 864 часа, использована следующим образом:

- с целью расширения и углубления подготовки, овладения общими и профессиональными компетенциями, необходимыми для обеспечения конкурентоспособности выпускника, в соответствии с запросами регионального рынка труда и пожеланиями работодателей района, увеличен объем учебных дисциплин и профессиональных модулей в том числе:

на математический и общий естественнонаучный цикл (ЕН.00) - 58 часов:

ЕН.03. Химия-58 часов;

на общепрофессиональные дисциплины (ОП.00) – 240 часов:

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 40 часов,

Физиология питания – 40 часов,

Организация хранения и контроль запасов и сырья – 60 часов,

Информационные технологии в профессиональной деятельности -20 часов,

Основы экономики, менеджмента и маркетинга – 80 часов;

на междисциплинарные курсы (МДК) профессиональных модулей (ПМ.00) - 566 часов:

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 72 часа,

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции – 150 часов,

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции – 84 часа,

МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 80 часов,

МДК.07.01 16675 Повар – 180 часов.

1.5 Формы проведения консультаций

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося в учебный год (приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»), в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Консультации могут быть индивидуальные, групповые, устные и письменные по профессиональным модулям и учебным дисциплинам. Распределение часов консультаций техникум производит самостоятельно. Приоритет при распределении консультативных часов отводится на общеобразовательные дисциплины и на профессиональные дисциплины и модули, завершающиеся экзаменом. Консультации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся сверх 54 часов максимальной учебной нагрузки обучающихся.

1.6 Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация проводится в форме зачётов, дифференцированных зачётов, курсовых работ и экзаменов. Обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям – экзамен квалификационный. Выполнение курсовой работы – вид учебной работы по дисциплине или дисциплинарному курсу. На весь период обучения запланировано две курсовые работы, одна из которых по МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, другая по МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации. По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены квалификационные. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8. Зачёты, дифференцированные зачёты по «Физической культуре» в течение всего периода обучения не входят в число допустимых – 10, в каждом учебном году. При изучении учебных дисциплин, междисциплинарных курсов или профессиональных модулей, осваиваемых в течение нескольких семестров используются текущие формы контроля в виде накопительной системы оценок по пятибалльной шкале, результаты которых будут учитываться в промежуточной аттестации и итоговой оценке по окончании изучения учебной дисциплины, междисциплинарных курсов или профессиональных модулей.

Для проверки освоения компетенций по учебным дисциплинам и профессиональным модулям преподаватель разрабатывает комплект ФОС (фонды оценочных средств), которые включают КИМ (контрольно-измерительные материалы по учебным дисциплинам) и КОС (контрольно-оценочные средства по профессиональным модулям). Комплект ФОС рассматривается на заседании методической комиссии и утверждается заместителем директора по УПР. Аттестация обучающихся проводится на основании Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации ГБПОУ ВЛАТТ.

Государственная итоговая аттестация осуществляется в течение 6 недель: включает подготовку выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы (4 недели) и её защиту (2 недели). Порядок проведения ГИА определяется приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Программой ГИА выпускников специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденной директором техникума, Рекомендациями об организации государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ ВЛАТТ.

Практикоориентированность составляет -55%

2. 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 профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	34,5	3	2		2		10,5	52
III курс	27,5	6	6		2		10,5	52
IV курс	19	6	5	4	1	6	2	43
Всего	120	15	13	4	7	6	34	199

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	17 нед.	22 нед.	16 нед.	23,5 нед.	16 нед.	23,5 нед.	17 нед.	13 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл	13/11ДЗ/ЗЭ	2105	701	1404	413		612	792						
ОУД.01.01	Русский язык	-,Э	117	39	78	0		34	44						
ОУД.01.02	Литература		175	58	117	0		51	66						
ОУД.02	Иностранный язык	-,ДЗ	175	58	117	117		51	66						
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-,Э	234	78	156			68	88						

ОУД.04	История	-,ДЗ	175	58	117	0		51	66						
ОУД.05	Физическая культура	З,ДЗ	176	59	117	117		51	66						
ОУД.06	ОБЖ	-,ДЗ	105	35	70	0		34	36*						
ОУД.07	Информатика	-,ДЗ	150	50	100	100		51	49						
ОУД.08	Физика	-,ДЗ	145	48	97	36		51	46						
ОУД.09	Химия	-,Э	162	54	108	33		51	57						
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	-,ДЗ	162	54	108			51	57						
ОУД.15	Биология	-,ДЗ	108	36	72	10		34	38						
ОУД.16	География	-,ДЗ	108	36	72			34	38						
ОУД.17	Экология	-,ДЗ	54	18	36				36						
ДУД.01	Психология делового общения	ДЗ	59	20	39				39						
	Основы предпринимательской деятельности														
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	93/ЗДЗ/1Э	630	210	420	324		0	0	160	92	48	82	28	10
ОГСЭ.01.	Основы философии	Э	72	24	48	0		0	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.02.	История	ДЗ	72	24	48	0		0	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	3,3,3,3,ДЗ	243	81	162	162		0	0	32	46	24	46	14	0
ОГСЭ.04.	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ	243	81	162	162		0	0	32	46	24	36	14	10
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	ЗДЗ/1Э	399	133	266	76				170	64	32	0	0	0
ЕН.01.	Математика	Э	159	53	106	40		0	0	106	0	0	0	0	0
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	16	32	0		0	0	0	0	32	0	0	0
ЕН.03.	Химия	ДЗ,ДЗ	192	64	128	36		0	0	64	64	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	13ДЗ/4Э/7ЭК	3345	1115	3238	1207	32			246	690	496	764	584	458
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	6ДЗ/3Э	984	328	656	370		0	0	154	152	64	72	153	61
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	111	37	74	50		0	0	74	0	0	0	0	0
ОП.02.	Физиология питания	-,Э	111	37	74	62		0	0	32	42	0	0	0	0
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,Э	177	59	118	92		0	0	48	70	0	0	0	0
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,ДЗ	96	32	64	26		0	0	0	0	0	0	51	13
ОП.05.	Метрология и стандартизация	ДЗ	48	16	32	12		0	0	0	0	32	0	0	0
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	54	18	36	10		0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,ДЗ	225	75	150	63		0	0	0	0	0	0	102	48
ОП.08.	Охрана труда	ДЗ	60	20	40	12		0	0	0	40	0	0	0	0
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	102	34	68	19		0	0	0	0	32	36	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	7ДЗ/8Э	2361	787	2582	837	32	0	0	92	538	432	692	431	397

ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-,Эк	303	101	346	90		0	0	48	298	0	0	0	0
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-,ДЗ	303	101	202	90		0	0	48	154	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика				72			0	0	0	72	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика				72			0	0	0	72	0	0	0	0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	-,Эк	306	102	348	90		0	0	0	0	100	248	0	0
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-,ДЗ	306	102	204	90		0	0	0	0	64	140	0	0
УП.02	Учебная практика				72			0	0	0	0	36	36	0	0
ПП.02	Производственная практика				72			0	0	0	0	0	72	0	0
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	-,Эк	375	125	430	176	16	0	0	0	0	120	310	0	0
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-,ДЗ	375	125	250	176	16	0	0	0	0	120	130	0	0
УП.03	Учебная практика				108			0	0	0	0	0	108	0	0
ПП.03	Производственная практика				72			0	0	0	0	0	72	0	0
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,Эк	408	136	416	132		0	0	0	0	0	134	155	127
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ,-,ДЗ	408	136	272	132		0	0	0	0	0	134	119	19
УП.04	Учебная практика				72			0	0	0	0	0	0	36	36
ПП.04	Производственная практика				72			0	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	-,Эк	225	75	258	115		0	0	0	0	0	0	155	103
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-,ДЗ	225	75	150	115		0	0	0	0	0	0	119	31
УП.05	Учебная практика				72			0	0	0	0	0	0	36	36
ПП.05	Производственная практика				36			0	0	0	0	0	0	0	36
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	-,Эк	216	72	288	48	16	0	0	0	0	0	0	121	167
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации	-,ДЗ	216	72	144	48	16	0	0	0	0	0	0	85	59
УП.06	Учебная практика				72			0	0	0	0	0	0	36	36
ПП.06	Производственная практика				72			0	0	0	0	0	0	0	72

ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих	-, -, Эк	528	176	496	186		0	0	44	240	212	0	0	0
МДК.07.01.	Повар	-, -, Э	528	176	352	186		0	0	44	204	104	0	0	0
УП.07	Учебная практика				72			0	0	0	36	36	0	0	0
ПП.07	Производственная практика				72			0	0	0	0	72	0	0	0
Всего		103/30ДЗ/9Э/7Эк	6479	2159	5328	2020	32	612	792	576	846	576	846	612	468
ПДП	Преддипломная практика														4 нед
ГИА	Государственная итоговая аттестация														6 нед
Консультации по 4 часа на одного обучающегося в год. Государственная итоговая аттестация. Всего 6 недель (216 ч.) 1. Программа базовой подготовки 1.1. Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы Выполнение дипломной работы с 21.05 по 17.06 (всего 4 недели) Защита дипломной работы с 18.06 по 30.06 (всего 2 недели)					В С Е Г О	дисциплин и МДК	612	792	576	666	432	558	504	180	
						учебной практики				108	72	144	108	108	
						производственной практики				72	72	144		180	
						преддипломной практики							144		
						экзаменов (в т. ч. экзаменов квалиф)	0	3	3	3	2	2	0	3	
						дифф. зачетов	0	11	2	3	2	5	1	6	
						зачетов	1	0	2	2	2	2	1	0	

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№п/п	НАИМЕНОВАНИЕ
	Кабинеты:
1.	русского языка;
2.	химии;
3.	математики;
4.	физики;
5.	социально-экономических дисциплин;
6.	иностранного языка ;
7.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
8.	экологических основ природопользования;
9.	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
10.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
1.	химии;
2.	метрологии и стандартизации;
3.	микробиологии, санитарии и гигиены.
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1.	спортивный зал;
2.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3.	стрелковый тир.
	Залы:
1.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2.	актовый зал

СОГЛАСОВАНО:

Председатели предметных (цикловых) комиссий:

Заместитель директора по учебно-производственной работе

преподавателей общеобразовательных дисциплин

_____ Т.Б. Александрова

преподавателей специальных дисциплин

_____ Т.А. Лавренова

_____ Ю.Н. Мерлугов

