

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ИО УТСО



Е.И. Снеткова

« 29 » июня 2018 г.

Приказ № 162 от 29.06.2018 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования*

*Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Иркутской области
«Усольский техникум сферы обслуживания»*

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования: естественно-научный

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 СПО	преддипломная				
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	33	3	3	-	2	-	11	52
III курс	29	5	5	-	2	-	11	52
IV курс	19	6	6	4	1	6	1	43
Всего	120	14	14	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)																				
			Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная нагрузка			I курс		всего I курс	II курс		всего II курс	III курс		всего III курс	IV курс		всего IV курс									
					Всего занятий	в т.ч. практ. занятий	лаб. работы и практ. занятия	курсовые работы	1 семестр		2 семестр	3 семестр		4 семестр	5 семестр		6 семестр	7 семестр		8 семестр								
																					17 нед.	22 нед.	17 нед.	22 нед.	17 нед.	22 нед.	17 нед.	14 нед.
О.00	Общеобразовательный цикл	23 / 12ДЗ / 3Э	2106	702	1404	828		578	734	1312	92	92																
ОУД	Общие учебные дисциплины	23 / 6ДЗ / 2Э	1218	406	812	536		348	406	754	58	58																
ОУД.01	Русский язык	./ Э/ ./ ./ ./ ./ ./ ./	147	49	98	50		34	64	98																		
ОУД.02	Литература	./ ДЗ/ ./ ./ ./ ./ ./ ./	147	49	98	50		34	64	98																		
ОУД.03	Иностранный язык	./ ./ ДЗ/ ./ ./ ./ ./ ./	177	59	118	118		34	66	100	18	18																
ОУД.04	Математика	./ Э/ ./ ./ ./ ./ ./ ./	234	78	156	110		68	88	156																		
ОУД.05	История	./ ДЗ/ ./ ./ ./ ./ ./ ./	177	59	118	48		74	44	118																		
ОУД.06	Физическая культура	3/ 3/ ДЗ/ ./ ./ ./ ./ ./	177	59	118	118		34	44	78	40	40																
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ/ ./ ./ ./ ./ ./ ./ ./	105	35	70	28		70		70																		
ОУД.08	Астрономия	./ ДЗ/ ./ ./ ./ ./ ./ ./	54	18	36	14			36	36																		
ОУД	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	5ДЗ / 1Э	837	279	558	274		230	328	558																		
ОУД.09	Информатика и ИКТ (профильная)	./ ДЗ/ ./ ./ ./ ./ ./ ./	150	50	100	70		34	66	100																		
ОУД.10	Физика	./ ДЗ/ ./ ./ ./ ./ ./ ./	147	49	98	50		56	42	98																		
ОУД.11	Химия (профильная)	./ Э/ ./ ./ ./ ./ ./ ./	162	54	108	54		34	74	108																		
ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)	./ ДЗ/ ./ ./ ./ ./ ./ ./	162	54	108	44		34	74	108																		
ОУД.13	Биология (профильная)	./ ДЗ/ ./ ./ ./ ./ ./ ./	108	36	72	28			72	72																		
ОУД.14	География	ДЗ/ ./ ./ ./ ./ ./ ./ ./	108	36	72	28		72		72																		
УД	Дополнительные дисциплины	1ДЗ	51	17	34	18					34		34															
УД.01	Основы учебно-исследовательской деятельности	./ ./ ДЗ/ ./ ./ ./ ./ ./	51	17	34	18					34		34															
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	33 / 4ДЗ	630	210	420	364					96	132	228	68	84	152	40	40										
ОГСЭ.01	Основы философии	./ ./ ./ ДЗ/ ./ ./ ./ ./	72	24	48	20						48	48															
ОГСЭ.02	История	./ ./ ДЗ/ ./ ./ ./ ./ ./	72	24	48	20					48	48																
