

Утверждаю  
Директор ГБПОУ ПСХТ

 А.А. Пузырев  
« 29 » августа 2019 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ГБПОУ «Починковский сельскохозяйственный техникум»  
по специальности среднего профессионального образования  
19.02.10. Технология продукции общественного питания  
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Срок получения образования – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – технический

## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Починковский сельскохозяйственный 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, 19.02.10. Технология продукции общественного питания, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23.07.2014 г.) и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ОП с учётом профиля получаемого профессионального образования;

Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г.;

Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (с изменениями и дополнениями);

Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями);

Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями);

Приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями);

Письма Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

Письма Министерства образования и науки РФ от 29 мая 2007 г. № 03-1180 Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования;

Устава ГБПОУ «Починковский сельскохозяйственный техникум».

### 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписаниями занятий. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно календарному учебному графику.

Максимальный объем учебной нагрузки студента составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной нагрузки.

В техникуме установлена шестидневная учебная неделя.

Объем аудиторной нагрузки студентов составляет 36 академических часов.

В техникуме устанавливаются основные виды учебных занятий, такие, как урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная и производственная практики, выполнение курсовой работы (курсовое проектирование), а также могут проводиться другие виды учебных занятий.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия группируются парами.

Численность студентов в учебной группе при финансировании подготовки за счет бюджетных ассигнований по очной форме получения образования устанавливается 25 человек. Исходя из специфики учебного заведения, техникум проводит учебные занятия с группами студентов меньшей численности. Для проведения практических и лабораторных занятий, при проведении учебной практики группа может делиться на подгруппы.

Учебным планом предусмотрено концентрированное прохождение учебной, производственной и преддипломной практики согласно календарного учебного графика и положения об учебной и производственной практике студентов.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках профессиональных модулей для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и организациями.

Во время преддипломной практики студенты принимаются на вакантные должности в организациях и на предприятиях, соответствующие требованиям программы преддипломной практики.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются по каждому виду практики.

Учебная практика проходит на базе техникума, производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Образовательное учреждение имеет право изменять сроки проведения практик с сохранением объема часов на данный вид практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

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

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачёта проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачетов – 10.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выполнение курсовой работы предусмотрено как вид учебной работы и реализуется в пределах времени, отведённого на изучение профессионального модуля в объёме 20 часов. В учебном плане предусмотрено выполнение двух курсовых работ: курсовая работа по МДК 03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» в рамках ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и курсовая работа по МДК 06.01. «Управление структурным подразделением организации» в рамках ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения».

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа аудиторной нагрузки и 2 часа самостоятельной нагрузки за счёт внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

На предпоследнем курсе с юношами проводятся учебные сборы в рамках дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.

Консультации для обучающихся предусматриваются образовательным учреждением в объёме 4 часа на студента на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Консультации проводятся в соответствии с графиком и могут быть как устные, так и письменные, проводятся с группой, подгруппой и отдельными обучающимися.

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл учебного плана сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах освоения образовательной программы по специальности среднего профессионального образования. При очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа), распределено на изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла из обязательных предметных областей, изучаемых на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся. Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся: Экология,

Психология делового общения. Учебные дисциплины общеобразовательного цикла реализуются рабочими программами, разработанными на основании примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин, рекомендованных Федеральным государственным автономным учреждением "Федеральный институт развития образования (ФГАУ "ФИРО")", в качестве примерных программ для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол № 4 от 21 июля 2015 г.

Дисциплины общеобразовательного цикла изучаются на 1 курсе.

В процессе реализации среднего общего образования предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

#### **1.4. Формирование вариативной части ОПОП**

Вариативная часть составляет 30 % от общего количества часов, отведённых на освоение образовательной программы специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Вариативная часть образовательной программы, составляющая 864 часа обязательной нагрузки (1296 часов максимальной нагрузки) использована на введение дисциплин «Организация обслуживания» - 78 часов, «Экономика отрасли» - 52 часа, на увеличение количества часов на цикл ОП – 246 часов, на профессиональные модули – 488 часов.

Вариативная часть циклов образовательной программы использована с целью расширения и углубления подготовки, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

#### **1.5. Порядок аттестации обучающихся**

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета, экзамена и экзамена (квалификационного).

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

Промежуточная аттестация в форме экзамена и экзамена (квалификационного) проводится по учебной дисциплине или междисциплинарному курсу в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Количество экзаменов, в том числе квалификационных, в каждом учебном году не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (в их количество не входит дисциплина «Физическая культура»).

Промежуточная аттестация проходит в период сессии, а также межсессионный период по завершению изучения учебной дисциплины или профессионального модуля.

Во втором семестре проводится комплексный дифференцированный зачет по ОУД.01.01 Русский язык и ОУД.01.02 Литература, в восьмом семестре проводится комплексный дифференцированный зачет по МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку (4 недели) и защиту (2 недели) выпускной квалификационной работы (дипломный проект), тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

### **1.6. Получение рабочих профессий**

Согласно перечню профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы, обучающиеся проходят профессиональную подготовку по профессии 16675 Повар 4 разряда.

## 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 профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	35	5			1		11	52
III курс	30	7	3		2		10	52
IV курс	16	7	6	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>19</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

## 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	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 (проектов)	17 недель	22 недели	16 недель	24 недели	16 недель	24 недели	16 недель	14 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	Общеобразовательный цикл	11 дз/4 э	2106	702	1404	317		612	792	0	0	0	0	0	0
	Общие учебные дисциплины	5 дз/2 э	1383	461	922	219	0	404	518	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык и литература		292	97	195	0		86	109						
ОУД.01.01	Русский язык	э	117	39	78	0		34	44						
ОУД.01.02	Литература		175	58	117	0		52	65						
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	175	58	117	117		51	66						
ОУД.03	Математика	э	351	117	234	0		114	120						
ОУД.04	История	ДЗ	176	59	117	0		68	49						
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ	176	59	117	102		51	66						
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	105	35	70	0		34	36						
ОУД.17	Астрономия	ДЗ	54	18	36	0			36						
ОУД.19	Родной язык	ДЗ	54	18	36	0			36						
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	5 дз/2 э	665	222	443	98	0	208	235	0	0	0	0	0	0
ОУД.07	Информатика	э	138	46	92	60		34	58						
ОУД.08	Физика	ДЗ	167	56	111	28		34	77						
ОУД.09	Химия	э	117	39	78	10		34	44						





МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов							ДЗ	252	84	168	84							82	40	46
УП.05.	Учебная практика							ДЗ	72	0	72									72	
ПП.05.	Производственная практика							ДЗ	36	0	36										36
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения							Эк	393	95	298	80	20	0	0	0	0	0	54	62	182
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации							ДЗ	285	95	190	80	20						54	62	74
УП.06.	Учебная практика							ДЗ	36	0	36										36
ПП.06.	Производственная практика							ДЗ	72	0	72										72
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар							Эк	591	113	478	112	0	0	0	98	192	80	108	0	0
МДК.07.01.	Теоретическая подготовка по профессии рабочего 16675 Повар			Э				ДЗ	339	113	226	112				98	84	44			
УП.07.	Учебная практика							ДЗ	144	0	144						108	36			
ПП.07.	Производственная практика							ДЗ	108	0	108										
<b>Всего</b>		<b>0з/46дз/16э</b>							<b>7488</b>	<b>2160</b>	<b>5328</b>	<b>1674</b>	<b>40</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>468</b>
ПДП	Преддипломная практика							ДЗ													4 нед.
ГИА	Государственная итоговая аттестация																				6 нед.
Консультации по 4 часа на одного студента в год																					
Государственная итоговая аттестация: Дипломная работа. Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 недели). Защита дипломной работы с 15 июня по 28 июня (всего 2 недели)									<b>Всего</b>												
									дисциплин и МДК		612	792	576	684	432	648	324	252			
									учебной практики		0	0	0	180	108	72	180	36			
									производственной практики		0	0	0	0	36	144	72	180			
									преддипломной практики		0	0	0	0	0	0	0	144			
									Экзаменов (в т.ч. экзаменов квалификационных)		0	4	2	0	2	3	2	3			
									дифференцированных зачетов		2	9	5	6	5	7	3	9			
									зачетов		0	0	0	0	0	0	0	0			

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

№ п/п	Наименование	№ п/п	Наименование
	<b>Кабинеты</b>		<b>Лаборатории</b>
1	Русского языка и литературы	11	Химии
2	Физики	12	Метрологии и стандартизации
3	Биологии	13	Микробиологии, санитарии и гигиены
4	Социально-экономических дисциплин	14	<b>Учебный кулинарный цех</b>
5	Иностранного языка	15	<b>Учебный кондитерский цех</b>
6	Математики		<b>Спортивный комплекс</b>
7	Информационных технологий в профессиональной деятельности	16	Спортивный зал
8	Экологических основ природопользования	17	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
9	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	18	Стрелковый тир

			<b>Залы</b>
10	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	19	Библиотека, читальный зал
		20	Актовый зал

**Согласовано**

Председатели цикловых методических комиссий

\_\_\_\_\_ Т.А. Кожасва  
 \_\_\_\_\_ Т.А. Павликова

Заместитель директора по учебно-производственной работе

\_\_\_\_\_ С.В. Мартынова