

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Мишкинский профессионально – педагогический колледж»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ
«Мишкинский профессионально – педагогический колледж»
Д.А. Андреюк
« 10 » _____ 2014 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация базовой подготовки:
Техник - технолог

Форма обучения: очная

Срок подготовки по специальности на базе
основного общего образования – 3 г. 10 мес.

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 (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	32	5	2		2		11	52
III курс	27	8	5		2		10	52
VI курс	22	5	3	4	1	6	2	43
Всего	120	18	10	4	7	6	34	199

Календарный график учебного процесса

	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август								
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24					
Курс	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	
1																		-	-																																		
2														A	OY	OY	ПП	ПП	-	-																				A	OY	OY	OY	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
3											A	OY	OY	OY	OY	ПП	ПП	-	-																		A	OY	OY	OY	OY	ПП	ПП	ПП	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4												OY	OY	OY	OY	ПП	ПП	-	-										A	ПП	OY	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	

Условные обозначения

☐ - Теоретическое обучение
 ☐ - Производственная практика
 ☐ - Каникулы
 ☐ - Преддипломная практика

☐ - Учебная практика
 ☐ - Промежуточная аттестация
 ☐ - Итоговая аттестация

Пояснительная записка

Рабочий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Мишкинский профессионально-педагогический колледж» разработан на основе:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки (далее Минобрнауки) № 384 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 18123 от 11 августа 2010 г.);
- Письма Минобрнауки РФ от 20.10.2010 г. №12-696 «О разъяснении по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования;
- Приказ Минобрнауки РФ от 01.02.2012 N 74 "О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. N 1312";
- Приказа Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении перечней профессии и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрирован Минюстом России 26.12.2013 №30861);
- Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Минюстом России 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200);
- Приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Минюстом России 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
- Постановления N 189 от 29 декабря 2010 г. «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- Рекомендаций ГАОУ ДПО ИРОСТ по формированию учебного плана образовательного учреждения среднего профессионального образования по профессии специальности среднего профессионального образования (Письмо № 306 от 26 апреля 2011 г.).

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) при очной форме получения образования на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

Начало учебного года 1 сентября, окончание обучения по данной профессии 28 июня. Продолжительность учебной недели – шестидневная, продолжительность занятий – 45 мин. Обязательная аудиторная нагрузка для обучающихся составляет 36 часов в неделю.

Чередование теоретических и практических занятий регламентируется календарным учебным графиком.

Максимальная учебная нагрузка составляет 5778 часов, из них обязательные аудиторные занятия – 4320 часа, самостоятельная работа обучающихся – 1458 часов.

Учебная и производственная практика 1008 – часов.

Обязательная аудиторная нагрузка включает в себя четыре раздела:

- Общеобразовательный цикл – 1404 часа;
- Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл 516 - часа;
- Математический и общий естественнонаучный учебный цикл – 208 часов.
- Профессиональный цикл - 2192 часа.

Практикоориентированность учебного плана составляет 71 %.

Образовательная программа среднего (полного) общего образования реализуется в пределах программы подготовки специалистов среднего звена с учетом технического профиля получаемого профессионального образования в соответствии с п.3.1., п. 7.11 ФГОС СПО.

Резерв времени, предусмотренный на общеобразовательную подготовку, в объёме 32 часа используется следующим образом:

- на 8 часов увеличены курсы дисциплин «Русский язык», «Химия», «Биология», «ОБЖ»

Знания и умения обучающихся, полученные в ходе общеобразовательной подготовки, углубляются и расширяются при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей профессиональной образовательной программы.

Учебным планом предусмотрено изучение семи профессиональных модулей.

Учебная практика в рамках профессионального модуля организуется и проводится рассредоточено в течение семестра в условиях предприятия.

Производственная практика в рамках профессионального модуля проводится концентрированно после изучения междисциплинарного курса и учебной практики.

Выполнение курсовых проектов (работ) как вида учебной деятельности предусмотрено по ПМ 07. «Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер» в пределах времени, отведенного на её (их) изучение.

Объём вариативной части ОПОП составляет 864 часа аудиторной учебной нагрузки, 1296 часов максимальной учебной нагрузки. Вариативная часть распределена на:

- увеличение часов ОГСЭ цикла на 96 часов, в рамках которого введены дисциплины ОГСЭ.05 «Русский язык и культура речи» - 32 часа, в связи с получением дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентноспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, а также при дальнейшем трудоустройстве выпускника; ОГСЭ.06 «Мировая художественная культура» - 64 часа для реализации общей компетенции ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для личностного развития, а также для изучения в рамках дисциплины раздела «Народное декоративно – прикладное искусство Зауралья».

- увеличение часов на общепрофессиональные дисциплины на 523 часа, в рамках которого введена дисциплина ОП.10 «Человек на рынке труда», в соответствии с заявленными требованиями работодателя - 96 часов; увеличен объем времени на дисциплины обязательной части с учетом специфики деятельности образовательного учреждения с целью качественного овладения профессиональными компетенциями - ОП.01. «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» - 80 часов, ОП.02. «Физиология питания» - 80 часов, ОП.03. «Организация хранения и контроль запасов и сырья» - 40 часов, ОП.04. «Информационные технологии в профессиональной деятельности» - 81 час, ОП.06. «Правовые основы профессиональной деятельности» - 60 часов, ОП.07. – «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» - 86 часов;

- увеличение часов на профессиональные модули профессионального цикла в соответствии с заявленными работодателем требованиями по подготовке профессий рабочих, рекомендуемых к освоению в рамках основной профессиональной образовательной программы в объеме 245 часов: в модуль ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» введены МДК.07.01. Повар, на который увеличен объем на 70 часов, МДК.07.02. Кондитер, объем увеличен на 175 часов.

Учебным планом предусмотрены консультации из расчета 4 часа в год на одного обучающегося. Формы проведения консультаций – групповые (письменные и устные).

Текущий контроль знаний проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, проверочная работа и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики дисциплины.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины или профессионального модуля, а также его составляющих.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются рабочим учебным планом. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине; по профессиональному модулю;
- дифференцированный зачет по дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике;
- зачет по дисциплине, учебной и производственной практике.

Уровень подготовки по дифференцированному зачёту и экзамену обучающегося оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). Зачёт оценивается – «зачтено», «не зачтено».

Промежуточная аттестация в форме зачёта и дифференцированного зачёта проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, МДК, учебную и производственную практику.

Продолжительность промежуточной аттестации по учебной и производственной практике - не более шести академических часов. Продолжительность промежуточной аттестации по дисциплинам и МДК в форме зачета и дифференцированного зачета определяется рабочей программой дисциплины и профессионального модуля.

Экзамен проводится по завершению учебной дисциплины, профессионального модуля. В один день планируется только один экзамен. Интервал между экзаменами не менее двух календарных дней.

На проведение промежуточной аттестации отводится 2 недели по дисциплинам общеобразовательного цикла и 5 недель по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям (2 семестр – 2 недели, 3 семестр – 1 неделя, 4 семестр – 1 неделя, 5 семестр – 1 неделя, 6 семестр – 1 неделя, 8 семестр – 1 неделя).

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект).

После окончания учебного заведения выпускникам, освоившим программу подготовки специалистов среднего звена в полном объеме и прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании.

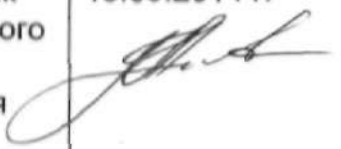
План учебного процесса (программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания)

Исх. №	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Учебная и производственная практика	Распределение обязательных учебных занятий и практики по курсам							
					максимальная			аудиторная					I курс				II курс		III курс	
		самостоятельные и работа	обязательные учебные занятия	лекций, уроков, семинаров				в том числе:			курсовой проект (работа)		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
					лаб. и прак. занятий	пол.	пол.	пол.	пол.	пол.										
3	ДЗ	Э	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
1	2																			
О.00	Общеобразовательный учебный цикл						1404	875	529	0	0	612	792	0	0	0	0			
ОДБ.01	Русский язык			2			78	40	38			34	44							
ОДБ.02	Литература		2				117	91	26			51	66							
ОДБ.03	Иностранный язык		2				117		117			51	66							
ОДБ.04	История		2				78	74	4			34	44							
ОДБ.05	Обществознание		2				78	70	8			34	44							
ОДБ.06	Химия		2				78	69	9			34	44							
ОДБ.07	Биология		2				78	64	14			34	44							
ОДБ.08	Основы безопасности жизнедеятельности		2				78	58	20			34	44							
ОДБ.09	Физическая культура	1	2				117	5	112			51	66							
ОДП.01	Математика			2			234	180	54			102	132							
ОДП.02	Физика			2			195	108	87			85	110							
ОДП.03	Информатика и ИКТ		2				156	116	40			68	88							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл				773	257	516	170	346	0	0	0	0	112	208	40	68	44	44	
ОГСЭ.01.	Основы философии			4	54	6	48	48						48						
ОГСЭ.02	История			4	54	6	48	48						48						
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	3,4,5,6,7	8		198	36	162		162					24	40	20	34	22	22	
ОГСЭ.04.	Физическая культура	3,4,5, 6,7	8		324	162	162		162					24	40	20	34	22	22	
ОГСЭ.05.	Русский язык и культура речи		3		48	16	32	22	10					32						
ОГСЭ.06.	Мировая художественная культура		4		95	31	64	52	12					32	32					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл				312	104	208	130	78	0	0	0	0	36	140	0	0	0	32	
ЕН.01.	Математика			4	184	68	116	74	42					36	80					
ЕН.02.	Экологические основы природопользования			4	86	26	60	50	10					60						
ЕН.03.	Химия			8	42	10	32	6	26										32	
П.00	Профессиональный учебный цикл				3289	1097	2192	948	1214	30	1008	0	0	284	372	320	544	352	320	
ОП.00.	Общепрофессиональные дисциплины				1353	414	939	533	406	0	0	0	0	64	189	21	199	237	229	
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			4	180	60	120	40	80					32	88					
ОП.02.	Физиология питания		6		182	60	122	80	42					65	21	36				
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья			8	78	10	68	46	22										68	
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности		7		151	32	119	63	56							68	51			
ОП.05.	Метрология и стандартизация		7		87	29	58	38	20									58		
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности		7		135	37	98	32	66							34	64			
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			8	218	76	142	80	62										142	
ОП.08.	Охрана труда		7		62	14	48	34	14							29	19			
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности			4	132	64	68	32	36				32	36						
ОП.10	Человек на рынке труда			8	128	32	96	88	8							32	45	19		
ПМ.00	Профессиональные модули				1936	683	1253	415	808	30	1008	0	0	220	183	299	345	115	91	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			3	200	64	136	70	66		72			136	0	0	0	0	0	
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		3		200	64	136	70	66					136						
УП.01.01.	Учебная практика										36			36						
ПП.01.01.	Производственная практика										36			36						

[illegible]

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки	
по специальности СПО	
№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	иностранного языка;
3	информационных технологий в профессиональной деятельности
4	экологических основ природопользования;
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
3	химии;
4	метрологии и стандартизации;
5	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 (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актальный зал

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена

Наименование профессиональной образовательной организации	Код и наименование специальности	Срок подготовки по специальности	Сведения о руководителе, согласовавшем учебный план	Дата согласования, подпись
ГБПОУ «Мишкинский профессионально – педагогический колледж»	19.02.10 Технология продукции общественного питания	Базовая подготовка в очной форме обучения на базе основного общего образования – 3 г. 10 мес.	Захарова И.Е., начальник отдела профессионального образования Главного управления образования Курганской области	19.09.2014 г. 

Прешнуровано, пренумеровано
на 9 листах
Директор ГБПОУМПК
Андреев Д. А.