ОГСЭ.03	Иностранный язык	./ ./ ./ ./ ./ ДЗ/ ./ ./	243	81	162	162					48	40	88	34	40	74												
ОГСЭ.04	Физическая культура	./ ./ ./ 3/ 3/ 3/ ДЗ/ ./	243	81	162	162						44	44	34	44	78	40	40										
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1ДЗ / 2Э	312	104	208	104					102	72	174	34		34												
ЕН.01	Математика	./ ./ ./ Э/ ./ ./ ./ ./	105	35	70	38					34	36	70															
ЕН.02	Экологические основы природопользования	./ ./ ДЗ/ ./ ./ ./ ./ ./	51	17	34	14					34		34															
ЕН.03	Химия	./ ./ ./ Э/ ./ ./ ./ ./	156	52	104	52					34	36	70	34		34												
П.00	Профессиональный цикл	23ДЗ / 14Э	4440	1144	3296	1438	80	34	58	92	322	588	910	510	708	1218	572	504	1076									
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	13ДЗ / 3Э	1443	481	962	510		34	58	92	186	248	434	234	80	314	90	32	122									
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	./ ДЗ/ ./ ./ ./ ./ ./ ./	87	29	58	30			58	58																		
ОП.02	Физиология питания	./ ./ ./ Э/ ./ ./ ./ ./	75	25	50	26						50	50															
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	./ ./ ./ Э/ ./ ./ ./ ./	102	34	68	34								68		68												
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	./ ./ ./ ДЗ/ ./ ./ ./ ./	66	22	44	26						44	44															
ОП.05	Метрология и стандартизация	./ ./ ./ ./ ДЗ/ ./ ./ ./	69	23	46	24									46	46												
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	./ ./ ./ ДЗ/ ./ ./ ./ ./	105	35	70	36					34	36	70															
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	./ ./ ./ ДЗ/ ./ ./ ./ ./	108	36	72	36					34	38	72															
ОП.08	Охрана труда	./ ./ ДЗ/ ./ ./ ./ ./ ./	69	23	46	24					46		46															
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	./ ./ ./ ДЗ/ ./ ./ ./ ./	102	34	68	48					32	36	68															
ОП.10	Введение в специальность	ДФ/ ./ ./ ./ ./ ./ ./ ./	51	17	34	18		34		34																		
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров	./ ./ ./ Э/ ./ ./ ./ ./	177	59	118	60					40	44	84	34		34												
ОП.12	Техническое оснащение предприятий общественного питания	./ ./ ./ ДЗ/ ./ ./ ./ ./	96	32	64	32							64		64													
ОП.13	Бухгалтерский учёт на предприятиях общественного питания	./ ./ ./ ./ ./ ДЗ/ ./ ./	90	30	60	30											60		60									
ОП.14	Калькуляция в общественном питании	./ ./ ./ ./ ./ ДЗ/ ./ ./	93	31	62	32											30	32	62									
ОП.15	Этика и психология профессиональной деятельности	./ ./ ./ ДЗ/ ./ ./ ./ ./	51	17	34	18								34		34												
ОП.16	Основы предпринимательской деятельности	./ ./ ./ ДЗ/ ./ ./ ./ ./	51	17	34	18								34		34												
ОП.17	Эффективное поведение на рынке труда	./ ./ ./ ДЗ/ ./ ./ ./ ./	51	17	34	18									34	34												
ПМ.00	Профессиональные модули	10ДЗ / 11Э	2997	663	2334	928	80				136	340	476	276	628	904	482	472	954									
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	./ ./ ./ ./ ./ Эж/ ./ ./	300	76	224	106								68	156	224												
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	./ ./ ./ ./ ./ ./ ./	228	76	152	106								68	84	152												
УП.01	Учебная практика	./ ./ ./ ./ ./ ./ ./	36		36										36	36												
ПП.01	Производственная практика	./ ./ ./ ./ ./ ./ ./	36		36										36	36												

