

Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «ЭКПТ»

 Ю.А. Журик/

Приказ №304 от 3.07.18г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Саратовской области
«Энгельсский колледж профессиональных технологий»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация: *техник-технолог*

Форма обучения – *очная*

Нормативный срок освоения – *3 года 10 месяцев*
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – *технический*

Начало подготовки – *1 сентября 2018 г.*

1. График учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август																																										
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-05	6-12	13-19	20-26	27-02	03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28	29-04	05-11	12-18	19-25	26-01	02-08	09-15	16-22	23-01	02-08	09-15	16-22	23-29	30-05	06-12	13-19	20-26	27-3	04-10	11-17	18-24	25-31	29-05	06-12	13-19	20-26	27-02	03-09	10-16	17-23	24-31																															
1						17													К	К	А/										22																																																
2						15									У	У	К	К	А/								16											/У	У	У	У/П	П	П	П	П/А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К																				
3						13								У	П	П	А	К	К							16												У	П	П	У	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К																					
4						14									У	П	А	К	К							7	У	П	П	П	У	П	А	Д	Д		Д	Д	И	И	И	И	И	И																																			

Обозначения:

	Теоретическое обучение	А	Промежуточная аттестация	У	Учебная практика	П	Производственная практика (по профилю специальности)	Д	Производственная практика (преддипломная)	И	Государственная (итоговая) аттестация	К	Каникулы
--	------------------------	---	--------------------------	---	------------------	---	--	---	---	---	---------------------------------------	---	----------

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	39	-	-	-	2	-	11	52
2	31	5	4	-	1	-	11	52
3	29	3	8	-	2	-	10	52
4	21	3	5	4	2	6	2	43
Всего	120	11	17	4	7	6	34	199

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая аудиторную учебную работу обучающегося (обязательные учебные занятия) и все виды практики в составе ПМ) по курсам и семестрам (часов в семестр)							
			Максимальная	Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	Обязательная аудиторная нагрузка				I курс		II курс		III курс		IV курс	
					ВСЕГО занятий	В т. ч.			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
						Лекции, уроки	лабораторных и практических занятий	курсовых (работ) проектов	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	0/6/3	2106	702	1404	699	705		612	792	0	0				
	Общие		1413	471	942	441	501		368	574						
ОУД.01	Русский язык	-,Э	132	44	88	45	43		38	50э						
ОУД.02	Литература		191	64	127	83	44		56	71э						
ОУД.03	Иностранный язык	-,ДЗ	175	58	117	0	117		52	65						
ОУД.04	Математика	-,Э	381	127	254	170	84		110	144э						
ОУД.05	История	-,ДЗ	199	66	133	49	84		60	73						
ОУД.06	Физическая культура	3,ДЗ	176	59	117	14	103		52	65						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	105	35	70	50	20			70						
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	54	18	36	30	6		0	36						
	По выбору из обязательных предметных областей		621	207	414	226	188		196	218						
ОУД.09	Информатика	-,ДЗ	195	65	130	0	130		56	74						
ОУД.10	Физика	-,Э	210	70	140	112	28		140							
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)	-,ДЗ	216	72	144	114	30		0	144						
	Дополнительные по выбору обучающихся		72	24	48	32	16		48	0						
ОУД.12	Проектная деятельность*/ Введение в специальность	ДЗ	72	24	48	32	16		48	0						
*Выполнение индивидуального учебного проекта по выбору обучающегося																
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	0/ 7/ 0	780	260	520	148	372		0	0	60	148	134	94	56	28
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	60	12	48	42	6						48			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	60	12	48	26	22					48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,ДЗ,-,ДЗ,-,ДЗ	212	50	162		162				30	32	26	32	28	14
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ	324	162	162	2	160				30	32	26	32	28	14
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ДЗ	80	16	64	48	16						34	30		
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	ДЗ	44	8	36	30	6					36				

ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	- / 2 / 1	324	108	216	138	78				188	0	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	72	24	48	26	22				48					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	16	32	32					32					
ЕН.03	Химия	-, Э	204	68	136	80	56				136					
П.00	Профессиональный учебный цикл	- / 21 / 17(7)	4206	1090	3116	1080	1040	60	0	0	264	428	334	482	448	396
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	- / 11 / 4	1533	511	1022	650	372	0	0	0	100	234	130	228	218	112
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	126	42	84	69	15				52	32				
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	48	16	32	20	12					32				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	78	26	52	42	10							52		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	96	32	64	24	40							30	34	
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	72	24	48	38	10						48			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	69	23	46	28	18								46	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	105	35	70	56	14							34	36	
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	66	22	44	35	9							44		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-, ДЗ	102	34	68	48	20							68		
ОП.10	Основы калькуляции и бухгалтерский учет	-, Э	165	55	110	50	60					64	46			
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров	Э	165	55	110	60	50				48	62				
ОП.12	Организация обслуживания	-, Э	120	40	80	50	30					44	36			
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания	-, Э	144	48	96	66	30								50	46
ОП.14	Кулинарная продукция диетического и лечебного питания	ДЗ	99	33	66	42	24									66
ОП.15	Пищевые добавки	ДЗ	78	26	52	22	30								52	
ПМ.00	Профессиональные модули	- / 10 / 13(7)	2745	579	2166	430	668	60	0	0	236	446	312	542	302	256
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э(К)	258	50	208	50	50	0	0	0	0	52	156	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	150	50	100	50	50					52	48			
УП.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗк	36		36									36		
ПП.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗк	72		72									72		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э(К)	345	79	266	78	80	0	0	0	0	0	74	192	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-, Э	237	79	158	78	80						74	84		
УП.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ДЗк	36		36									36		
ПП.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ДЗк	72		72									72		

ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э (К)	504	108	396	40	146	30	0	0	0	0	82	314	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-,Э	324	108	216	40	146	30					82	134		
УП.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ДЗк	36		36									36		
ПП.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ДЗк	144		144									144		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э (К)	414	90	324	80	100	0	0	0	0	0	0	0	102	222
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,Э	270	90	180	80	100								102	78
УП.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗк	36		36											36
ПП.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗк	108		108											108
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э (К)	222	50	172	40	60	0	0	0	0	0	0	36	136	0
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	222	50	172	40	60							36	64	
УП.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ДЗк	36		36										36	
ПП.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ДЗк	36		36										36	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э (К)	219	49	170	28	40	30	0	0	0	0	0	0	64	106
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	147	49	98	28	40	30							64	34
УП.06	Организация работы структурного подразделения	ДЗк	36		36											36
ПП.06	Организация работы структурного подразделения	ДЗк	36		36											36
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	КЭ	783	153	630	114	192	0	0	0	236	394	0	0	0	
МДК.07.01	Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий	-, Э	411	137	274	100	174				132	142				
МДК.07.02	Технологическое оснащение и организация рабочего места повара	ДЗ	48	16	32	14	18				32					
УП.07	Приготовление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	-, ДЗ	180		180						72	108				
ПП.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар (3 разряд)	ДЗ	144		144							144				
	Циклы учебных дисциплин и ПМ ООП СПО	0/40/21(7)	7488	2160	5328	2065	2195	60	612	792	540	576	468	576	504	252
ПА	Промежуточная аттестация				252											
ПДП	Преддипломная практика (нед.)				144											4 нед.
ГИА	Государственная итоговая аттестация (нед.)				216											6 нед.

<p>Консультации планируются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования</p> <p>Государственная итоговая аттестация</p> <p>1. Программа базовой подготовки</p> <p>1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы</p> <p>Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)</p> <p>Защита дипломной работы с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.)</p>	Всего 5940	дисциплин и МДК	10	12	10	9	8	10	8	6
		учебной практики	0	0	72	108	36	72	36	72
		производств. практики	0	0	0	144	72	216	36	144
		преддипломной практики	0	0	0	0	0	0	0	0
		экзаменов, в т.ч. экзаменов (квалификационных)	1	2	1	3(1)	4(1)	4(2)	2(1)	4(2)
		Дифференциров. зачетов	1	9	3	7	4	6	5	5
		зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации ООП СПО

Настоящий учебный план ГАПОУ СО «ЭКПТ» основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработан в соответствии со следующими нормативными документами:

Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 22 июля 2014 г.) 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования";

приказом Минобрнауки России от 7.06.2017г. № 506 "О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального, общего, основного общего и среднего (полного) общего образования", утвержденный приказом Минобрнауки России от 05.03.2004г., № 1089»;

приказом Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования», зарегистрировано в Минюсте РФ (№ 30861 от 26 декабря 2013 г.);

приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрировано в Минюсте РФ (№ 29200 от 30 июля 2013г.);

приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464";

приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8.09.2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015г., регистрационный № 38940) «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар»;

приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. N 291 г., «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»

приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013г. N 968 г. "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

письмом Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.02.2014г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»

письмом Минобрнауки России № 06-259 от 17.03. 15г. «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»;

Уставом ГАПОУ СО «ЭКПТ».

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Образовательный процесс в колледже ведется на государственном языке Российской Федерации – русском.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану. Два раза в течение учебного года для студентов устанавливаются каникулы общей продолжительностью 10-11 недель в год, в том числе две недели в зимний период.

Учебный год состоит из двух семестров, каждый из которых заканчивается предусмотренной учебным планом формой контроля знаний. В колледже установлены основные виды учебных занятий: урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторная работа, контрольная работа, консультации, самостоятельная работа, учебная и производственная практики, выполнение курсовой работы, выпускная квалификационная работа и другие виды учебных занятий.

В колледже установлена 5–дневная рабочая неделя для педагогических работников и студентов в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Занятия организуются парами по 90 минут с перерывом:

5 минут между уроками пары, 10 минут между парами и 40 минут на обед.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной самостоятельной учебной работы

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 часов в неделю, включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей.

Численность студентов в учебной группе в колледже при финансировании подготовки за счет бюджетных ассигнований устанавливается 25 человек.

Исходя из специфики, колледж может проводить учебные занятия с группами студентов меньшей численности и отдельными студентами, а также делить группы на подгруппы.

Учебная и производственная практики могут проводиться в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм на основе договоров между этими организациями и колледжем. Учебная и производственная практики студентов, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования, осуществляются, в соответствии с законодательством Российской Федерации и Саратовской области и положением колледжа.

4.3 Общеобразовательный учебный цикл

Общеобразовательный учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки сформирован с учетом *технического профиля* получаемого профессионального образования в соответствии с перечнем профессий и специальностей СПО, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29.10.2013г. № 1199 и письмом Минобрнауки России 06-259 от 17.03.2015г.

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования общеобразовательный учебный цикл учебного плана включает общеобразовательные учебные дисциплины из обязательных предметных областей: филология, иностранный язык, общественные науки, математика и информатика, естественные науки; физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

Общеобразовательный учебный цикл ООП СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение общеобразовательных учебных дисциплин из каждой предметной области. Дисциплины «Математика», «Физика», «Информатика» изучаются углубленно с учетом технического профиля получаемого профессионального образования.

В связи с внесением изменений в ФГОС СОО (приказ Минобрнауки России от 07.06.2017г. № 506):

перечень общих дисциплин дополнен «Астрономией» в объеме 36 часов за счет дисциплин по выбору из обязательных предметных областей 32 часа;

название дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» изменено на «Математика» .

Дополнительными дисциплинами по выбору обучающихся являются ОУД.12.1 Проектная деятельность / ОУД.12.2 Введение в специальность.

Учебный план предусматривает выполнение обучающимися *индивидуального проекта* за счет часов внеаудиторной самостоятельной работы. Студенты должны представить завершенное учебное исследование или разработанный учебный проект (информационный, творческий, социальный, инновационный).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, инновационной, иной).

Порядок выполнения, особенности организации выполнения работы и оценки индивидуальных проектов определены локальным актом колледжа – положением «Об индивидуальном проекте обучающегося при освоении образовательной программы ФГОС СОО».

На самостоятельную внеаудиторную работу отводится 50 % учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки.

Обучающиеся изучают общеобразовательные предметы в течение первого года обучения.

