



Утверждаю:
Директор ГБПОУ ВЛАТТ

Быков С.Е

« 25 » июня 2015 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной 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

Срок обучения: 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.27.03.2013г.), 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 18 апреля 2013г. №292 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по основным программам профессионального обучения», приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», письма Министерства образования России от 30 декабря 1999г. №16-52-290 ин/16-13 «О рекомендациях по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по дисциплине в образовательных учреждениях среднего профессионального образования», письма Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014г. №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 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 составляет 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 основной профессиональной 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 24.02.2010г., №96/134 (зарегистрировано в Минюсте РФ от 12.04.2010 №16866) освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для юношей должно завершаться военными сборами, которые проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки. Для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»(35часов), отведенного на изучение основ военной службы, используется на освоение основ медицинских знаний.

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

Учебная практика по профессиональным модулям проводится в лабораториях 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 ОПОП 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.

Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы 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 основной 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». 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» или «Основы предпринимательской деятельности».

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

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 и литературе (письменно), математике: алгебре, начале математического анализа, геометрии(письменно), химии(устно).

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

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

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 проводятся из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Распределение часов консультаций техникум производит самостоятельно. Консультации могут быть индивидуальные, групповые, устные и письменные по профессиональным модулям и учебным дисциплинам.

1.6 Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация проводится в форме зачётов, дифференцированных зачётов 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. 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. Дифференцированный зачёт проводится при количестве не менее 32 часов в семестре.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены квалификационные.

Для проверки умений и знаний 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), рассматривает их на заседании методической комиссии и утверждает заместителем директора по УПР не позднее, чем за 2 месяца до аттестации и доводит их до сведения студентов.

Государственная итоговая аттестация 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.

Аттестация обучающихся проводится на основании Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации.

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	2106	702	1404	413		612	792						
ОУД.01	Русский язык и литература	-,Э	293	98	195	0		85	110						
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	93/3ДЗ/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	3ДЗ/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	18ДЗ/4Э/7Эк	4353	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	12ДЗ/1Э/7Эк	3369	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	447	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	ДЗ	72		72			0	0	0	72	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика		72		72			0	0	0	72	0	0	0	0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	-,Эк	450	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	ДЗ	72		72			0	0	0	0	36	36	0	0
ПП.02	Производственная практика		72		72			0	0	0	0	0	72	0	0
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	-,Эк	555	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	ДЗ	108		108			0	0	0	0	0	108	0	0
ПП.03	Производственная практика		72		72			0	0	0	0	0	72	0	0
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,Эк	552	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	ДЗ	72		72			0	0	0	0	0	0	36	36
ПП.04	Производственная практика		72		72			0	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	-,Эк	333	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	ДЗ	72		72			0	0	0	0	0	0	36	36
ПП.05	Производственная практика		36		36			0	0	0	0	0	0	0	36
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	-,Эк	360	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	ДЗ	72		72			0	0	0	0	0	0	36	36
ПП.06	Производственная практика		72		72			0	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	-,Эк	672	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	ДЗ	72		72			0	0	0	36	36	0	0	0
ПП.07	Производственная практика		72		72			0	0	0	0	72	0	0	0

Всего		103/35ДЗ/9Э/7Эк	7488	2160	5328	2020	32	612	792	576	846	576	846	612	468
ПДП	Преддипломная практика	ДЗ			144										4 нед
ГИА	Государственная итоговая аттестация				216										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. Дипломная работа Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы Выполнение дипломной работы с 20.05 по 16.06 (всего 4 недели) Защита дипломной работы с 17.06 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	0	3	3	3	2	2	0	3	
						дифф. зачетов	0	11	2	4	3	5	1	10	
						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

Составил: заместитель директора по учебно-производственной работе



Ю.Н. Мерлугов