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)														
			Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная нагрузка			I курс		всего I курс	II курс		всего II курс	III курс		всего III курс	IV курс		всего IV курс			
					Всего занятий	в т.ч. практ. занятий	лаб. работы и практ. занятия	курсовые работы	1 семестр		2 семестр	3 семестр		4 семестр	5 семестр		6 семестр	7 семестр		8 семестр		
									17 нед.		22 нед.	17 нед.		22 нед.	17 нед.		22 нед.	17 нед.		14 нед.		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ Эк/ ✓ ✓ ✓	396	84	312	118										104	208	312				
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ Эк/ ✓ ✓ ✓	252	84	168	118										68	100	168				
УП.02	Учебная практика	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ДЗ/ ✓ ✓ ✓	72		72											36	36	72				
ПП.02	Производственная практика	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ДЗ/ ✓ ✓ ✓	72		72												72	72				
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ Эк/ ✓ ✓ ✓	480	112	368	156	30									104	264	368				
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ Эк/ ✓ ✓ ✓	336	112	224	156	30									104	120	224				
УП.03	Учебная практика	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ДЗ/ ✓ ✓ ✓	72		72												72	72				
ПП.03	Производственная практика	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ДЗ/ ✓ ✓ ✓	72		72												72	72				
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ Эк/ ✓	516	100	416	140	30												124	292	416	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ Эк/ ✓	300	100	200	140	30												124	76	200	
УП.04	Учебная практика	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ДЗ/ ✓	108		108															108	108	
ПП.04	Производственная практика	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ДЗ/ ✓	108		108															108	108	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ Эк/ ✓	396	84	312	118													168	144	312	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ Эк/ ✓	252	84	168	118													168		168	
УП.05	Учебная практика	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ДЗ/ ✓	72		72															72	72	
ПП.05	Производственная практика	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ДЗ/ ✓	72		72															72	72	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓	303	77	226	108	20												190	36	226	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ Эк/ ✓	231	77	154	108	20												154		154	
УП.06	Учебная практика	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ДЗ/ ✓	36		36														36		36	
ПП.06	Производственная практика	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ДЗ/ ✓	36		36															36	36	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	✓ ✓ ✓ Эк/ ✓ ✓ ✓ ✓	606	130	476	182							136	340	476							
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓	198	66	132	92							68	64	132							
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓	192	64	128	90							68	60	128							
УП.07	Учебная практика	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ДЗ/ ✓	108		108									108	108							
ПП.07	Производственная практика	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ДЗ/ ✓	108		108									108	108							
ВСЕГО		53 / 40/ДЗ / 19Э	7488	2160	5328	2734	80	612	792	1404	612	792	1404	612	792	1404	612	792	1404	612	504	1116
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)		144		144															144	144	
ПА.00	Промежуточная аттестация		252		252				72	72				72	72		72	72		36	36	
ГИА.00		Государственная итоговая аттестация	216		216															216	216	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы		144		144															144	144	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы		72		72															72	72	
Консультации: 4 часа в год на одного обучающегося Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работа			ВСЕГО	дисциплины и МДК				612	792	1404	612	576	1188	576	468	1044	576	108	684			
				учебной практики				0	0	0	0	108	108	36	144	180	36	180	216			
				производ.п. практики, в т.ч. преддипломной				0	0	0	0	108	108	0	180	180	0	360	360			
				экзаменов				0	3	3	0	3	3	3	5	8	2	3	5			
				дифф. зачетов				2	8	10	5	5	10	3	7	10	2	6	8			
				зачетов				1	1	2	0	1	1	1	1	2	0	0	0			

