



Утверждаю  
Директор ГБПОУ СПТ  
им. Б.Г.Музрукова  
Н.Ф.Горчакова  
« 31 » 08 20 20 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
ГБПОУ СПТ им. Б.Г.Музрукова  
по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог  
Форма обучения: очная  
Нормативный срок обучения: 3 года и 10 мес.  
На базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования: естественнонаучный









ГИА	Государственная итоговая аттестация	Всего										6 нед.
		Дисциплин, МДК	612	792	576	612	360	648	540	180		
<b>Консультации 4 часа в год на одного студента на каждый учебный год</b> <b>Государственная итоговая аттестация</b> <b>1. Программа базовой подготовки</b> 1.1. Дипломная работа Выполнение дипломной работы с <u>18.05</u> по <u>14.06</u> (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с <u>15.06</u> по <u>28.06</u> . (всего 2 нед.)		Учебной практики				144	72	36				72
		Производст. практики / преддипл. практика				72	144	180	72	216/144		
		экзаменов	0	5	2	2	2	3	0	3		
		дифф. зачетов. вкл. колл. диф. зачеты	2	8	5	5	4	6	2	7/1		
		зачетов										

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№	Кабинеты:	Наименование
1.	Социально-экономических дисциплин	
2.	Иностранного языка	
3.	Математики	
4.	Экологических основ природопользования	
5.	Информационных технологий в профессиональной деятельности	
6.	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	
7.	Истории, общественного знания, географии	
8.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	
9.	Информатики	
10.	Русского языка и литературы	
11.	Физики	
12.	Химии, биологии, экологии	
	<b>Лаборатории:</b>	
1.	Химии	
2.	Метрологии и стандартизации	
3.	Микробиологии, санитарии и гигиены	
	<b>Мастерские:</b>	
1.	Учебный кулинарный цех	
2.	Учебный кондитерский цех	
	<b>Спортивный комплекс:</b>	

1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актовый зал

## 5. Пояснительная записка

### 5.1. Нормативная база реализации ППСЗ ГБПОУ СПТ им. Б.Г.Музрукова

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СПТ им. Б.Г.Музрукова разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технологии продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.).

При разработке учебного плана также использованы:

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 с изменениями; 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 (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в ФГОС среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413».

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России от 31 января 2014 года № 74 и приказом Минобрнауки России от 17 ноября 2017 года № 1138;

Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России от 18 августа 2016 года № 1061;

Устав техникума.

### 5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год на всех курсах обучения начинается 1 сентября.

Учебный год заканчивается согласно календарному графику учебного процесса.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки студентов составляет 36 часов в неделю.

Максимальная недельная учебная нагрузка студентов не превышает 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена, консультации (4 часа на одного студента в год) не входят в 54 часа.

Реализация образовательной программы специальности осуществляется в условиях шестидневной учебной недели.

Академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием учебных занятий, составленному согласно учебному плану и календарному учебному графику.

Учебная деятельность студентов предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсовой работы, практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

Учебные дисциплины общеобразовательного учебного цикла (общеобразовательная подготовка) изучаются на первом курсе. Учебные дисциплины "Иностранный язык" и "Физическая культура" изучаются в течение всего срока освоения ППСЭ. Общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули изучаются концентрированно и рассредоточено. Все особенности реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей отражаются в календарном учебном графике на конкретный учебный год.

Программы дисциплины "Физическая культура" в составе общеобразовательного учебного цикла и цикла "Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл" реализуются последовательно.

При проведении лабораторных и практических занятий по дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебных занятий по иностранному языку, физической культуре, информатике, информационным технологиям в профессиональной деятельности, а также при проведении учебной практики учебная группа может делиться на подгруппы. Деление на подгруппы для проведения по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам лабораторных и практических занятий, предусмотренных учебным планом, осуществляется исходя из их специфики и наличия соответствующего учебно-методического комплекса и учебно-материальной базы.

Учебным планом предусмотрено выполнение курсового проекта по МДК 06.01 Управление структурным подразделением. Расчет объема времени на выполнение курсового проекта рассчитывается исходя из нормы 20-30 часов на группу. В это время входят все формы по сопровождению курсового проекта (разъяснение особенностей курсового проекта, знакомство с правилами оформления проектов, обсуждение содержания, помощь при расчетах, проверка расчетов, защита курсового проекта). Для организации работы по подготовке и выполнению курсового проекта предполагается деление группы на две подгруппы. Расчет часов на проверку курсового проекта производится из расчета 1 час на студента.

