

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ "СПК"

Г.Ф.Бенсон

20 19 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы подготовки специалистов среднего звена

Областного государственного профессионального образовательного учреждения

"Северский промышленный колледж"

19.02.10

Технология продукции общественного питания
базовой подготовки

Квалификация:

Техник-технолог

Форма обучения:

Очная

Нормативный срок обучения:

3г. 10 мес.

на базе среднего общего образования

(на базе 9 классов)

профиль получаемого профессионального образования - естественно-научный

Группа

Д079/П

Рассмотрено на заседании кафедры
сервиса и услуг

Протокол № 1 от 28.06. 20 19 г.

Зав.кафедрой  И.В. Бурмистрова

[illegible]

	- ТО.00 Обучение по учебным циклам		0	- УП.00 Учебная практика		III	- ГИА.01 Подготовка выпускной квалификационной работы
	- ПА.00 Промежуточная аттестация		00	- ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)		ЗДП	- ГИА.02 Защита выпускной квалификационной работы
	- КВ.00 Каникулярное время		x	- ПДП.03 Производственная практика (преддипломная)		ВС	- Военные сборы

3 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

по специальности среднего профессионального образования *базовой подготовки*

Технология продукции общественного питания
19.02.10
Группа Д079/П

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация		Каникулы	Всего, нед.
			по профилю специальности	преддипломная		Подготовка ВКР	Защита ВКР		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	39				2			11	52
2	33	6			2			11	52
3	30	4	5		2			10	51
4	18		13	4	1	4	2	2	44
Всего	120	10	18	4	7	4	2	23	199

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО "СДК"
И.Ф. Иванов
2018 г.

[illegible]

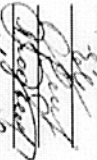
[illegible]

Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МК, практик		Формы промежуточной аттестации	Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам															
			1 курс				2 курс				3 курс				4 курс			
			семестры				семестры				семестры				семестры			
Наименование циклов, разделов, дисциплин, МК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, час	максимальная		в том числе		в том числе		в том числе		в том числе		в том числе		в том числе		в том числе	
			Обязательная	Аудиторная	Теоретическая	Практическая	Самостоятельная	Экспертная	Теоретическая	Практическая	Самостоятельная	Экспертная	Теоретическая	Практическая	Самостоятельная	Экспертная	Теоретическая	Практическая
1. Программа базовой подготовки			17	22	0	6	7	3	23	16	6	12	18	13				
1.1 Дипломный проект (работа)			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
Выполнение дипломного проекта (работы) с 25.05 по 21.06 (всего 4 нед.)			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
Защита дипломного проекта (работы) с 22.06 по 05.07 (всего 2 нед.)			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
1.2 Государственные экзамены не предусмотрены			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				

Заведующие кафедрами и преемники цикловых комиссий:

Преемники цикловых комиссий:
Преемники цикловых комиссий:

Начальник УО
Зам. директора по РОКАУР


Г.В. Буренстова
Д.Н. Гивчарова
А.С. Любова
М.А. Евстафьева
О.В. Рузаль
Д.А. Подвячина
Ю.В. Малишева
Т.В. Лисенко

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ
Специальность 19.02.10 технология продукции общественного питания

1.1 Нормативно-правовые разработки учебного плана.

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Северский промышленный колледж» разработан на основе: Федерального закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями, включая 19 декабря 2016г.);

19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрирован в Минюсте РФ 23июля 2014 г. (с изменениями и дополнениями);

Наименование
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего общего образования – Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. №464

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об

утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями приказ Минобрнауки России от 31 января 2014г.);

Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об

утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 5 июня 2014г. № 632 «Об установлении соответствия Профессий и специальностей среднего профессионального образования»

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

Учебный год начинается 1 сентября. Обучение проводится на русском языке.

1) Максимальный объем нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю; общий объем каникулярного времени в учебном году 11 недель (на 3 курсе предусмотрены военные сборы для юношей).

2) Продолжительность учебной недели - шестидневная, с группировкой занятий парами- 2 по 45 мин.

Формы, методы и процедуры текущего контроля знаний (групповые, индивидуальные, устные, письменные, практические, тестирование, контрольная работа, решение ситуационных задач и др.) проводятся в соответствии с Порядком организации текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, установленных их форм, периодичности и порядка проведения в техникуме и рабочими программами дисциплин, профессиональных модулей.

3) Форма, порядок и периодичность промежуточной аттестации студентов запланированы в соответствии с разъяснениями по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования ФИРО, с Порядком организации текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся ОГБОУ СПО «Северский промышленный колледж».

4) По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам профессиональной практики, включенным в рабочий учебный план, выставляется итоговая оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «зачтено»).

Промежуточная аттестация: 3-зачет, ДЗ-дифференцированный зачет, Э-экзамен, экзамен (демонстрационный); для учебной или производственной практик - дифференцированный зачет-ДЗ.

Такие формы промежуточной аттестации, как зачеты и дифференцированные зачеты, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины или модуля, прием экзаменов осуществляется в период экзаменационной сессии, не более 1 недели в семестр, в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

5) За весь период обучения предусматривается выполнение двух курсовых работ, реализуемых в пределах времени, отведенного на изучение учебных дисциплин МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации ПМ.6; МДК.03.01.03 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.3

6) Форма проведения консультаций, предусмотренных учебным планом - групповые, индивидуальные, устные, письменные, так и по электронной почте. Консультации проводятся преподавателями в соответствии с утвержденным на семестр графиком. Консультации предусмотрены на каждую учебную группу в объеме 100 часов в год.

7) Форма итоговой аттестации - подготовка и защита выпускной квалификационной работы (дипломный проект, в том числе демонстрационный экзамен). Тематика должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

8) Учебная и производственная практики организуются и проводятся в соответствии с «Порядком прохождения (проведения) практики студентов СПК» при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках

9) Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. На проведение практик выделена часть профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в объеме 25% от отведенного объема. Разделы учебной практики УП.01, УП.02, УП.03 проводятся в 6 семестре (4 недели); УП.ПМ.07 (6 недель) проводится в 3 и 4 семестре, в учебных классах и лабораториях колледжа рассредоточено.

Производственная практика по профилю специальности проводится концентрированно 6 семестр ПМ.01 (1 неделя); ПМ.02 (2 недели) 6 семестр; ПМ.03 (2 недель) в 6 семестре, ПМ.04 (4 недель) в 8 семестре, ПМ.05 (3 недель) в 8 семестре, ПМ.06 (3 недель) в 8 семестре в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки

Преддипломная практика проводится концентрированно в объеме 4 недель в 6 семестре в подразделениях организаций и предприятий, соответствующих по направлению деятельности тематике дипломной работы.

Общеобразовательный цикл

В общеобразовательном цикле проводится комплексный экзамен по русскому языку и литературе. Проводится комплексный дифференцированный зачет по географии и экологии моего края. Комплексный дифференцированный зачет по

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

12) Объемные параметры учебной нагрузки, перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов соответствует требованиям ФГОС СО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

13) Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет следующую структуру.

Учебный цикл / Объем основной ОПОП в часах
Общеобразовательный - 2106
Общий гуманитарный и социально-экономический - 630
Математический и общий естественно-научный - 312
Общепрофессиональный - 1641
Профессиональный - 1791
Производственная преддипломная практика - 144
Государственная итоговая аттестация - 216
Общий объем ОПОП - 6840

При определении целевых ориентиров при планировании и декомпозиции объема часов, отводимого на вариативную часть, руководствовались ФГОС СПО и примерной основной образовательной программы, а также тенденциями комплексных региональных программ развития кадров и рекомендациями предприятий-заказчиков кадров, определяющих спрос на общие и профессиональные компетенции выпускников образовательных организаций учетом международных требований и

14) Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы дает возможность расширить основные виды деятельности и углубления подготовки обучающегося, получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с требованиями регионального рынка труда. Объем вариативной части (30%) программы подготовки специалистов среднего звена составляет 1296 часов учебной нагрузки.

Увеличение на 1017 часов ОП.ОО Общепрофессионального цикла, за счет которых добавлены дисциплины: (В)ОП.10 Товароведение продовольственных товаров; (В)ОП.11 Оборудование на предприятиях общественного питания; (В)ОП.12 Организация обслуживания; (В)ОП.13 Кухни народов мира; (В)ОП.14 Бизнес планирование; (В)ОП.15 Экономика в общественном питании; (В)ОП.16 Калькулирование и учет; (В)ОП.17 Контроль качества; (В)ОП.18 Технология продукции общественного питания, а также введены новые дисциплины (В)ОП.19 Основы финансовой грамотности; (В)ОП.20 Основы предпринимательства; (В)ОП.21 Основы бережливого производства; (В)ОП.22 Экология в профессиональной деятельности; (В)ОП.23 Психология в профессиональной деятельности; (В)ОП.24 Эффективное поведение выпускников в

Увеличение на 279 часов ПМ.00 Профессиональный цикл с целью углубления подготовки получения дополнительных компетенций, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы, определенных на основе анализа требований отрасли, региональных работодателей, региональных органов управления образованием, международных стандартов Ворлдскилс.

16) Общий объем дисциплины «Физическая культура» 243 академических часа.

17) При проведении лабораторных и практических занятий, выполнении курсовых работ учебная группа делится на подгруппы численностью не менее 15 человек.

18) Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

19) На 2 курсе, в период летних каникул, с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военным комиссариатом.

В профессиональном модуле ПМ.01 проводится комплексный экзамен по модулю (МДК.01.01)

В профессиональном модуле ПМ.02 проводится комплексный экзамен по модулю (МДК.02.01)

В профессиональном модуле ПМ.03 проводится комплексный экзамен по модулю МДК.03.01 (03.01.01. 03.01.02. 03.01.03)

В профессиональном модуле ПМ.04 проводится комплексный экзамен по модулю МДК.04.01

В профессиональном модуле ПМ.07 проводится комплексный экзамен по модулю МДК.07.01 .

**Наименование кабинетов, лабораторий, мастерских.
Технология продукции общественного питания**

Наименование

Кабинеты:

русского языка и литературы
иностранного языка
истории и общественных наук
географии
экологии
астрономии
химии
физики
биологии
математики
информатики
основы безопасности жизнедеятельности
социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
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 комплекс: 2 спортивных зала, лыжная база, тренажерный зал; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актный зал
Конференц зал