Общее количество аудиторной нагрузки с учетом учебной практики -	4788
Теоретическое обучение -	4320
Из них на общеобразовательную подготовку -	1404
из них на профессиональную подготовку (общепрофессиональный цикл и проф.модули) -	2160
Учебная практика -	504
Производственная практика -	504
Производственная практика (преддипломная) -	144
Всего (практики) -	1152
Практикоориентированность -	61,0%

Распределение вариатива

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)															
			Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная нагрузка			I курс		всего I курс	II курс		всего II курс	III курс		всего III курс	IV курс		всего IV курс				
					Всего занятий	в т.ч. практ. занятий	курсовые работы	1 семестр	2 семестр		3 семестр	4 семестр		5 семестр	6 семестр		7 семестр	8 семестр					
								17 нед.	22 нед.											17 нед.	22 нед.	17 нед.	22 нед.
								17 нед.	22 нед.											17 нед.	22 нед.	17 нед.	22 нед.
Вариатив общеобразовательного цикла			56	17	39	22			3	3	36		36										
ОУД.01	Русский язык		1	0	1	0			1	1													
ОУД.03	Иностранный язык		1	0	1	2					1		1										
ОУД.05	История		1	0	1	0			1	1													
ОУД.06	Физическая культура		1	0	1	2					1		1										
ОУД.10	Физика		1	0	1	0			1	1													
УД.01	Основы учебно-исследовательской деятельности		51	17	34	18					34		34										
Вариатив профессионального цикла			1296	432	864	504		34	8	42	43	225	268	205	147	352	114	88	202				
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		12	4	8	4			8	8					39		39						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		58	19	39	20																	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		22	7	15	10						15	15										
ОП.05	Метрология и стандартизация		2	1	1	0									1	1							
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		30	10	20	10							20	20									
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		33	11	22	12							22	22									
ОП.08	Охрана труда		2	1	1	0						1	1										
ОП.10	Введение в специальность		51	17	34	18		34		34													
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров		177	59	118	60						40	44	84	34		34						
ОП.12	Техническое оснащение предприятий общественного питания		96	32	64	32								64		64							
ОП.13	Бухгалтерский учёт на предприятиях общественного питания		90	30	60	30											60		60				
ОП.14	Калькуляция в общественном питании		93	31	62	32											30	32	62				
ОП.15	Этика и психология профессиональной деятельности		51	17	34	18									34		34						
ОП.16	Основы предпринимательской деятельности		51	17	34	18									34		34						
ОП.17	Эффективное поведение на рынке труда		51	17	34	18										34	34						
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		12	4	8	6										8	8						
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		36	12	24	16										24	24						
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		120	40	80	56										80	80						
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		84	28	56	40												56	56				
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		36	12	24	16											24		24				
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар		96	32	64	44						64	64										
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер		93	31	62	44					2	60	62										
ИТОГО			1352	449	903	526	0	34	11	45	79	225	304	205	147	352	114	88	202				

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

№	Наименование
	Кабинеты:
6	Русского языка и литературы
14	Иностранного языка
13	Математики
8	Истории
12	Физики и астрономии
10	Обществознания, права и основ философии
4	Географии
5	Химии и биологии
15/2	Информатики и ИКТ
7	Социально-экономических дисциплин
15/1	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Экологических основ природопользования
2	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
4	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
	Химии
	Метрологии и стандартизации
	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
	Спортивный зал
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Место для стрельбы
	Теннисный зал
	Залы:
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Усольский техникум сферы обслуживания», разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326);
- 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» (зарегистрировано в Минюсте РФ 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого Приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № 384 (зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014 г., регистрационный № 33234);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте РФ 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355» (зарегистрировано в Минюсте РФ 8 июля 2014 г., регистрационный № 33008);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 23 января 2014 г. № 36 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте РФ 6 марта 2014 г., рег. № 31529);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте РФ 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте РФ 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 5 марта 2004 г. № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрировано в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г., рег. № 39023);
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрировано в Минюсте РФ 21 сентября 2015 г., рег. № 38940);
- Устава ГБПОУ ИО УТСО, утвержденного Министерством образования Иркутской области от 28 февраля 2014 года № 154-мр;
- Локальных нормативных актов.

с учётом примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 260807 Технология продукции общественного питания, рекомендованной федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (рецензия № 01-01-07/1273 от 26.12.2012 г., рег. № 730 от 24.12.12 г.).

Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) для обучающихся на базе основного общего образования составляет 199 недель. Продолжительность рабочей недели составляет 6 дней и не превышает 54 часов максимальной учебной нагрузки в неделю, из них 36 часов обязательной аудиторной нагрузки. Продолжительность одного учебного занятия 45 минут. Учебные занятия проводятся в виде пары (двух академических часов с перерывом между ними не менее 10 минут). Перемена для организации питания 30 минут. Время работы на производственной практике не превышает продолжительности рабочего времени, установленного законодательством Российской Федерации о труде несовершеннолетних.

Вид учебных занятий, а также формы их проведения определяются преподавателем самостоятельно и отражаются в рабочих программах учебных дисциплин. На самостоятельную внеаудиторную работу обучающихся отводится до 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки. Самостоятельная работа планируется преподавателем для выполнения работ, расширяющих знания, умения соответствующего предмета (подготовки рефератов, докладов, решения задач, выполнения заданий, подготовки проекта и т.д.).

В учебном плане предусмотрено проведение консультаций из расчета 4 часа в год на одного обучающегося. Консультации проводятся после уроков и могут организованы по усмотрению преподавателя в форме групповых и индивидуальных занятий.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с обучением по МДК профессиональных модулей в учебных группах по 10-15 человек. Одно занятие по учебной практике – 6 часов, учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе и учебном кондитерском цехе. Производственная практика организуется на профильных предприятиях города по окончании изучения каждого профессионального модуля в объёме не менее 36 часов на каждый профессиональный модуль на 2, 3, 4 курсах. На 4 курсе проводится преддипломная практика. Всего на учебную и производственную практику отводится 28 недель, на преддипломную – 4 недели.

Содержание текущего контроля и порядок проведения промежуточной аттестации определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся

Текущий контроль осуществляется в ходе проведения всех видов занятий в форме, избранной преподавателем. Порядок, формы, периодичность, количество обязательных мероприятий при проведении текущего контроля успеваемости обучающихся определяются преподава-

телем с учетом образовательной программы. Методы текущего контроля выбираются преподавателем, исходя из специфики содержания обучения, формируемых профессиональных и общих компетенций. Текущий контроль успеваемости проводится в пределах учебного времени, отведённого на соответствующую учебную дисциплину, междисциплинарный курс. Текущий контроль успеваемости в процессе преподавания учебного материала включает: оценку усвоения теоретического материала; оценку выполнения лабораторных и практических работ; оценку выполнения контрольных работ; оценку выполнения самостоятельных работ. Фиксация результатов текущего контроля осуществляется по пятибалльной шкале в журналах учёта теоретического обучения.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций у обучающихся; для юношей – оценка результатов освоения основ военной службы. Формами промежуточной аттестации являются: зачёт, дифференцированный зачет и экзамен, возможны другие формы промежуточной аттестации. Зачёты, дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину или модуль. Экзамены проводятся по учебным дисциплинам: русский язык; математика; химия; математика (ЕН); химия (ЕН); физиология питания; организация хранения и контроль запасов и сырья; товароведение продовольственных товаров и по междисциплинарным курсам МДК.02.01, МДК.03.01, МДК.04.01, МДК.05.01, МДК.06.01. По профессиональным модулям ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07 проводится экзамен квалификационный с привлечением работодателей. Перед каждым экзаменом для обучающихся предусматриваются консультации – два академических часа по каждой дисциплине/МДК. Экзамен проводится в день, освобожденных от других видов учебной нагрузки. Зачетов и дифференцированных зачетов в учебном году не более 10 (без учета зачетов по физической культуре). Количество экзаменов в учебном году не превышает 8.

Государственная итоговая аттестация обучающихся ГБПОУ ИО УТСО проводится согласно Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968. На подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 недели, на защиту выпускной квалификационной работы – 2 недели. При подготовке выпускной квалификационной работы обучающиеся обеспечиваются консультативной поддержкой преподавателей и мастеров производственного обучения.

При реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания определен естественно-научный профиль получаемого профессионального образования. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется на первом курсе одновременно с освоением ОПОП СПО. Полученные знания и умения, обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин профессионального цикла ОПОП СПО. Промежуточная аттестация по предметам общеобразовательного цикла проводится на I курсе обучения.

4.1. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. Срок реализации среднего общего образования в пределах ППССЗ составляет 52 недели (в том числе, теоретическое обучение – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулы – 11 нед.).

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется в соответствии с Федеральным компонентом государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 5 марта 2004 г. № 1089, в пределах ОПОП СПО, формируемого на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого Приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № 384 (зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014 г., регистрационный № 33234), а также Примерных программ учебных дисциплин, одобренных научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» (протокол № 2 от 26.03.2015 г.) и рекомендованных для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.) распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППССЗ) – общие (812 час.), по выбору из обязательных предметных областей (558 час.), изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной образовательной организацией (34 час.).

