

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОАУ ЯО Любимского
аграрно-политехнического колледжа

_____ А.В. Дмитриев

« _____ » _____ 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
ГПОАУ ЯО Любимского аграрно-политехнического колледжа
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –
естественнонаучный

Пояснительная записка

к учебному плану основной профессиональной образовательной программы по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Учебный план основной образовательной программы государственного профессионального образовательного автономного учреждения Ярославской области Любимского аграрно-политехнического колледжа (далее Колледж) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 и на основании следующих нормативных документов:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Федерального закона от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего полного общего образования в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования, утверждённых Минобрнауки России, департаментом государственной политики и нормативно – правового регулирования в сфере образования от 29.05.2007г. № 03-1180;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденном Приказом Минобрнауки от 14.06.2013 г. № 464
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденном Приказом Минобрнауки от 16.08.2013 г. № 968
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденном Приказом Минобрнауки от 18.04.2013 г. № 291;
- Положения о государственной (итоговой) аттестации и выпуске обучающихся из ГПОАУ ЯО Любимского аграрно-политехнического колледжа;

Основные характеристики образовательного процесса:

- максимальный объём учебной нагрузки студентов составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы;
- максимальный объём обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. В период учебной практики (производственного обучения) в мастерских колледжа продолжительность уроков производственного обучения составляет не более 6 часов;
- для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;
- текущий контроль знаний осуществляется в следующих формах: устный опрос, контрольные и практические работы, тесты;

- консультации для студентов предусматриваются в объеме 40 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.
- практика направлена на комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО и формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности. Виды практик: учебная и производственная.
- Учебная практика направлена на формирование у студентов умений, приобретение первоначального практического опыта. Проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Формой итоговой аттестации учебной практики может быть проверочная работа.
- Производственная практика включает в себя этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика. Практика по профилю специальности направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в рамках профессиональных модулей по каждому из видов профессиональной деятельности и реализуется концентрированно.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

В соответствии с Рекомендациями, специальность **19.02.10 Технология продукции общественного питания** относится к техническому профилю. Для данного профиля выделены профильные учебные предметы: математика, информатика и ИКТ, физика.

Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено, одновременно с освоением профессионального цикла в течение первого и второго курсов обучения.

Для успешной адаптации выпускников на рынке труда в вариативную часть включена дисциплина «Эффективное поведение на рынке труда».

Для юношей в рамках учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» проводятся учебные сборы.

Формирование вариативной части основной профессиональной образовательной программы по профессии (ОПОП)

Объем часов (864 ч.) вариативной части циклов ОПОП распределён следующим образом:

- общепрофессиональный цикл - 32 час., в т. ч. введена учебная дисциплина «Эффективное поведение на рынке труда» в объёме 32 часа.
- профессиональный цикл – 832 час.

Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится по окончании каждой общепрофессиональной дисциплины и междисциплинарного курса (МДК). Формами проведения промежуточной аттестации являются: дифференцированный зачёт, экзамен, в том числе комплексный экзамен, контрольная работа по дисциплине.

Промежуточная аттестация студентов при освоении программы среднего полного общего образования проводится в форме дифференцированных зачётов и контрольных работ. Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены. Два экзамена – русский язык и математика, являются обязательными, прово. Экзамен по выбору учащихся проводится по окончании срока изучения предмета.

- Промежуточная аттестация обучающихся при освоении общепрофессионального цикла проводится по окончании изучения дисциплин в форме дифференцированного зачета в первом, втором, четвертом, шестом, седьмом и восьмом семестрах за счет часов, отведенных на их освоение.
- Промежуточная аттестация обучающихся при освоении профессиональных модулей проводится по окончании изучения МДК в форме дифференцированного зачета в третьем, пятом, шестом, седьмом и восьмом семестрах за счет часов, отведенных на их освоение.
- Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена в четвертом семестре по окончании изучения ПМ.01.
- Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена в шестом семестре по окончании изучения ПМ.02, ПМ.03, ПМ.05.
- Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена в восьмом семестре по окончании изучения ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07.

Объём времени, отведённый на промежуточную аттестацию, составляет 6 недель, в том числе по общеобразовательной подготовке 2 недели.

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

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

Объём времени, отведённый на государственную (итоговую) аттестацию, составляет 6 недель, в том числе, подготовка ВКР – 4 недели, защита ВКР - недели.

