

Утверждаю
Директор БПОУ ОО
"Покровский техникум"
_____ В.С. Кураков
31 августа 2022года
Приказ № 79

Учебный план
программы подготовки специалистов среднего звена
БПОУ ОО "Покровский 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 обучения - 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования - естественнонаучный

Утверждаю
Директор БПОУ ОО
"Покровский техникум"
_____ В.С. Кураков
31 августа 2022года
Приказ № 79

Учебный план
программы подготовки специалистов среднего звена
БПОУ ОО "Покровский техникум"
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения - заочная
Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Профиль планируемого профессионального
образования - естественнонаучный

Пояснительная записка

Учебный план бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области "Покровский 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 апреля 2014 г. 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Устава, Разъяснений по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (Одобрено решением Научно-методического совета Центра профессионального образования ФГУ «ФИРО» Протокол №1 от «10» апреля 2014 г.), Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования; Приказа Минобрнауки Российской Федерации от 29 июня 2017 года № 613 и Приказа Минобрнауки России № 1578 от 31.12.2015 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего общего образования, утвержденные приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413», Примерной основной образовательной программой среднего общего образования. // Одобрена решением среднего учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28.06.2016 32/16-3).

Организация учебного процесса и режим занятий

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объём аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю (шестидневная неделя).

Продолжительность занятий 45 минут. Занятия проводятся парами.

Проводятся следующие виды практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная). Учебная практика проводится в лабораториях, мастерских техникума.

Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях Покровского района.

Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году на 1-3 курсе и 2 недели на 4 курсе.

Дисциплина « Физическая культура» ППССЗ предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки.

Формы текущего контроля знаний: групповые и индивидуальные, устные и письменные, контрольная работа, диктант, сочинение, реферат, лабораторная работа, практическая работа, самостоятельная работа, отчёт и т.д.

Консультации предусмотрены по 4 часа на 1 студента на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, устные и письменные.

В техникуме применяется пятибалльная и зачётная система оценок.

Формы проведения промежуточной аттестации обучающихся: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен. Предусмотрено выполнение курсовых работ при изучении ПМ.01, ПМ.03, ПМ.06.

На 1 курсе проходит промежуточная аттестация по дисциплинам общеобразовательного цикла. Обязательные экзамены по русскому языку (письменно), математике (письменно). Дисциплина по выбору: химия (профильная) - устно.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

По результатам государственной (итоговой) аттестации обучающимся присваивается квалификация:

техник - технолог.

Возможно на 2 курсе присвоение квалификации рабочего по профессии 16675 Повар

Общеобразовательный цикл

При подготовке специалистов на базе основного общего образования, реализуется федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы с учётом профиля получаемого профессионального образования. В соответствии с Приложениями 1 и 2 Разъяснений по реализации федерального государственного стандарта среднего общего образования в пределах основных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования» (Одобрённых Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГУ «ФИРО» Протокол №1 от «10» апреля 2014 г.), Примерным распределением профессий СПО и специальностей СПО по профилям профессионального образования, утверждённым приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199, специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания распределена к естественнонаучному профилю.

В соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания нормативный срок освоения основной профессиональной программы при очной форме получения образования, увеличивается на 52 недели:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39 недель
промежуточная аттестация	2 недели
каникулярное время	11 недель

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется на I курсе. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла, математического и общего естественнонаучного цикла, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Теоретическое обучение по общеобразовательному циклу составляет 1404 часа. В состав общих обязательных для освоения общеобразовательных учебных дисциплин входит новая учебная дисциплина - Астрономия.

ОПОП

Объём инвариантной части составляет 2052 часов, вариативной части 864 часа.

Объём времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП (864 часов обязательных аудиторных занятий), использован на введение шести новых дисциплин и введение двух междисциплинарных курсов в ПМ.06 (596 часов) - «Русский язык и культура речи» (58 часов), "Основы финансовой грамотности" (34 часа), «Товароведение продовольственных товаров» (88 часов), «Оборудование предприятий общественного питания» (88 часов), МДК.06.02 Организация производства предприятий общественного питания (100 часов), МДК.06.03 Организация обслуживания (80 часов), «Калькуляция и учет в общественном питании» (96 часов), «Организация ресторанного дела» (64 часа), на увеличение объема времени дисциплин ФГОС общепрофессионального цикла (268 часов).

График учебного процесса

недели	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль					Март					Апрель					Май				Июнь				Июль					Август				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53		
курс	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31		
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29			
1																		К	К																																				
2																		К	К	У	У																	У	У	Т	Т	А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
3																	У	У	К	К																У	У	А	А	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
4											У	У	У	Т	Т	Т	Т	К	К							У	У	У	Т	Т	Т	Т	А	С	С	С	С	П	П	П	П	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		

Условные обозначения:

	-	теоретическое обучение
У	-	учебная практика
Т	-	производственная практика
С	-	преддипломная практика

А	-	промежуточная аттестация
И	-	государственная итоговая аттестация
П	-	подготовка к ГИА
К	-	каникулы
*	-	неделя отсутствует

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				
1 курс	39				2		11	52
2 курс	33	4	2		2		11	52
3 курс	32	4	4		2		10	52
4 курс	16	6	8	4	1	6	2	43
Всего	120	14	14	4	7	6	34	199