Общеобразовательный цикл включает общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) из обязательных предметных областей: филология; иностранный язык; общественные науки; математика и информатика; естественные науки; физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности. При формировании учебного плана учитывалось, что обязательными для включения в общеобразовательный цикл являются учебные дисциплины: Русский язык, Литература, Иностранный язык, Математика, История, Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности, Астрономия.

Общеобразовательный цикл учебного плана содержит не менее 10 учебных дисциплин и предусматривает изучение не менее одной общеобразовательной учебной дисциплины из каждой предметной области. Из них химия, биология, информатика и ИКТ изучаются углубленно с учетом естественнонаучного профиля профессионального образования осваиваемой специальности. В связи с подготовкой обучающихся к индивидуальному проектированию, научно-исследовательской работе в процессе обучения (выполнение курсовых и выпускных квалификационных работ) и в будущей профессиональной деятельности в учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в рамках учебной дисциплины «Основы учебно-исследовательской деятельности».

Обучающиеся изучают общеобразовательные предметы рассредоточено одновременно с изучением общепрофессиональных дисциплин на I курсе. Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного циклов, а также отдельных дисциплин профессионального цикла ППССЗ.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла ППССЗ СПО с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину. Промежуточная аттестация проводится в форме зачётов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

нов: зачёты и дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

Экзамены проводятся по русскому языку, математике и химии (профильная УД).

4.2. Формирование вариативной части ОПОП

Для распределения вариативной части ОПОП СПО была проведена подготовительная работа по изучению потребностей рынка, работодателей, родителей и обучающихся. Анкетирование и последующий анализ позволили распределить вариативную часть профессионального цикла (864 час.) таким образом, чтобы создать условия для формирования общих и профессиональных компетенций у обучающихся, предусмотренных ФГОС СПО.

Согласно распределению вариативной части были:

- добавлены часы на освоение общепрофессиональных учебных дисциплин и по профессиональным модулям.
- введены новые общепрофессиональные дисциплины:

Введение в специальность. Учебная дисциплина направлена на ознакомление обучающихся с основными видами профессиональной деятельности техника-технолога, спецификой работы будущего специалиста общественного питания; формирование первоначальных представлений о специальности «Технология продукции общественного питания»; повышение индивидуально-личностных причин выбора специальности.

Товароведение продовольственных товаров. Учебная дисциплина направлена на изучение природы продовольственных товаров, их потребительных свойств, качества продовольственных товаров и их ассортимента с точки зрения возможности и целесообразности использования в области обслуживания на предприятиях общественного питания; формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания; приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности.

Техническое оснащение предприятий общественного питания. Учебная дисциплина направлена на подготовку обучающихся к производственно-технологической деятельности и решению конкретных задач, направленных на освоение новых видов технологического оборудования, снижение трудоемкости, энергоемкости и повышению производительности труда; формирование умений осуществлять подбор необходимого оборудования, оценивать эффективность его использования.

Бухгалтерский учёт на предприятиях общественного питания. Учебная дисциплина направлена на формирование умений осуществлять учет кассовых операций и денежных средств на расчетных счетах, учет материалов на складе и в бухгалтерии, учет затрат на производство и калькулированные себестоимости, учет выручки от реализации продукции, учет дебиторской и кредиторской задолженности и форм расчетов, учет расчетов с работниками и прочие операции; оформлять денежные и кассовые документы, отчет кассира в бухгалтерию; заполнять кассовую книгу; производить калькуляцию себестоимости продукции, расчеты с подотчетными лицами.

Калькуляция в общественном питании. Учебная дисциплина направлена на формирование умений осуществлять контроль прихода и расхода продуктов; вести нормативно-служебную документацию, контрольные журналы; составлять товарные отчеты; разрабатывать новые блюда с учетом взаимозаменяемости продуктов на основе регионального сырья.

Этика и психология профессиональной деятельности. Учебная дисциплина направлена на изучение правил и норм профессионального поведения, основ общей и профессиональной этики, основ психологии, природы конфликтов и способов выхода из них; приобретение навыков принятия стратегических коллективных и оперативных управленческих решений; овладение навыками самоанализа; исследование мотивов собственной деятельности.

Основы предпринимательской деятельности. Учебная дисциплина направлена на формирование у обучающихся предпринимательской компетентности, развитие у них личных и деловых качеств, предпринимательских навыков, моделей поведения, овладение которыми поможет в дальнейшем успешно решать определенные бизнес-задачи и добиваться высоких результатов.

Эффективное поведение на рынке труда. Учебная дисциплина позволяет сформировать готовность обучающихся к активным действиям на рынке труда в процессе профессионального становления.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Кол-во часов в примерной программе	ВСЕГО часов	Кол-во часов за счёт вариативной части
П.00	Профессиональный цикл			
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины			
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	50	58	8
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	29	68	39
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	29	44	15
ОП.05	Метрология и стандартизация	45	46	1
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	50	70	20
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	50	72	22
ОП.08	Охрана труда	45	46	1
ОП.10	Введение в специальность	0	34	34
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров	0	118	118
ОП.12	Техническое оснащение предприятий общественного питания	0	64	64
ОП.13	Бухгалтерский учёт на предприятиях общественного питания	0	60	60
ОП.14	Калькуляция в общественном питании	0	62	62
ОП.15	Этика и психология профессиональной деятельности	0	34	34
ОП.16	Основы предпринимательской деятельности	0	34	34
ОП.17	Эффективное поведение на рынке труда	0	34	34
ПМ.00	Профессиональные модули			
<i>ПМ.01</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>			
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	144	152	8
<i>ПМ.02</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i>			
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	144	168	24
<i>ПМ.03</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i>			
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	144	224	80
<i>ПМ.04</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>			
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	144	200	56
<i>ПМ.05</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</i>			
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	144	168	24

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Кол-во часов в при- мерной программе	ВСЕГО часов	Кол-во часов за счёт вариатив- ной части
<i>ПМ.07</i>	<i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>			
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	134	132	64
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер		128	62
ИТОГО:		1152	2016	864

Распределение вариативной части рассмотрено на заседаниях предметно-цикловых комиссий и педагогическом совете.

4.3. Формы проведения консультаций

В учебном плане предусмотрено проведение консультаций из расчета 4 часа в год на одного обучающегося, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования. Консультации проводятся после уроков и могут организованы по усмотрению преподавателя в форме групповых и индивидуальных занятий.

Консультации преследуют разные цели в зависимости от целей обучения, например, в ходе изучения дисциплин и профессиональных модулей групповые консультации являются одной из форм организации отчётов о внеаудиторной самостоятельной работе, служат для восполнения пробелов знаний обучающихся, позволяют подготовиться к выполнению лабораторных, практических и контрольных работ и др. Индивидуальные консультации проводятся для оперативного решения возникающих у обучающихся вопросов.

В период промежуточной и государственной итоговой аттестации консультации проводятся для подготовки к сдаче зачётов, дифференцированных зачётов, экзаменов, защиты курсовых работ и выполнения выпускной квалификационной работы. Консультации проводятся как в устной, так и в письменной форме с использованием информационных технологий.

Распределение консультаций происходит в соответствии с целесообразностью каждой дисциплины и профессионального модуля, обсуждается на предметно-цикловых комиссиях и утверждается директором в сводном учебном плане.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Контроль за выполнением требований федерального государственного образовательного стандарта по специальности проводится с использованием следующих форм: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю, защита курсовой работы. Возможны другие формы промежуточной аттестации: контрольная работа (КР), контрольное тестирование (КТ), контрольная практическая работа (КПр), защита проекта и др.

Промежуточная аттестация позволяет оценить результаты учебной деятельности обучающихся за семестры и учебный год. Периодичность промежуточной аттестации определена учебным планом. На проведение промежуточной аттестации отведено 7 недель: по 72 часа на I, II и III курсах, 36 часов на IV курсе.

Выполнение курсовых работ запланировано по МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей продукции» на 3 курсе, МДК.04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и МДК.06.01 «Управление структурным подразделением» на 4 курсе. Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям, реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.