Учебный график
ГПОАУ ЯО Любимского аграрно-политехнического колледжа
ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Курсы	сентябрь					октябрь					ноябрь					декабрь					январь					февраль					март					апрель					май					июнь					июль					август										
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31														
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т								
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т								
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т								
4	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ГИА																								

ТП	учебная практика с теоретическим обучением	ПП	преддипломная практика	К	каникулы
Т	теоретическое обучение	Р	Производственная практика		
Э	промежуточная аттестация	ГИА	государственная (итоговая) аттестация		

2. 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	преддипломная практика				
1 курс	38	2	0	0	1	0	11	52
2 курс	32,5	4	3	0	1,5	0	11	52
3 курс	29	8	3	0	1	0	11	52
4 курс	20,5	4	4	4	2,5	6	2	43
ИТОГО	120	17	10	4	6	6	35	199

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Зачетов	дифференцированных зачетов	экзаменов	Максимальная	Самостоятельная работа (час)	Обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
							Всего	в том числе:		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
								лабораторных и практических занятий	курсовых работ	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
	Общеобразовательный цикл						1404			452	464	249	239	0	0	0	0
ОДБ.00	Базовые общеобразовательные дисциплины						1079			388	344	144	203	0	0	0	0
ОДБ.01	Русский язык			1			78			78							
ОДБ.02	Литература		2				117			52	65						
ОДБ.03	Иностранный язык		3				117			34	46	37					
ОДБ.04	Математика			2			156			68	88						
ОДБ.05	История		2				117			52	65						
ОДБ.06	Обществознание (вкл. Экономику и Право)		4				108					32	76				
ОДБ.07	География		4				47						47				
ОДБ.08	Физическая культура		3				117			34	44	39					
ОДБ.09	ОБЖ		1				70			70							
ОДБ.10	Астрономия		2				36				36						
ОДБ.11	Финансовая грамотность		3				36					36					
ОДБ.12	Индивидуальный проект		4				80						80				

ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6		102	34	68							68			
ОП.10	Эффективное поведение на рынке труда		8		48	16	32									32	
ПМ.00	Профессиональные модули				2760	920	1840			78	230	191	189	276	380	274	222
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			4	504	168	336			78	138	50	70	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		4		504	168	336	92		78	138	50	70				
УП.01	Учебная практика						108				36	36	36				
ПП.01	Производственная практика						72						72				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			4	354	118	236			0	92	71	73	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		4		354	118	236	85			92	71	73				
УП.02	Учебная практика						108				36	36	36				
ПП.02	Производственная практика						36						36				
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			7	846	282	564			0	0	70	46	120	174	154	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		7		846	282	564	230	20			70	46	120	174	154	
УП.03	Учебная практика						180							72	72	36	
ПП.03	Производственная практика						72									72	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8	309	103	206			0	0	0	0	0	114	44	48
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных		8		309	103	206	92							114	44	48

Консультации на учебную группу 40 часов в год (всего 160 час.) Государственная (итоговая) аттестация: 1. Программа базовой подготовки: 1.1. Дипломный проект (работа) Выполнение дипломного проекта (работы) с _____ по _____ Защита дипломного проекта (работы) с _____ по _____				Всего	Дисциплин и МДК	594	774	522	648	450	594	450	288
					Учебной практики	0	72	72	72	108	180	72	72
					Производственной практики	0	0	0	108	36	72	72	72
					Преддипломной практики								144
					Экзаменов	1	1	1	2	1	1	1	2
					Диф. зачетов	3	5	5	7	3	4	3	4
					Зачетов								
ИТОГО (вместе с практикой)				5904	612	864	612	864	612	864	612	864	

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

№	Наименование
	<i>Кабинеты</i>
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	информационных технологий в профессиональной деятельности
4	экологических основ природопользования
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<i>Лаборатории</i>
1	химии
2	метрологии и стандартизации
3	микробиологии, санитарии и гигиены
	<i>Мастерские</i>
1	учебный кулинарный цех
2	учебный кондитерский цех
	<i>Спортивный комплекс</i>
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	место для стрельбы
	<i>Залы</i>
1	библиотека с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

Зам.директора по УПР

Е.В. Веселова

Зам.директора по ОД

И.В. Самойлова