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель, промежуточная аттестация - 2 недели, каникулярное время - 11 недель.

Консультации проводятся из расчета 4 часа на одного обучающегося. Формы проведения консультаций – групповая и индивидуальная

Знания, умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения разделов и тем учебных дисциплин циклов:

- «Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл» («История», «Иностранный язык», «Русский язык и культура речи», «Физическая культура»)

- «Математический и общий естественнонаучный учебный цикл» («Математика», «Химия», «Экологические основы природопользования»);

- «Профессиональный учебный цикл» («Физиология питания», «Безопасность жизнедеятельности», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности») и др.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по ППССЗ оценивают в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС. Экзамены проводят по учебным дисциплинам «Русский язык» и «Литература», «Математика» и профильной дисциплине, изучаемой углубленно с учетом получаемой специальности СПО – «Физика».

Обучающиеся, не имеющие академической задолженности, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования и получить аттестат о среднем общем образовании (часть 6 статьи 68 Федерального закона об образовании). Государственная итоговая аттестация по программам среднего общего образования проводится в форме единого государственного экзамена (часть 13 статьи 59 Федерального закона об образовании).

4.4 Образовательная программа по подготовке специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение:

- учебных циклов общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного и профессионального в общем объеме 5382 часа, в том числе
2916 часов обязательных аудиторных учебных занятий (81 неделя),
1458 часов внеаудиторной (самостоятельной) работы студентов,
396 часов учебной практики (11 недель),
612 часов производственной практики (по профилю специальности) (17 недель),
- преддипломной практики – 4 недели,
- промежуточной аттестации студентов – 5 недель;
- Государственной (итоговой) аттестации (подготовка и защита ВКР) – 6 недель.

Консультации проводятся из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций – групповая и индивидуальная.

Обязательная часть образовательной программы по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Обязательная часть общего и гуманитарного и социально-экономического учебного цикла образовательной программы СПО базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Обязательная часть профессионального цикла образовательной программы СПО базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов. Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

С юношами по основам военной службы проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей г.Энгельса (приказ Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении 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 НПО/СПО и учебных пунктах»). Учебные сборы проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого профессионального модуля входит один или более междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Образовательная программа СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает выполнение курсовых работ по:

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации.

Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

Организация производственной (профессиональной) практики осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. N 291 г.)

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика (11 недель) реализуется в рамках профессиональных модулей ПМ.01 – 1 нед. , ПМ.02 – 1 нед., ПМ.03 – 1 нед, ПМ.04 – 1 нед , ПМ.05 – 1 нед, ПМ.06 – 1 нед., ПМ.07 – 5 недель. Учебная практика направлена на освоение профессии рабочего 16675 Повар.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в рамках профессиональных модулей: ПМ.01 - 2 недели; ПМ.02 - 2 недели; ПМ.03 - 4 недель; ПМ.04 – 3 недели, ПМ.05 – 1 недели, ПМ.06 – 1 недели, ПМ.07 – 4 недели. Всего 17 недель.

По результатам освоения профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих студент получает документ (свидетельство) о третьем уровне квалификации по профессии 16675 Повар, что позволит работать в должности Помощник повара или Младший повар.

Преддипломная практика в объеме 4 недели проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Производственная практика (по профилю специальности) и (преддипломная) проводятся на основе договоров между колледжем и предприятиями общественного питания. Во время преддипломной практики студенты зачисляются на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы преддипломной практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет на 1-2 курсах 11 недель, на 3 курсе 10 недель, 4 курсе – 2 недели, в том числе по две недели в зимний период.

Формирование вариативной части ПССЗ

Вариативная часть дает возможность расширить и углубить подготовку обязательной части образовательной программы.

В соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, вариативная часть циклов ООП составляет 1296 часов, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий.

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов образовательной программы, использован:

1) 614 аудиторных часов на введение новых дисциплин:

в учебном цикле ОГСЭ - 100 часов, на дисциплины

ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи (64 часа)

ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности (36 часов);

в профессиональном цикле 514 часов на введение общепрофессиональных дисциплин

ОП.10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет (110 часов),

ОП.11 Товароведение продовольственных товаров (110 часов),

ОП.12 Организация обслуживания (80 часов),

ОП.13 Оборудование предприятий общественного питания (96 часов),

ОП.14 Кулинарная продукция диетического и лечебного питания (66 часов)

ОП.15 Пищевые добавки (52 часа)

2) 250 аудиторных часов на увеличение объема времени, отведенного на изучение дисциплин и модулей обязательной части:

- учебный цикл М и ОЕН дисциплин – на 8 аудиторных часов;

- профессиональный учебный цикл – общепрофессиональные дисциплины на 92 аудиторных часа, профессиональные модули – на 150 часов.

Наименование дисциплин с увеличением объема времени за счет вариативной части	Количество часов
ЕН.03 Химия	8
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	24
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья	8
ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	20
ОП.05 Метрология и стандартизация	6
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	4
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	30
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	26
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	38
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	46
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	38
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	26
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	22

В содержании профессиональной образовательной программы в рабочих программах дисциплин вариативной части дополнены знания и умения, не отмеченные в ФГОС специальности.

Практикоориентированность образовательной программы составляет 64,3 %, при норме 50—65% для ООП СПО базовой подготовки.

4.5 Порядок аттестации обучающихся

Текущий контроль планируется проводить по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК. Формами проведения текущего контроля могут быть: опрос, контрольные работы (письменные, тестовые и др.), экспертная оценка выполнения самостоятельной работы с применением активных и интерактивных форм. Текущий контроль проводится за счет времени обязательной учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и уровня формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Формы проведения промежуточной аттестации определены в соответствии с Разъяснениями по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

В учебном плане установлены следующие формы проведения промежуточной аттестации:

1) *С учетом времени на промежуточную аттестацию*: экзамены по дисциплинам, МДК, экзамен (квалификационный) и квалификационный экзамен по ПМ.

2) *Без учета времени на промежуточную аттестацию*: зачеты по дисциплинам, дифференцированные зачеты по дисциплинам, учебной практике (УП), производственной (ПП) практике (по профилю специальности, преддипломной), курсовой работе.

На промежуточную аттестацию (экзамены) отводится 5 недель. В течение учебного года предусмотрено её рассредоточенное проведение: аттестация проводится как после окончания освоения соответствующих программ дисциплин и профессиональных модулей, так и в период экзаменационных сессий, установленных календарным учебным графиком. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Дифференцированные зачеты по УП и ПП проводятся за счет объема времени, отведенного на УП и ПП.

Зачеты и дифференцированные зачеты по дисциплине, курсовой работе проводятся за счет объема времени, отводимого на их изучение.

В семестрах, где не предусмотрена промежуточная аттестация по дисциплинам или МДК, используются текущие формы контроля, результат которых учитывается в промежуточной аттестации по окончании освоения дисциплины или профессионального модуля; при этом могут использоваться рейтинговые и (или) накопительные системы оценивания.

Экзамен (квалификационный) проводится после освоения программы модуля и представляет процедуру независимой оценки результатов обучения с участием работодателей – носителей профессионального контекста. Расписание консультаций и экзаменов по профессиональным модулям согласовывается с работодателем. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО. Итогом экзамена (квалификационного) является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» с проставлением оценки. В зачетной книжке и в выписке к диплому проставляется оценка.

Для промежуточной аттестации обучающихся по учебным дисциплинам (МДК) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин.

Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их профессиональной деятельности в качестве экспертов привлекаются работодатели.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, МДК в составе профессиональных модулей разрабатывают преподаватели колледжа.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации согласовываются с работодателем.

Государственная (итоговая) аттестация (ГИА) согласно ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки проводится в форме выпускной квалификационной работы.

На подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 недели; на защиту – 2 недели. Всего 6 недель.

Порядок проведения ГИА определен положением «По организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам СПО», составленным в соответствии с приказом Минобрнауки России от 16.08.2013г.№968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и положением «По организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы студента ГАПОУ СО «ЭКПТ», осваивающего образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена».