

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

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «ЭКПТ»  
  
Ю.А. Журик  
Приказ №244 от 29.08. 17г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы среднего профессионального образования  
программы подготовки специалистов среднего звена  
государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
Саратовской области  
«Энгельский 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 2017 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	1-7	8-14	15-21	22-28	29-05	06-12	13-19	20-26	27-02	03-09	10-16	17-23	24-31				
1							17											К	К	А/						22																					/А	А	К	К	К	К	К	К	К	К
2							15						У	У	К	К	А/									16									/У	У	У	У/П	П	П	П	П	П/А	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					
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
<b>1</b>	39	-	-	-	2	-	11	52
<b>2</b>	31	5	4	-	1	-	11	52
<b>3</b>	29	3	8	-	2	-	10	52
<b>4</b>	21	3	5	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>11</b>	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

### 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	Лекции, уроки	В т. ч.		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
							лабораторных и практических занятий	курсовых (работ) проектов	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
ОУД.00	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>0/10/3</b>	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>687</b>	<b>717</b>		<b>612</b>	<b>792</b>						
	<b>Общие</b>	<b>0/3/2</b>	<b>1276</b>	<b>426</b>	<b>850</b>	<b>355</b>	<b>495</b>		<b>424</b>	<b>426</b>						
ОУД.01	Русский язык	-,Э	117	39	78	35	43		34	44э						
ОУД.02	Литература	-,ДЗ	175	58	117	73	44		44	73						
ОУД.03	Иностранный язык	-,ДЗ	176	59	117	0	117		52	65						
ОУД.04	Математика	-,Э	351	117	234	150	84		102	132э						
ОУД.05	История	-,ДЗ	176	59	117	33	84		70	47						
ОУД.06	Физическая культура	3,ДЗ	176	59	117	14	103		52	65						
ОУД.07	ОБЖ	ДЗ	105	35	70	50	20		70	0						
	<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>-7/1</b>	<b>830</b>	<b>276</b>	<b>554</b>	<b>332</b>	<b>222</b>		<b>188</b>	<b>366</b>						
ОУД.08	Информатика	-,ДЗ	150	50	100	0	100		50	50						
ОУД.09	Физика	-,Э	181	60	121	93	28		50	71э						
ОУД.10	Химия	ДЗ	117	39	78	48	24+6		0	78						
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)	-,ДЗ	162	54	108	74	34		49	59						
ОУД.12	Биология	ДЗ	54	18	36	28	<b>8</b>		0	36						
ОУД.13	География	ДЗ	54	18	36	28	<b>8</b>		0	36						
ОУД.14	Экология	ДЗ	54	18	36	28	<b>8</b>		0	36						
ОУД.15	Астрономия	ДЗ	58	19	39	33	6		39	0						
*Выполнение индивидуального учебного проекта по выбору обучающегося																
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>0/ 6/ 0</b>	<b>798</b>	<b>266</b>	<b>532</b>	<b>146</b>	<b>386</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>224</b>	<b>100</b>	<b>64</b>	<b>56</b>	<b>28</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	60	12	48	32	16						48			
ОГСЭ.02	История	ДЗ к	60	12	48	32	16					48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,ДЗ,-,ДЗ,-,ДЗ	208	46	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	86	22	64	48	16					64				
ОГСЭ.06	История Саратовского края	ДЗ к	60	12	48	32	16					48				