На I курсе промежуточная аттестация предусмотрена для дисциплин *общеобразовательного цикла* – физическая культура (зачёт в 1 и 2 семестре), литература, история, основы безопасности жизнедеятельности, астрономия, информатика и ИКТ, физика, обществознание (вкл. экономику и право), биология, география (дифференцированный зачет). По учебным дисциплинам: русский язык, математика, химия проводится экзамен. Для *общепрофессиональных дисциплин* – микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве (дифференцированный зачет), введение в специальность (контрольная работа).

Промежуточная аттестация по общеобразовательным дисциплинам на I курсе завершает освоение образовательной программы среднего общего образования.

На II курсе промежуточная аттестация предусмотрена для дисциплин *общеобразовательного цикла* – иностранный язык, физическая культура (дифференцированный зачет), для *дополнительных учебных дисциплин* – основы учебно-исследовательской деятельности (дифференцированный зачет). Для дисциплин *ОГСЭ цикла* – основы философии, история, физическая культура (дифференцированный зачет). Для дисциплин *математического и общего естественнонаучного цикла* – экологические основы природопользования (дифференцированный зачет), математика (экзамен). Для *общепрофессиональных дисциплин* – физиология питания (экзамен), информационные технологии в профессиональной деятельности, правовые основы профессиональной деятельности, основы экономики, менеджмента и маркетинга, охрана труда, безопасность жизнедеятельности (дифференцированный зачет). Для *профессионального модуля ПМ.07* «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусмотрен экзамен квалификационный.

На III курсе промежуточная аттестация предусмотрена для дисциплин *ОГСЭ цикла* – иностранный язык (дифференцированный зачет), физическая культура (зачёт в 5 и 6 семестре). Для дисциплин *математического и общего естественнонаучного цикла* – химия (экзамен). Для *общепрофессиональных дисциплин* – метрология и стандартизация, техническое оснащение предприятий общественного питания, этика и психология профессиональной деятельности, основы предпринимательской деятельности, эффективное поведение на рынке труда (дифференцированный зачет), организация хранения и контроль запасов и сырья, товароведение продовольственных товаров (экзамен). Для *профессиональных модулей* – ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» (экзамен квалификационный), ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» предусмотрены дифференцированные зачёты по учебной (УП.02, УП.03) и производственной (ПП.02, ПП.03) практикам, экзамены по междисциплинарным курсам и экзамены квалификационные по профессиональным модулям.

На IV курсе промежуточная аттестация предусмотрена для дисциплин *ОГСЭ цикла* – физическая культура (дифференцированный зачет), для *общепрофессиональных дисциплин* – бухгалтерский учёт на предприятиях общественного питания, калькуляция в общественном питании (дифференцированный зачет), для *профессиональных модулей* – ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» и ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» предусмотрены дифференцированные зачёты по учебной (УП.04, УП.05, УП.06) и производственной (ПП.04, ПП.05, ПП.06) практикам, экзамены по междисциплинарным курсам, по профессиональным модулям ПМ.04 и ПМ.05 предусмотрены экзамены квалификационные.

Количество зачётов, дифференцированных зачётов, экзаменов не превышает установленных норм (не более 8 экзаменов и 10 зачётов и дифференцированных зачетов, не считая зачёты

и дифференцированные зачеты по учебной дисциплине «Физическая культура», в год). Промежуточная аттестация в форме зачёта/дифференцированного зачёта проводится за счёт времени, отведённого на освоение соответствующей учебной дисциплины. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

4.5. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации (ГИА)

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с программой государственной итоговой аттестации, согласованной с работодателем, и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 (зарегистрировано в Минюсте РФ 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306).

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями ПОО совместно с представителями предприятий или организаций и рассматриваются соответствующими предметно-цикловыми комиссиями. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ.

Государственная итоговая аттестация проводится после завершения полного курса обучения. На государственную итоговую аттестацию отводится 216 часов (6 недель), из них на выполнение дипломной работы – 144 часа (4 недели), защита дипломной работы – 72 часа (2 недели). В течение всего периода подготовки к защите выпускной квалификационной (дипломной) работы студенту предоставляется консультационная поддержка преподавателей и мастеров производственного обучения. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности, и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППССЗ.