Утверждено:
Приказом директора ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ"
№ ____ от ____

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ГБОУ ПОО "Златоустовский техникум технологий и экономики"
по программе среднего профессионального образования (программе подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения - 2 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования - естественно-научный
Базовая подготовка

1. 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 курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	26	8	6	0	2	0	10	52
III курс	26	6	7	0	2	0	11	52
	17	7	6	4	1	6	2	43
Всего	**108**	**21**	**19**	**4**	**7**	**6**	**34**	**199**

2. План учебного процесса

Индекс	Нименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)							
			максимальная	самостоятельная работа	обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					в т.ч.			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
					всего занятий	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	Кол-во недель		Кол-во недель		Кол-во недель		Кол-во недель	
								17	22	16	24	16	23	17	13
	Недельная нагрузка							*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**0з/10дз/3э**	**2106**	**702**	**1404**	**595**	**0**	**612**	**792**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.00	*Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые*	*0з/8дз/2э*	1659	524	1135	441	0	493	642	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.01	Русский язык	-,Э	114	36	78	6		34	44						
ОУДБ.02	Литература	-,ДЗ	171	54	117	10		34	83						
ОУДБ.03	Иностранный язык	-,ДЗ	171	54	117	117		34	83						
ОУДБ.04	История	-,ДЗ	171	54	117	12		51	66						
ОУДБ.05	Обществознание (вкл. экономику и право)		158	50	108	40		68	40						
ОУДБ.06	Физика	-,ДЗ	127	40	87	47		51	36						
ОУДБ.07	Химия	-,Э	158	50	108	48		51	57						
ОУДБ.08	Биология	-,ДЗ	104	32	72	12		34	38						
ОУДБ.09	География	-,ДЗ	104	32	72	6		34	38						
ОУДБ.10	Экология		54	18	36	4		17	19						
ОУДБ.11	Астрономия	-,ДЗ	54	18	36	4			36						
ОУДБ.12	Физическая культура	-,ДЗ	171	54	117	115		51	66						
ОУДБ.13	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	102	32	70	20		34	36						
ОУДП.00	*Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные*	*0з/1дз/1э*	340	110	230	146	0	102	128	0	0	0	0	0	0
ОУДП.01	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-,Э	190	60	130	50		68	62						
ОУДП.02	Информатика	-,ДЗ	150	50	100	96		34	66						
УДД.00	*Учебные дисциплины дополнительные*	*0з/1з/0э*	*107*	*68*	*39*	*8*	*0*	*17*	*22*	*0*	*0*	*0*	*0*	0	0
УДД.01	Психология	-,ДЗ	57	18	39	8		17	22						
	Индивидуальный проект		50	50											
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**0з/2дз/0э**	**630**	**210**	**420**	**342**	**0**	**0**	**0**	**160**	**48**	**48**	**64**	**60**	**40**
ОГСЭ.01	Основы философии	-,-,ДЗ	60	12	48	10				48					
ОГСЭ.02	История		60	12	48	8				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	186	24	162	162				32	24	24	32	30	20
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3,3,3,ДЗ	324	162	162	162				32	24	24	32	30	20
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**0з/2дз/1э**	**312**	**104**	**208**	**46**	**0**	**0**	**0**	**118**	**90**	**0**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01	Математика	-,-,ДЗ	72	24	48	16				48					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,-,-,ДЗ	62	20	42	10					42				
ЕН.03	Химия	-,-,-,Э	178	60	118	20				70	48				
П.00	**Профессиональный цикл**	**0з/26дз/15э**	**4200**	**904**	**3296**	**893**	**30**	**0**	**0**	**298**	**726**	**528**	**764**	**552**	**428**
ОП.00	***Общепрофессиональные дисциплины***	***0з/6дз/4э***	***942***	***300***	***642***	***324***	***0***	**0**	**0**	***112***	***60***	***196***	***132***	***106***	***36***
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,-,Э	92	30	62	30				62					
ОП.02	Физиология питания	-,-,Э	54	18	36	18				36					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,-,-,-,Э	152	50	102	50						102			
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,ДЗ	72	24	48	44					48				
ОП.05	Метрология и стандартизация	-,-,-,-ДЗ	54	18	36	14						36			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,-,ДЗ	72	24	48	20								48	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,-,Э	134	44	90	44						44	46		
