



Утверждаю
Директор ГБОУ СПО «ВЛАТТ»
Быков С.В.
« 22 » августа 2014 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе **базовой** подготовки

Присваиваемая квалификация: **Техник-технолог**

Форма получения образования: **очная**

Нормативный срок освоения ОПОП СПО: **3 года 10 месяцев**

Образовательная база приема: **основное общее образование**

Профиль получаемого профессионального образования:

технический

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база

реализации программ подготовки специалистов среднего звена

Учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена Государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «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», Уставом ГБОУ СПО 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»(35 часов), 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 проводятся в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная и преддипломная практики реализуются только концентрированно. 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 профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования сформирован в соответствии с Рекомендациями по реализации среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 27.05.2007 №03-1180) 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», изучается на первом и втором курсах обучения одновременно с изучением обучающимися дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей.

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 часа в неделю. Со второго курса «Иностранный язык» изучается для профессионального общения, в объеме 2 часов обязательных аудиторных занятий еженедельно.

Дисциплина «ОБЖ» изучается в объеме 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 года, №241).

Промежуточная аттестация предусматривает пять экзаменов, из которых русский язык и математика - в письменной форме; история, обществознание, физика – в устной форме.

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

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть циклов основной профессиональной образовательной программы, 864 часа использована следующим образом:

- с целью расширения и углубления подготовки, получения дополнительных умений и знаний, необходимых 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 ЕН - 58 часов;

на ОП – 240 часов;

на ПМ - 566 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 (полного) 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 УР 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.

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)	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
ОД.00	Общеобразовательный учебный цикл	13/10ДЗ/5Э	2106	702	1404	369		612	694	98						
	Базовые:															
ОДБ.01	Русский язык	-,Э	117	39	78	0		34	44							
ОДБ.02	Литература	ДЗ,ДЗ	175	58	117	0		51	66							
ОДБ.03	Иностранный язык	-,ДЗ	117	39	78	78		34	44							
ОДБ.04	История	-,Э	175	58	117	0		51	66							

ОДБ.05	Обществознание (включая экономику и право)	-,-,Э	175	58	117	0		51	34	32					
ОДБ.06	Химия	-,-,ДЗ	117	39	78	33		34	22	22					
ОДБ.07	Биология	-,-,ДЗ	117	39	78	10		34	22	22					
ОДБ.08	Физическая культура	З,ДЗ	176	59	117	117		51	66						
ОДБ.09	ОБЖ	-,ДЗ	105	35	70	0		34	36*						
	Профильные:														
ОДП.12	Математика	ДЗ,Э	435	145	290	0		136	154						
ОДП.13	Информатика и ИКТ	-,-,ДЗ	143	48	95	95		51	22	22					
ОДП.17	Физика	ДЗ,Э	254	85	169	36		51	118*						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	83/ЗДЗ/1Э	630	210	420	324		0	0	160	92	48	92	28	0
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	46	14	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный 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 учебный цикл	13ДЗ/4Э/7Эк	3345	1115	3238	1207	32	0	98	148	690	496	754	584	468
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	6ДЗ/3Э	984	328	656	370		0	98	56	152	64	72	153	61
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	111	37	74	50		0	74	0	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	24	24	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/1Э/7Эк	2361	787	2582	837	32	0	0	92	538	432	682	431	407

ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар»	-,-,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			6480	2160	5328	1976	32	612	792	576	846	576	846	612	468
ПДП	Преддипломная практика														4 нед
ГИА	Государственная итоговая аттестация														6 нед
Консультации на учебную группу по 100 часов в год(всего 400 часов)						В С Е Г О	дисциплин и МДК	612	792	576	666	432	558	504	180
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 14.05 по 10.06 (всего 4 недели) Защита дипломной работы с 11.06 по 25.06 (всего 2 недели)							учебной практики				108	72	144	108	108
							производственной практики				72	72	144		180
							преддипломной практики								144
							экзаменов	0	5	3	3	2	2	0	3
							дифф. зачетов	3	4	5	3	2	5	2	5
							зачетов	1	0	2	2	2	2	0	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:

преподавателей общеобразовательных дисциплин

_____ Л.В.Грибанова
преподавателей специальных дисциплин

_____ Т.А.Лавренова

Заместитель директора по учебной работе

_____ Ю.Н.Мерлугов