<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>- / 2 / 1</b>	<b>324</b>	<b>108</b>	<b>216</b>	<b>138</b>	<b>78</b>				<b>152</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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				72	64				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>- / 21 / 17(7)</b>	<b>4260</b>	<b>1084</b>	<b>3176</b>	<b>1168</b>	<b>940</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>328</b>	<b>288</b>	<b>368</b>	<b>512</b>	<b>448</b>	<b>224</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>- / 11 / 4</b>	<b>1515</b>	<b>505</b>	<b>1010</b>	<b>638</b>	<b>372</b>	<b>0</b>			<b>164</b>	<b>94</b>	<b>164</b>	<b>294</b>	<b>188</b>	<b>112</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	126	42	84	69	15				84					
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							70		
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	23	9						32			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-, ДЗ	102	34	68	48	20							68		
ОП.10	Основы калькуляции и бухгалтерский учет	-, Э	165	55	110	50	60						36	74		
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров	Э	165	55	110	60	50				48	62				
ОП.12	Организация обслуживания	-, Э	120	40	80	50	30					32	48			
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	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>- / 10 / 13(7)</b>	<b>2745</b>	<b>579</b>	<b>2166</b>	<b>530</b>	<b>568</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>236</b>	<b>446</b>	<b>312</b>	<b>506</b>	<b>338</b>	<b>328</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>Э(К)</b>	<b>258</b>	<b>50</b>	<b>208</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>52</b>	<b>156</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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			
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>Э(К)</b>	<b>345</b>	<b>79</b>	<b>266</b>	<b>78</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>74</b>	<b>192</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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		

<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>Э (К)</b>	<b>504</b>	<b>108</b>	<b>396</b>	<b>40</b>	<b>146</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>82</b>	<b>314</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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		
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Э (К)</b>	<b>414</b>	<b>90</b>	<b>324</b>	<b>80</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>102</b>	<b>222</b>
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
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>Э (К)</b>	<b>222</b>	<b>50</b>	<b>172</b>	<b>40</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>172</b>	<b>0</b>
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	150	50	100	40	60								100	
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	
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>Э (К)</b>	<b>219</b>	<b>49</b>	<b>170</b>	<b>28</b>	<b>40</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>106</b>
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
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<b>КЭ</b>	<b>783</b>	<b>153</b>	<b>630</b>	<b>214</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>236</b>	<b>394</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.07.01	Приготовление, презентации и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий	-, Э	411	137	274	200	74				132	142				
МДК.07.02	Технологическое оснащение и организация рабочего места повара	ДЗ	48	16	32	14	18				32					
УП.07	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	-, ДЗ	180		180						72	108				
ПП.07	Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	ДЗ	144		144							144				
	<b>ВСЕГО Циклы учебных дисциплин и ПМ ООП СПО</b>	<b>0/39/21(7)</b>	<b>7488</b>	<b>2160</b>	<b>5328</b>	<b>2139</b>	<b>2121</b>	<b>60</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>540</b>	<b>576</b>	<b>468</b>	<b>576</b>	<b>504</b>	<b>252</b>
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>252</b>		<b>252</b>											<b>7 нед.</b>
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика (нед.)</b>		<b>144</b>		<b>144</b>											<b>4 нед.</b>

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

## 4. Пояснительная записка

### 4.1. Нормативная база реализации ООП

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 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 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 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 ОПОП СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания содержит 14 учебных дисциплин, предусматривает изучение не менее одной общеобразовательной учебной дисциплины 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 дисциплин общеобразовательного цикла дополнен «Астрономией» в объеме 39 часов за счет дополнительной учебной дисциплины.

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 для лиц, 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», «История Саратовского края», «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», «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 СПО 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, который позволяет занимать 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 ООП**

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 ОПОП составляет 1296 часов, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий.

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

1) 626 аудиторных часов на введение новых дисциплин:

в учебном цикле ОГСЭ - 112 часов, на дисциплины

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

ОГСЭ.06 История Саратовского края (48 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) 238 аудиторных часа 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 80 - +аудиторных часов, профессиональные модули – на 150 часов.

<b>Наименование дисциплин с увеличением объема времени за счет вариативной части</b>	<b>Количество часов</b>
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	16
ОП.05 Метрология и стандартизация	6
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	4
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	22
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.

## **5.5 Порядок аттестации обучающихся**

5.5.1. 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.

5.3.2 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) 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 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».