ОП.08	Охрана труда	-,-,-,-,-,-,ДЗ	108	24	84	40								48	36
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,-,-,ДЗ	102	34	68	30				14	12	14	18	10	
ОП.10	Бухгалтерский учет в общественном питании	-,-,-,-,-,ДЗ	102	34	68	34							68		
ПМ.00	***Профессиональные модули***	***0з/20дз/11э***	***3258***	***604***	***2654***	***569***	***30***	***0***	***0***	***186***	***666***	***332***	***632***	***446***	***392***
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**Э(к)**	**270**	**66**	**204**	**66**	**0**	**0**	**0**	**60**	**144**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-,-,-,ДЗ	198	66	132	66				60	72				
УП.01	Учебная практика	-,-,-,ДЗ	36		36						36				
ПП.01	Производственная практика	-,-,-,ДЗ	36		36						36				
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**Э(к)**	**230**	**40**	**190**	**50**	**0**	**0**	**0**	**0**	**190**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-,-,-,-,ДЗ	122	40	82	50					82				
УП.02	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ	36		36						36				
ПП.02	Производственная практика	-,-,-,-,ДЗ	72		72						72				
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**Э(к)**	**470**	**96**	**374**	**98**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	**22**	**352**	**0**	**0**
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-,-,-,-,-,Э	290	96	194	98	10					22	172		
УП.03	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	108		108								108		
ПП.03	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	72		72								72		
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**Э(к)**	**354**	**74**	**280**	**83**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**280**	**0**	**0**
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,-,-,-,-,ДЗ	210	74	136	83	10						136		
УП.04	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	72		72								72		
ПП.04	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	72		72								72		
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**Э(к)**	**492**	**92**	**400**	**50**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**178**	**222**
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-,-,-,-,-,-,-,Э	276	92	184	50								106	78
УП.05	Учебная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	108		108									72	36
ПП.05	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	108		108										108
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	**Э(к)**	**394**	**60**	**334**	**48**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**164**	**170**
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	-,-,-,-,-,-,-,Э	178	60	118	48	10							56	62
УП.06	Учебная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	108		108									72	36
ПП.06	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	108		108									36	72
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**Э(к)**	**910**	**142**	**768**	**142**	**0**	**0**	**0**	**126**	**332**	**310**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	-,-,-,-,ДЗ	442	142	300	142				54	80	166			
УП.07	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ	252		252					72	144	36			
ПП.07	Производственная практика	-,-,-,-,ДЗ	216		216						108	108			
ПМ.08	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**	**Э**	**138**	**34**	**104**	**32**	**0**			**0**	**0**	**0**	**0**	**104**	**0**
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства	-,-,-,-,-,-,ДЗ	51	17	34	16								34	
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела		51	17	34	16								34	
УП.08	Учебная практика	-,-,-,-,-,-,ДЗ	36		36									36	
	Всего	***0з/40дз/19э***	***7248***	***1920***	***5328***	***1281***	***30***	***612***	***792***	***576***	***864***	***576***	***828***	***612***	***468***
ПДП	***Преддипломная практика***														***4 недели***
ГИА	***Государственная итоговая аттестация***														***6 недель***

Консультации: 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год
Государственная итоговая аттестация:
Выпускная квалификационная работа (6 недель):
- **п**одготовка выпускной квалификационной работы - 4 недели;
- защита выпускной квалификационной работы - 2 недели