В период обучения в рамках реализации программы учебной дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" с юношами проводятся учебные сборы в объеме 35 часов. При наличии девочек в количестве не менее 8 чел., 70% от общего объема времени отведенного на изучение дисциплины может быть отведено на освоение основ медицинских знаний.

В рамках ППСЭ СПО студенты осваивают одну из рабочих профессий 16675 (код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) - Повар.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно.



В отдельных случаях учебная практика может проводиться в организациях, учреждениях и на предприятиях различных организационно-правовых форм на основе взаимных договоров.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях, учреждениях и на предприятиях, на основе взаимных договоров.

При необходимости производственная практика (по профилю специальности) по нескольким профессиональным модулям может быть сгруппирована и проводиться согласно программам в одной организации, одном учреждении или на одном предприятии. Все особенности организации практики отражаются в календарном графике учебного процесса на конкретный учебный год.

Производственная практика (преддипломная) проводится в восьмом семестре концентрированно после завершения изучения всех учебных дисциплин и профессиональных модулей.

По учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся групповые и индивидуальные как устные, так и письменные консультации в объеме 4 часа в год на одного студента.

Общая продолжительность каникул составляет на 1 и 2 курсах - 11 недель, на 3 курсе - 10 недель, из которых ежегодно в зимний период - 2 недели, на 4 курсе - 2 недели.

### **5.3. Общеобразовательный учебный цикл**

Общеобразовательный учебный цикл ППСЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется на 1 курсе. Общеобразовательный учебный цикл сформирован в соответствии с Рекомендациями 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 (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259) и приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в ФГОС среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413»;

Дисциплина "Основы безопасности жизнедеятельности" реализуется в объеме 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008г. №241). "Физическая культура" реализуется из расчета по 3 часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010г. №889).

В общеобразовательный цикл включены две дисциплины по выбору Экологии/Основы предпринимательской деятельности – 36 ч.

Особая форма образовательной деятельности – индивидуальный проект. Выполняется студентом первого курса самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых предметов, в любой избранной деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, иной).

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла ППСЗ специальности оценивается в процессе текущего контроля знаний и промежуточной аттестации.

Учебные дисциплины общеобразовательного учебного цикла изучаются рассредоточено, обучающиеся в рамках промежуточной аттестации сдают три обязательных экзамена по общеобразовательным дисциплинам - русский язык, математика - письменно, химия - устно как профильная дисциплина и два экзамена по выбору техникума – физика, история - устно; экзамены проводятся в рамках экзаменационных сессий.

### **5.4. Формирование вариативной части ППСЗ**

- Вариативная часть циклов программы подготовки специалистов среднего звена, 864 часов, используется следующим образом:
- 1) Общепрофессиональные дисциплины – 160 часа,
  - 2) Профессиональные модули – 704 часа.

Данное распределение согласовано с работодателем и осуществляется с целью повышения качества подготовки студентов по специальности, формированию общих и профессиональных компетенций.

#### **5.5. Порядок аттестации студентов**

Промежуточная аттестация проводится по завершении изучения дисциплины, отдельных междисциплинарных курсов профессионального модуля, профессионального модуля в целом.

Промежуточная аттестация может проводиться по завершении изучения разделов учебной дисциплины и разделов междисциплинарного курса профессионального модуля.

Промежуточная аттестация может проводиться в форме дифференцированного зачета, экзамена, комплексного экзамена.

По дисциплинам общеобразовательного цикла применяются: дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен.

По учебным дисциплинам циклов ОГСЭ, ЕН и профессионального учебного цикла применяются – дифференцированный зачет и экзамен.

Для промежуточной аттестации по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности) - дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет. По учебной и производственной практике (по профилю специальности), входящим в состав ПМ.01, ПМ.02, ПМ.04, ПМ.05 и ПМ.06, предусмотрен комплексный дифференцированный зачет.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный), который проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или междисциплинарного курса.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Порядок и периодичность промежуточной аттестации, наличие сессий определяется техникумом в каждом учебном году и отражается в календарном графике с учетом особенностей организации образовательного процесса в конкретном учебном году.

Обучение завершается Государственной итоговой аттестацией в форме подготовки и защиты выпускной квалификационной работы - дипломной работы. Тематика дипломной работы определяется в соответствии с содержанием одного или нескольких профессиональных модулей.

#### **5.6. Другое**

Организация самостоятельной работы студентов и расчет объемов часов на этот вид деятельности осуществлен с учетом рекомендаций ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.