

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ СРСК

 А. Д. Шаповалов

 «15» сентября 2020 г.



Учебный план

**Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»**

по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник - технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

На базе: основного общего образования

Дата введения ФГОС: 01.09.2014 г.

Год начала подготовки-2020 г.

1.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Теоретическое обучение						Промежуточная аттестация	Практика				Государственная (итоговая) аттестация, включающая подготовку и защиту выпускной квалификационной работы	Каникулярное время	Всего
	Всего за год		1 семестр		2 семестр			Учебная	Производственная (по профилю специальности)	Производственная (преддипломная)				
	неделя	часов	неделя	часов	неделя	часов		неделя	неделя	неделя	неделя			
I	39	1404	17	612	22	792	2					11	52	
II	32	1152	16	576	16	576	2	4	4			10	52	
III	28	1008	12	432	16	576	2	6	6			11	52	
IV	21	756	12	432	9	324	1	4	4	4	6	2	43	
Итого	120	4320	57	2052	63	2268	7	14	14	4	6	34	199	

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		3*					72	24	48	26	22			48							ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
ОП.02	Физиология питания	4*						72	24	48	32	16				48						ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья								72	24	48	32	16				48					ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		8*					81	27	54	18	36								54		ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
ОП.05	Метрология, стандартизация		4*					72	24	48	24	24					48					ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7*					72	24	48	32	16							48			ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5						120	40	80	64	16								80		ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
ОП.08	Охрана труда		5*					72	24	48	48									48		ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		8*					102	34	68	16	52							32	36		ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности		8*					126	42	84	50	34							48	36		ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
ОП.11	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	8						108	36	72	36	36									72	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности		8*					51	17	34	20	14							16	18		

ПМ.00	Профессиональные модули	12	10	2	32 73			2265	755	1510	804	666	40										
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4* *			43 2			288	96	192	120	72				192	144						
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	3						288	96	192	120	72				192							ОК 1-9,ПК 1.1-1.3
УП.01	Учебная практика		4														72						ОК 1-9,ПК 1.1-1.3
ПП. 01	Производственная практика		4														72						
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	5* *			50 4			360	120	240	144	96						384					
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	5						360	120	240	144	96						240					ОК 1-9,ПК 2.1-2.3
УП.02	Учебная практика		5															72					ОК 1-9,ПК 2.1-2.3
ПП. 02	Производственная практика		5															72					
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	6* *			50 4			360	120	240	144	72	24						384				

МДК.03 .01	<i>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</i>	6			6				360	120	240	144	72	24				240				ОК 1-9,ПК 3.1-3.4
УП.03	<i>Учебная практика</i>		6															72				ОК 1-9,ПК 3.1-3.4
ПП. 03	<i>Производственная практика</i>		6															72				
ПМ.04	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	6* *				50 4			360	120	240	144	96					384				
МДК.04 .01	<i>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	6							360	120	240	144	96					240				ОК 1-9,ПК 4.1-4.4
УП.04	<i>Учебная практика</i>		6															72				ОК 1-9,ПК 4.1-4.4
ПП. 04	<i>Производственная практика</i>		6															72				
ПМ.05	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</i>	7* *				48 0			336	112	224	128	96					296				
МДК.05 .01	<i>Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</i>	7							336	112	224	128	96					224				ОК 1-9,ПК 5.1-5.2
УП.05	<i>Учебная практика</i>		7															72				ОК 1-9,ПК 5.1-5.2
ПП. 05	<i>Производственная практика</i>																	72				

ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	8*				25 2			108	36	72	38	18	16							72	144		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		8*		8				108	36	72	38	18	16							72		ОК 1-9, ПК 6.1-6.5	
УП.06	Учебная практика																					72		
ПП.06	Производственная практика		8																			72	ОК 1-9, ПК 6.1-6.5	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар 12901 Кондитер	4*				60 0		144	456	152	304	86	216				208	94					ОК 1-9, ПК	
МДК 07.01	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар		3*						234	78	156	48	108				156							
МДК 07.02	Выполнение работ по профессии: 12901 Кондитер		4*						222	74	148	38	108				52	96						
УП.07	Учебная практика		4															72						
ПП.07	Производственная практика																	72						
Итого по практике, в том числе:																		288	144	288	144		144	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
• рассредоточенная практика																		144	72	144	144		144	
• концентрированная практика																		144	72	144			144	
ВСЕГО:		19	44	5	3				6480	2160	4320	2190	2074	56	612	792	576	864	576	864	576	324	144	
ПДП.00	Преддипломная практика																				4 недели			

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация								6 Неделя		
	Консультации на учебную группу по 4 часа на 1 студента в год	ВСЕГО.	Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающего в неделю, включая рассредоточенную практику	36	36	36	36	36	36	36	36
изучаемых дисциплин и МДК в семестре			14	14	7	9	5	4	7	8	
курсовых работ (проектов) в семестре							1	1		1	
экзаменов (с квалификационными)				3	1	2+2к в	2+1к в	2+2к в	1+1 кв	1+1 кв	
зачетов (без физической культуры и практик), в т.ч. дифференцированных			3	7	5	5	3	5	3	7	
контрольных работ			5								