Всего								
дисциплин и МДК	612	792	504	432	432	504	396	216
учебной практики	0	0	72	216	36	180	180	72
производственной практики	0	0	0	216	108	144	36	180
преддипломной практики	0	0						144
экзаменов		3	2	3	2	4	1	4
дифф. зачетов		10	2	8	4	6	4	6
зачетов								

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских
для подготовки по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Химии и биологии
3	Иностранного языка
4	Истории и обществознания
5	Математики и физики
6	Информатики
7	Социально-экономических дисциплин
8	Информационных технологий в профессиональной деятельности
9	Экологических основ природопользования
10	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
11	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

№	Наименование
	Лаборатории:
12	Химии
13	Метрологии и стандартизации
14	Микробиологии, санитарии и гигиены
15	Учебный кулинарный цех
16	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
17	Спортивный зал
18	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
19	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
20	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
21	Банкетный зал
22	Актовый зал

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база:

Настоящий учебный план ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технологии продукции общественного питания государственного бюджетного образовательного учреждения профессиональная образовательная организация «Златоустовский техникум технологий и экономики» разработан в соответствии со следующими нормативными документами:

- ФЗ РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Приказом МОиН РФ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказом МОиН РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования». Приказом МОиН РФ от 15 декабря 2014 года № 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 2013 г. № 464»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;
- Приказом МОиН РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 года № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»; Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»);
- Письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации 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».

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год в образовательной организации начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом.

Продолжительность учебной недели – шестидневная. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Продолжительность перемен – 10 минут. Объем обязательных учебных занятий составляет – 36 академических часов в неделю.

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

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности в очной форме обучения на базе основного общего образования с получением среднего общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для подгрупп девушек часть учебного времени, отведенного на изучение основ военной службы, используется на освоение основ медицинских знаний. Согласно пункта 1 ст. 13 Федерального Закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. № 53-ФЗ в период обучения с юношами проводятся учебные сборы в объеме 35 часов на предпоследнем курсе обучения в летний период.

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся в соответствии с формируемыми профессиональными компетенциями. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Производственная практика по профилю специальности проводится концентрированно на предприятиях и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. При прохождении учебной и производственной практики реализуются подходы дуального обучения (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России № 06-456 от 24 апреля 2015 г. «Об изменениях в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»).

4.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания сформирован с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования. Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППССЗ – 39 недель. Завершающим этапом является промежуточная аттестация в форме экзаменов. Экзамены проводятся по русскому языку, математике, а также по профильной дисциплине. По русскому языку и математике – письменный экзамен, по профильной дисциплине – устный.

В учебный план включена дополнительная учебная дисциплина: психология.

Предусмотрено выполнение индивидуальных проектов обучающимися. 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 (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

4.4. Использование времени вариативной части ППССЗ

Объем вариативной части ППССЗ – 864 часа.

Часы вариативной части в объеме 864 часа распределены в соответствии с рекомендациями работодателей следующим образом:

1. Объем часов на общепрофессиональные дисциплины увеличен на 226 часов. По согласованию с работодателями введена дополнительная общепрофессиональная дисциплина ОП.10 Бухгалтерский учёт в общественном питании - 68 часов.
2. Объем часов на профессиональные модули увеличен на 638 часов: на МДК профессиональных модулей -206 часов (в том числе 68 часов на МДК дополнительного профессионального модуля «Основы предпринимательства и трудоустройства на работу»); на учебную и производственную практику профессиональных модулей – 432 часа (12 недель).

При реализации профессиональной образовательной программы по специальности предусматривается выполнение трёх курсовых работ: МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (3 курс), МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (3 курс), МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации (4 курс).

4.5. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты и зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплины, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

Формой промежуточной аттестации по итогам освоения программ профессиональных модулей является экзамен (квалификационный), представляющий собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Количество экзаменов в каждом учебном году в период промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по учебной дисциплине «Физическая культура»).

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются профессиональной образовательной организацией на основе Приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Заместитель директора по учебной работе Е.П.Валиахмедова