

Согласован

Директор ООО «Эверест»



И.А. Мирзатаева

«26» июня 2015 г

Утвержден

Распоряжением № 45

«22» июня 2015г



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

Государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования Ленинградской области
«Мичуринский аграрный техникум»

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 ОПОП – 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Профессии по ОК 016-94

11176 Бармен

12901 Кондитер

16675 Повар

Год начала подготовки 2015
Дата введения ФГОС 22.04.2014

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Мичуринский многопрофильный техникум» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04 2014, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. №33234 от 23.07 2014г.) **19.02.10 Технология продукции общественного питания** и дополнен для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, а также:

1. Устава ГБОУ СПО ЛО «Мичуринский аграрный техникум»
2. СанПиН 2.4.3.1186-03, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2003г. № 2,
3. Положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике,
6. Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся
8. «Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180),
9. Приказа Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

1. Начало учебного года 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность учебной недели – шестидневная учебная неделя.
2. Максимальная учебная нагрузка обучающихся - 54 часа, включает в себя 36 часов аудиторной нагрузки, направленной на изучение дисциплин и МДК обязательной и вариативной части ОПОП и 18 часов внеаудиторной нагрузки (самостоятельная работа студента по видам деятельности). Учебные занятия проводятся парами, продолжительность одного урока составляет 45 минут.

3. Виды самостоятельной работы студента: выполнение домашнего задания, конспектирование, самостоятельное изучение отдельных тем и разделов по дисциплине или МДК. Объем самостоятельной работы соответствует ФГОС по специальности и составляет 50% от обязательной учебной нагрузки.
 4. Предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности и преддипломная практика) Практика проводится в соответствии с Положением об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 26.11. 2009 г. № 673).
 5. Текущий контроль предусматривает систематическую проверку знаний и умений обучающихся по всем изучаемым в данном семестре дисциплинам, он осуществляется на учебных занятиях (уроке, лабораторных работах и практических занятиях, контрольной работе), в период прохождения производственной (профессиональной) практики, внеаудиторной самостоятельной работы. Для улучшения текущего контроля знаний и умений студентов в образовательном учреждении введены обязательные контрольные работы по дисциплинам.
 6. Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающихся и проводится в каждом семестре.
 7. Формы проведения промежуточной аттестации обучающихся: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен, курсовая работа;
 8. Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году на 1,2,3 курсах и 2 недели на 4 курсе
 9. По дисциплине «Физическая культура» предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счёт различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях).
 10. Для подгрупп девушек 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведённого на изучение основ военной службы, используется на освоение основ медицинских знаний.
 11. Консультации предусмотрены в объёме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, устные и письменные.
 12. В техникуме применяется пятибалльная и зачётная система оценок.
 13. На 1 курсе проходит итоговая аттестация по дисциплинам общеобразовательного цикла. Обязательные экзамены по русскому языку (письменно), математике (письменно) и химии (устно).
 14. Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).
- Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

1.3. Общеобразовательный цикл

В соответствии с ФГОС нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель.

В соответствии с разъяснениями Научно-методического совета Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» (протокол №1 от «03» февраля 2011 г.) по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования учебное время отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределяют на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки России, 2007. При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889)

В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению основной профессиональной образовательной программы СПО.

Для реализации общеобразовательной подготовки в образовательном учреждении используются новые примерные программы по общеобразовательным дисциплинам для специальностей СПО.

Промежуточная аттестация при освоении программы среднего (полного) общего образования проводится в форме дифференцированных зачетов.

Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены по русскому языку, математике, химии.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа состоит из инвариантной и вариативной частей в объеме 2916 часов.

На вариативную часть циклов ОПОП отведено 864 часа. Часы вариативной части распределены на увеличение объема времени изучения профессиональных модулей 752 часа и введения новых предметов

*Калькуляция и учет 48 часов

*Основы барного дела 64 часа

Практика учебная и производственная, на которую отводится 28 недель, проводятся непрерывно (концентрированно) на предприятиях Приозерского и Выборгского районов Ленинградской области по договорному соглашению (после изучения каждого профессионального модуля) на протяжении всего периода обучения.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Конкретные формы, виды, сроки и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу и профессиональному модулю устанавливаются рабочими программами и доводится до сведения обучающихся в течении первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств позволяющие оценить уровень освоения общих и профессиональных компетенций. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации рассматриваются на заседании научно-методического совета СПО техникума и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- * оценка уровня освоения дисциплин;
- * оценка компетенций обучающихся.

Периодичность промежуточной аттестации обучающихся устанавливается графиком учебного процесса и включает в себя наличие зимней и летней сессии.

Консультации для обучающихся предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, и не учитываются при расчете объемов учебного времени.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации учащихся не превышает - 6, в количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10.

На Государственную (итоговую) аттестацию отводится 6 недель и включает в себя подготовку (4 недели) и защиту выпускной квалификационной работы (2 недели), которая проводится в форме презентации с использованием современных информационных технологий.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяется на основе порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программе СПО с законом РФ "Об образовании" № 273 - ФЗ от 29.12.2012 г., а также на основании Положения о выполнении и защите выпускной квалификационной работы.

1.6 Учебная, производственная практика (по профилю специальности) и преддипломная практика.

При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности) и преддипломная практика.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам..

Преддипломная практика, предусмотренная ФГОС СПО, является обязательной для всех студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы, она реализуется по направлению образовательного учреждения; обязательная учебная нагрузка обучающихся при прохождении преддипломной практики составляет 36 часов в неделю.

Таким образом, учебная практика в составе учебных дисциплин и профессиональных модулей составляет 2 недели, производственная практика (по профилю специальности) в составе профессиональных модулей составляет 12 недель. Преддипломная практика - 4 недели.

1.7. Другое

Реализация ОПОП обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Стажировка в профессиональных организациях для данных преподавателей составляет не реже 1 раза в 3 года.

По окончании обучения выпускнику присваивается квалификация Техник-технолог, так же осваиваются профессии рабочих по ОК 016-94

11176 Бармен

12901 Кондитер

16675 Повар

Техникум предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам в сети Интернет.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовкой, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарно-гигиеническим и противопожарным нормам

2.2 План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации ¹	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам ² (час.в семестр)							
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.			1 сем. 17 нед	2 сем 22 нед	3 сем. 16нед.	4 сем. 15нед.	5 сем16нед	6 сем. 13нед.	7 сем. 16нед.	8 сем. 5 нед.
						лекций	лаб. и практ. занятий, вкл. Семинары	курсовых работ (проектов) для СПО								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОУД.00	Общеобразовательные дисциплины	8/4/3	2103	699	1404	543	861									
	Общие дисциплины	4/1/2	1156	384	772	209	563		343	429						
ОУД.01	Русский язык и литература	1з/2э	292	97	195	78	117		85	110						
ОУД.02	Иностранный язык	2Дз	175	58	117		117		51	66						
ОУД.03	Математика	2э	234	78	156	56	100		75	81						

ОУД.04	История	2з	175	58	117	47	70		51	66						
ОУД.05	Физическая культура	2з	175	58	117		117		51	66						
ОУД.06	ОБЖ	2з	105	35	70	28	42		30	40						
	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	4/3/1	889	296	593	307	286		269	324						
ОУД.07	Информатика	2Дз	150	50	100	50	50		34	66						
ОУД.08	Физика	1з,2Дз	145	48	97	57	40		34	63						
ОУД.09	Химия	2Э	162	54	108	58	50		51	57						
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	2Дз	162	54	108	54	54		54	54						
ОУД.15	Биология	2з	108	36	72	36	36		30	42						
ОУД.16	География	2з	108	36	72	36	36		30	42						
ОУД.17	Экология	1з	54	18	36	16	20		36							
	Дополнительные учебные дисциплины		58	19	39	27	12			39						
УД.1	Психология		58	19	39	27	12			39						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5/1/2	630	210	420	84	336				64	60	112	52	112	20
ОГСЭ.01	Основы философии	7 ДЗ	72	24	48	42	6								48	
ОГСЭ.02	История	5З	72	24	48	42	6						48			

ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8Дз	96	32	64	44	20							44	20		
ОПД.08	Охрана труда	6з	51	17	34	34							34				
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	6з	102	34	68	56	12					38	30				
ОПД.10	Калькуляция и учет	7Дз	72	24	48	28	20							48			
ОПД.11	Основы барного дела	8Дз	96	32	64	20	44								64		
ПМ.00	Профессиональные модули	8/7/7	2640	880	1760	728	1012	20				314	326	426	316	302	76
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1/1/1	405	135	270	102	168					157	113				
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4Э	405	135	270	102	168					157	113				
УП.01	Учебная практика 2нед(2к)	з			72												
ПП.01	Производственная практика 2нед (2к)	Дз			72												
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1/1/1	405	135	270	102	168					157	113				

МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	4 Э	405	135	270	102	168				157	113				
УП.02	Учебная практика 2нед(2к)	з			72											
ПП.02	Производственная практика 2нед(2к)	Дз			72											
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	2/1/1	438	146	292	124	168					100	192			
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	4э,5Э	438	146	292	124	168					100	192			
УП.03	Учебная практика 1нед 3к	з			36											
ПП.03	Производственная практика 2 нед 3к	Дз			72											
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1/1/1	412	137	275	107	168						117	158		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6Э	412	137	275	107	168						117	158		

ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер, 11776 Бармен)	8КЭ	387	129	258	86	172							182	76
УП.07	Учебная практика 2 нед 4к	З			72										
ПП.07	Производственная практика 5 нед 4 курс	Дз			180										
ПДП	Преддипломная практика														4нед
ГИА	Государственная итоговая аттестация														6нед
<p>Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.)</p> <p>Государственная (итоговая) аттестация</p> <p>1. Программа базовой подготовки</p> <p>1.1. выпускная квалификационная работа</p> <p>Выполнение квалификационной работы с 22.05 по 15.06(всего 4нед.)</p> <p>Защита квалификационной работы с 16.06 по 30.06 (всего 2нед.)</p>						Всего	дисциплин и МДК	612	792	576	540	576	468	576	180
							учебной практики	0	0	0	144	0	144	0	108
							производст. практик	0	0	0	144	0	252	0	216
							преддипл. практик	0	0	0	0	0	0	0	144
							экзаменов		3	0	2	1	2	1	1
							дифф. зачетов	0	4	1	1	0	0	1	2
							зачетов	3	5	0	1	0	2	2	0

4.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности

19.02.10«Технология продукции общественного питания»

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ
	КАБИНЕТЫ
1	Истории и обществознания
2	Географии и экологии
3	Биологии
4	Основы безопасности жизнедеятельности
5	Социально – экономических дисциплин
6	Русского языка и литературы
7	Иностранного языка
8	Математики
9	Информатики
10	Технического оснащения и охраны труда
11	Микробиологии, физиологии питания, санитарии
12	Организации производства и обслуживания
	ЛАБОРАТОРИИ
1	Информационных технологий профессиональной деятельности
2	Технологии приготовления пищи
	СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС
1	Спортивный зал
2	Лыжная база
	ДОПОЛНИТЕЛЬНО
1	Библиотека
2	Читальный зал с выходом в интернет
3	Актальный зал