Обозначение: *-дифференцированный зачет

** экзамен (-квалификационный)по профессиональному модулю

4. Практика

№ п/п	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Семестр	Длительность в часах или неделях
1	Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Учебная Производственная	Рассредоточено Концентрированно	4	2 недели 2 недели
2	Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Учебная Производственная	Рассредоточено Концентрированно	5	2 недели 2 недели
3	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Учебная Производственная	Рассредоточено Концентрированно	6	2 недели 2 недели
4	Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Учебная Производственная	Рассредоточено Концентрированно	6	2 недели 2 недели

5	Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Учебная Производственная	Рассредоточено Концентрированно	7	2 недели 2 недели
6	Организация работы структурного подразделения	Учебная Производственная	Концентрированно	8	2 недели 2 недели
7	Выполнение работ по профессиям: 12901 Кондитер; 16675 Повар	Учебная	Рассредоточено Концентрированно	4	2 недели 2 недели
				Всего	28 недель

5. Пояснения к учебному плану

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» разработан на основе

- Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273 – ФЗ (в действующей редакции);

1. - Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. «Технология продукции общественного питания», введенного в действие приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 384.

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 (в действующей редакции);

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

– Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах», утвержденная приказом Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 г., регистрационный №16866;

– Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016–94, ОКПДТР) (в действующей редакции);

– Устава ГБПОУ СРСК;

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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года №06–259);

– Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06–259 «Об уточнении 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, одобренных Научно–методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО» протокол № 3 от 25 мая 2017г.

– Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения.

– Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно–методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016г. № 2/16–з).

– Решения коллегии Министерства образования и молодежной политики Ставропольского края №1 от 24 февраля 2016 (в части включения учебной дисциплины или междисциплинарного курса «Основы предпринимательства» в рамках освоения образовательной программы среднего профессионального по профессии и (или) специальности).

– Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12–696).

4.1. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена.

4.2. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

4.3. Продолжительность академического часа 45 минут, предусмотрено группирование учебных занятий парами.

4.4. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

4.5. Выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. За весь период обучения предусмотрено выполнение 2 курсовых проектов, которые планируются в рамках изучения профессиональных модулей: ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.

4.6. Дисциплина Физическая культура предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях) в период реализации ФГОС по специальности.

4.7. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 52 недели (1 год), в том числе: 39 недель – теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы, и составляет 3 года 10 месяцев.

4.8. Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусмотрены в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

4.9. В период обучения проводятся учебные сборы с юношами на базе соединений и воинских частей Вооруженных Сил Российской Федерации (приказ Министерства обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. № 96/134). Продолжительность учебных сборов – 5 дней (35 часов).

4.10. Практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ по специальности предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Общий объем учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) составляет 28 недель (1008 часов).

Учебная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей согласно графику учебного процесса.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся при освоении профессиональных модулей.

Продолжительность преддипломной практики составляет 4 недели и проводится на последнем курсе обучения.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.11. При реализации ППСЗ по специальности предусмотрено деление группы на подгруппы при проведении лабораторных и практических занятий по учебным дисциплинам, по междисциплинарным курсам в рамках профессиональных модулей и при проведении учебной практики.

Экзамены по УД и МДК проводятся в конце семестра в день освобожденный от занятий. Промежуток времени между двумя экзаменами не менее двух дней.

В колледже для текущей аттестации учебной деятельности студентов может применяться многобалльная, рейтинговая система оценки знаний и умений, которая при окончании УД и МДК переводится в отметки промежуточной аттестации.

5.1. Общеобразовательный цикл.

В соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы по специальности выбран естественнонаучный профиль.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение - 1404 часа, распределяют на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ППСЗ – общие в объеме 1085 часов, по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, в объеме 557 часов, дополнительные дисциплины по выбору обучающегося – в объеме 36 часов.

В процессе изучения общеобразовательных дисциплин предусмотрен индивидуальный проект. Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности.

Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, занимающегося по ФГОС СОО, и должен быть представлен в виде завершённого учебного исследования или разработанного проекта.

Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин ППСЗ, таких циклов, как – «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

5.2. Формирование вариативной части ППССЗ.

Объем часов, отведенный на вариативную часть циклов ППССЗ (864 часа) распределен следующим образом:

- 446 часов распределено на изучение рабочих профессий 12901 Кондитер; 16675 Повар
 - 32 часа за счёт введения дисциплины основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности
- 386 часов отведено на увеличение объема времени для изучения профессионального учебного цикла, в том числе:
- на увеличение объема учебных общепрофессиональных дисциплин, в том числе использован на введение двух новых дисциплин: « Психология и этика профессиональной деятельности» (84 часа), « Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» (72 часа), на увеличение объема времени основных дисциплин Общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

6. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

1. Кабинеты:

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

2. Лаборатории:

- химии;
- метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.
- Учебный кулинарный цех.
- Учебный кондитерский цех.

3. Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

4. Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Заместитель директора по учебной работе

Разработано:

Г.В. Четверикова

Согласовано:

Заместитель директора по УПР

Методист

Зав. кафедрой технологии ПОП

Зав кафедрой экономических дисциплин

Зав кафедрой математических и естественно-научных дисциплин

Зав кафедрой гуманитарных дисциплин

С.В.Шаповаленко

М.С.Терещенко

О.Н.Вертелецкая

Е.А.Алейникова

Н.И.Кизилова

С.Н.Герасимова