План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (часы)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)							
			максимальная	самостоятельная работа	индивидуальный проект	обязательная аудиторная нагрузка				I курс		II курс		III курс		IV курс	
						всего занятий	в том числе			1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 13 нед.
							теоретическое обучение (лекций, уроков т.п.)	ЛПЗ	курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
О.00	Общеобразовательный цикл	13 / 11ДЗ/ ЗЭ	2104	680	20	1404	817	587		612	792						
	Общие дисциплины	13 / 7ДЗ/ ЗЭ	1280	415	10	855	461	394		356	499						
ОУД.01	Русский язык	-, Э	117	39		78	58	20		34	44						
ОУД.01.01	Родной язык (русский)	-, ДЗ	25	8		17	10	7			17						
ОУД.02	Литература	-, ДЗ	175	58		117	100	17		51	66						
ОУД.03	Иностранный язык	-, ДЗ	175	58		117		117		51	66						
ОУД.04	Математика	-, Э	279	93		186	124	62		84	102						
ОУД.05	История	-, ДЗ	175	48	10	117	89	28		51	66						
ОУД.06	Физическая культура	З, ДЗ	175	58		117	2	115		51	66						
ОУД.07	ОБЖ	-, ДЗ	105	35		70	54	16		34	36						
ОУД.08	Астрономия	-, ДЗ	54	18		36	24	12			36						
	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	-/3 ДЗ/1Э	824	265	10	549	356	193		256	293						
ОУД.09	Информатика(профильная)	-, ДЗ	150	40	10	100	38	62		48	52						
ОУД.10	Физика	-, ДЗ	207	69		138	92	46		74	64						
ОУД.11	Обществознание	-, ДЗ	162	54		108	84	24		54	54						
ОУД.12.01	Химия (профильная)	-, Э	162	54		108	72	36		38	70						
ОУД.12.02	Биология (профильная)	-, ДЗ	143	48		95	70	25		42	53						

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	9 3/ 2ДЗ/ -	768	256		512	166	346				148	140	68	56	48	52
ОГСЭ.01	Основы философии	-, -, -, 3	64	16		48	48						48				
ОГСЭ.02	История	-, -, 3	64	16		48	48					48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -, -, -, ДЗ	178	16		162		162				28	22	34	28	24	26
ОГСЭ.04	Физическая культура	-, -, 3, 3, 3, 3, 3, ДЗ	324	162		162		162				28	22	34	28	24	26
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	-, -, -, 3	87	29		58	48	10				28	30				
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	-, -, -, 3	51	17		34	22	12				16	18				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	13 / 1ДЗ /1Э	294	98		196	152	44				130	66				
ЕН.01	Математика	-, -, -, ДЗ	48	16		32	32					32					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-, -, -, 3	48	16		32	32					32					
ЕН.03	Химия	-, -, -, Э	198	66		132	88	44				66	66				
П.00	Профессиональный цикл	13/ 23ДЗ/ 18Э	3312	1104		2208	1277	871	60			334	370	472	556	312	164
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	13/ 7ДЗ/ 5Э	1416	472		944	564	380				204	244	208	252	0	36
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-, -, Э	120	40		80	50	30					80				
ОП.02	Физиология питания	-, -, ДЗ	96	32		64	48	16				64					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-, -, -, -, ДЗ	120	40		80	50	30						40	40		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, -, -, -, ДЗ	102	34		68	34	34						34	34		
ОП.05	Метрология и стандартизация	-, -, ДЗ	90	30		60	40	20				60					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-, -, -, -, 3	72	24		48	32	16							48		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, -, -, -, Э	156	52		104	70	34						52	52		
ОП.08	Охрана труда	-, -, -, -, -, Э	54	18		36	24	12									36
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-, -, ДЗ	102	34		68	20	48					68				
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	-, -, Э	132	44		88	56	32				40	48				
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания	-, -, Э	132	44		88	60	28				40	48				

[illegible]

[illegible]

ВСЕГО	113/ 37ДЗ/ 22 Э	6478	2138		4320	2412	1848	60	612	792	612	792	612	828	612	468
Консультации 4 часа на 1 студента в год					всего занятий	дисциплин и МДК			612	792	612	576	540	612	360	216
Государственная итоговая аттестация						учебной практики						144	72	72	108	108
1. Программа базовой подготовки						производ.практики						72		144	144	144
1.1. Дипломная работа						преддипл.практики										144
Выполнение дипломной работы с 18.05 по 13.06 (4 нед.)						экзаменов				3		4+1квЭ		4+2Экв	1+2 Экв	2+2Экв
Защита дипломной работы с 15.06 по 27.06 (2 нед.)						диф.зачетов				11	3	2		5	1	3
						зачетов			1		3	4	1	2	1	

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

1	Кабинет социально-экономических дисциплин
2	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
3	Кабинет иностранного языка
4	Кабинет экологических основ природопользования
5	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Лаборатория химии
8	Лаборатория метрологии, стандартизации
9	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
10	Учебный кулинарный цех
11	Учебный кондитерский цех
12	Спортивный зал
13	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
14	Стрелковый тир
15	Библиотека, читальный зал
16	Актный зал

Согласовано

Председатели предметно-цикловых
комиссий:

Заместитель директора по УР:
