

Директор ГБПОУ  
Октябрьский многопрофильный  
профессиональный колледж

*С. В. Еленкин*  
2020 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж  
по основной профессиональной образовательной программе  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация *техник-технолог*

Форма обучения *очная*

Нормативный срок обучения – *3 года 10 месяцев*

на базе основного общего образования

Профиль получаемого образования *естественнонаучный*

### **3.3. 1. Организация учебного процесса и режим занятий**

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы по освоению ППКРС.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

С учетом вариативной части нормативный срок ППКРС базовой подготовки при очной форме составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам – 120 недель;

Учебная практика – 20 недель;

Производственная практика – 8 недель;

Преддипломная практика- 4 недели;

Промежуточная аттестация – 7 недель;

Государственная (итоговая) аттестация – 6 недель;

Объем каникулярного времени по курсам составляет:

на первом курсе – 11 недель;

на втором курсе- 11 недель;

на третьем курсе- 10 недель;

на четвертом курсе- 2 недели.

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Учебные занятия группируются парами, продолжительность учебного занятия - 45 минут.

Учебный план предусматривает следующие виды учебной деятельности: учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, практику, а также другие виды учебной деятельности.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, производственная практика проводится концентрированно;

Формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные. Консультации для обучающихся предусмотрены из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год.

Система оценок по пятибалльной шкале.

Предусмотрено выполнение индивидуального проекта по учебной дисциплине «Биология».

При реализации ППССЗ предусматривается прохождение учебной и производственной практик. Учебная и производственная практики проводятся при освоении профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, реализуются концентрированно в несколько периодов. Учебная практика проводится на базе колледжа.

Преддипломная практика, предусмотренная ФГОС, является обязательной, учебная нагрузка обучающихся составляет 36 часов неделю.

### **3.2.2. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл формируется 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 №06-259).

В соответствии со спецификой ОПОП СПО, руководствуясь Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29.10.2013г №1199, Примерным распределением профессий СПО и специальностей СПО по профилям профессионального образования определен естественнонаучный профиль получаемого образования.

Программа среднего общего образования реализуется на 1 курсе и предусматривает 52 недели (в том числе 39 недель теоретического обучения, 2 недели экзаменационной сессии, 11 недель каникул

При реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404ч – 39 недель), отводится на изучение общих и по выбору базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла в объеме 1293ч., учебное время в объеме 111ч отводится на изучение дополнительных учебных дисциплин: «Родной язык», «Башкирский язык (государственный)». На основании решения родительского собрания группы 2ТПОП20 (протокол №1 от 31.08.2020г), заявлений родителей (законных представителей) обучающихся группы 2ТПОП20 введены дополнительные учебные дисциплины: «Родной язык» в объеме 64 час, «Башкирский язык (государственный)» в объеме 47час.

### **3.3.3. Формирование вариативной части ППССЗ**

На основании рекомендаций социального партнера – Абрамовой Т.Ю. - директора МУП «Комбинат школьного питания» вариативная часть ППССЗ (864 часа) сформирована следующим образом:

1. Введена учебная дисциплина «Психология общения и этика в профессиональной деятельности» в объеме 60 час.

2. Увеличен объем освоения учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» на 20 час.,

3. Увеличен объем освоения

МДК.01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» на 150 час.

МДК.02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» на 156 час.

МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» на 158 час

МДК.04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» на 154 час

МДК.05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» на 166 час.

### **3.3.4. Порядок аттестации обучающихся**

Текущий контроль проводится по изученным учебным дисциплинам, МДК и модулям в соответствии с дидактическими единицами знаний. Аттестация по изученным темам дисциплин и МДК проводится за счет времени обязательной учебной нагрузки в форме

- опросов

- контрольных работ

- отчетов по результатам самостоятельной работы

- отчетов по выполненным практическим работам в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ.

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т. ч. введенных за счет вариативной части ППССЗ, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена, квалификационного экзамена. Промежуточная аттестация проводится для оценки уровня освоения дисциплин и оценки сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины.

По дисциплине «Физическая культура» рекомендуемая форма промежуточной аттестации в каждом семестре – З (зачет), а в последнем семестре – ДЗ (дифференцированный зачет); самостоятельная нагрузка включает формы внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях.

Обязательны экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла: «Русский язык и литература», «Математика», «Иностранный язык (английский)», «Химия»;

Форма промежуточной аттестации по составным элементам программы профессионального модуля: по МДК.01.01 - Э (экзамен), МДК.02.01 - Э (экзамен), МДК.03.01 – Э(экзамен), МДК.04.01 - Э (экзамен), МДК.05.01 - Э (экзамен), МДК.06.01- ДЗ (дифференцированный зачет).

- Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программ профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.
- Государственная (итоговая) аттестация проводится в соответствии с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденного приказом Минобрнауки РФ №968 от 16.08.2013, Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании «Порядка государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по ОПОП СПО ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж».

### 3.3.5. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) – для очной формы обучения

Курсы	Обучение по УД, МДК		Учебная практика	Производственная практика		Промежуточ ая аттестация	Государственная (итоговая) аттестация		Каникулы	Всего (по курсам)
	недели	часы		по профилю профессии НПО или специальности СПО	преддипло мная (для СПО)		Подготовка ВКР	Защита ВКР		
I курс	39 (17+22)	1404 (612+792)	-	-		2			11	52
II курс	34 (17+17)	1224 (612+612)	4нед (144час)	2нед (72час)		1			11	52
III курс	28 (12+16)	1008 (432+576)	9нед (3+6) (324час=108+216)	3нед (1+2) (108час=36+72)		2			10	52
IV курс	19 (14+5)	684 (504+180)	7нед (3+4) (252час=108+144)	3нед (108час)	4	2	4	2	2	43
<b>Всего</b>	120	4320	20нед (720час)	8нед (288час)	4	7	4	2	34	199



ОГЭС.03	Иностранный язык		5		182	20	162					82		<b>82</b>	80		80			
ОГЭС.04	Физическая культура	3	4		324	162	162					82	80	<b>162</b>						
<b>ЕН.ОО</b>	<b>Математический и общий естественно-научный цикл</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>					<b>142</b>	<b>66</b>	<b>208</b>						
ЕН.01	Математика		4		129	43	86					36	50	<b>86</b>						
ЕН.02	Экологические основы природопользования		3		54	18	36					36		<b>36</b>						
ЕН.03	Химия		4		129	43	86					70	16	86						
<b>П.ОО</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>0</b>	<b>21</b>	<b>12</b>	<b>3432</b>	<b>1144</b>	<b>2288</b>	<b>1144</b>				<b>258</b>	<b>418</b>	<b>676</b>	<b>352</b>	<b>576</b>	<b>928</b>	<b>504</b>	<b>180</b>	<b>684</b>
<b>ОП.ОО</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>744</b>	<b>248</b>	<b>496</b> <i>вар 80</i>	<b>248</b>				<b>60</b>	<b>120</b>	<b>180</b>	<b>138</b>	<b>110</b>	<b>248</b>	<b>68</b>		<b>68</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		4		75	25	50 <i>вар 20</i>	25				20	30	<b>50</b>						
ОП.02	Физиология питания		4		105	35	70	35				30	40	<b>70</b>						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья		6		78	26	52	26				10	16	<b>26</b>	10	16	<b>26</b>			
ОП.04	Информационные технологии профессиональной деятельности		6		54	18	36	18							18	18	<b>36</b>			
ОП.05	Метрология и стандартизация		6		54	18	36	18							18	18	<b>36</b>			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7		66	22	44	22							14	14	<b>28</b>	16		<b>16</b>
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		7		66	22	44	22							14	14	<b>28</b>	16		<b>16</b>
ОП.08	Охрана труда		7		54	18	36	18										36		<b>36</b>
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		5		102	34	68	34					34	<b>34</b>	34					<b>34</b>
ОП.10	Психология общения и этика профессиональной деятельности		6		90	30	60 <i>вар 60</i>	30							30	30	<b>60</b>			
<b>ПМ.ОО</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>2688</b>	<b>896</b>	<b>1792</b> <i>вар 784</i>	<b>896</b>				<b>198</b>	<b>298</b>	<b>496</b>	<b>214</b>	<b>466</b>	<b>680</b>	<b>436</b>	<b>180</b>	<b>616</b>
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной			<b>4</b>	<b>483</b>	<b>161</b>	<b>322</b> <i>вар 150</i>	<b>161</b>				<b>198</b>	<b>124</b>	<b>322</b>						

	<b>продукции</b>																		
МДК. 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		4	483	161	322 <i>вар 150</i>	161				198	124	<b>322</b>						
	Учебная практика					72						72	<b>72</b>						
	Производственная практика	4				36						36	<b>36</b>						
ПМ.02	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		5	492	164	328 <i>вар 156</i>	164 87-77					174	<b>174</b>	154					154
МДК. 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		5	492	164	328 <i>вар 156</i>	164 87-77					174	<b>174</b>	154					154
	Учебная практика		5			108						36	<b>36</b>	72					72
	Производственная практика		5			36								36					36
ПМ.03	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		6	495	165	330 <i>вар 158</i>	165	36						60	270				330
МДК. 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		6	495	165	330 <i>вар 158</i>	165	36						60	270				330
	Учебная практика		6			180								36	144				180
	Производственная практика		6			72									72				72
ПМ.04	<b>Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		8	495	165	330 <i>вар 154</i>	165								150	150	180		180
МДК. 04.01	Технология приготовления			495	165	330	165								190	<b>190</b>	180		180



	сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7			<i>вар154</i>														
	Учебная практика		8				144								72	<b>72</b>	36	36	<b>72</b>		
	Производственная практика		8				36											36	<b>36</b>		
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>			<b>8</b>	<b>507</b>	<b>169</b>	<b>338</b> <i>вар166</i>	<b>169</b>							46	<b>46</b>	200	92	<b>292</b>		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			8	507	169	338 <i>вар166</i>	169							46	<b>46</b>	200	92	<b>292</b>		
	Учебная практика						144										72	72	<b>144</b>		
	Производственная практика						36											36	<b>36</b>		
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>			<b>8</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	<b>72</b>									<b>56</b>	<b>88</b>	<b>144</b>		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением			8	216	72	144	72									56	88	<b>144</b>		
	Учебная практика			8			36											36	<b>36</b>		
	Производственная практика			8			36											36	<b>36</b>		
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>			<b>4</b>	<b>72</b>		<b>72</b>						<b>72</b>	<b>72</b>							
	Учебная практика						36						36	36							
	Производственная практика		4				36						36	36							
<b>Всего</b>	Учебная практика						720														
	Производственная практика						288														
	<b>Преддипломная практика</b>						4 нед												4нед		
	<b>Всего</b>	<b>2</b>	<b>38</b>	<b>16</b>	<b>6480</b>	<b>2160</b>	<b>4320</b>			<b>612</b>	<b>792</b>	<b>1404</b>	<b>612</b>	<b>612</b>	<b>1224</b>	<b>432</b>	<b>576</b>	<b>1008</b>	<b>504</b>	<b>180</b>	<b>684</b>
	<b>Промежуточная аттестация</b>									-	2	2	-	1	1	1	1	2	-	2	2
<b>ГИА</b>	<b>Государственная (итоговая)</b>					6 нед														6	6



#### **4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

##### **4.1. Условия реализации ППССЗ**

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Реализация ППССЗ осуществляется на государственном – русском языке Российской Федерации.

Финансирование реализации ППССЗ осуществляется в объеме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня.

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

Для реализации ППССЗ необходима следующая материально-техническая база

№ п/п	Наименование кабинета, перечень оборудования
1	Кабинет русского языка и литературы
2	Кабинет иностранного языка
3	Кабинет математики
4	Кабинет истории
5	Кабинет основ безопасности жизнедеятельности
6	Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности
7	Кабинет башкирского языка
8	Кабинет социально-экономических дисциплин
9	Кабинет физики
10	Лаборатория химии
11	Кабинет биологии

12	Кабинет экологии
13	Кабинет экологических основ природопользования
14	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
15	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
16	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
17	Лаборатория метрологии и стандартизации
18	Учебный кулинарный цех
19	Учебный кондитерский цех
20	Библиотека
21	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
22	Актальный зал
23	Спортивный комплекс:
	Спортивный зал
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы

## 5. Оценка результатов освоения ППСЗ

### 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Контроль и оценка результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся осуществляются в соответствии с «Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж».

Входной контроль состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль проводится в форме тестирования, контрольной работы.

Оценивание уровня персональных поэтапных достижений обучающегося требованиям ФГОС СПО проводится посредством текущего и рубежного контроля. Текущий и рубежный контроль – формы педагогического мониторинга, направленного на выявление соответствия уровня подготовки обучающихся в части знаний и умений, требованиям программы учебной дисциплины, междисциплинарного курса, профессионального модуля на определенном этапе и готовность обучающегося к переходу на следующий этап освоения основной профессиональной образовательной программы профессии. Формами текущего и рубежного контроля являются: контрольная работа, тестирование, оценка устного или письменного ответа, защита творческих проектов, оценка выполнения практических или лабораторных работ, решение проблемных, профессиональных задач, проверка выполнения расчетно-графических работ, проверка выполнения самостоятельной работы студентами (в письменной или устной форме) и др.

Предметом оценивания при проведении промежуточной аттестации являются освоенные умения, усвоенные знания, приобретенный практический опыт, сформированные общие и профессиональные компетенции.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями/ мастерами, ведущих УД, ПМ и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

## **5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственная (итоговая) аттестация проводится в соответствии с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Минобрнауки РФ №968 от 16.08.2013, «Порядком государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по ОПОП СПО ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж», «Программой государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания».

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия защиты выпускной квалификационной работы, утверждается директором ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж, доводится до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимися и профессиональных компетенций, при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этого выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства, дипломы победителя и участника олимпиад и конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками общих и профессиональных компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения ППССЗ осуществляется членами государственной аттестационной комиссии по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций.

Выпускникам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме, успевающим по всем предметам, сдавшим квалификационные экзамены по профессиональным модулям выдается диплом о среднем профессиональном образовании.