Утверждаю
Директор ГБПОУ КРК «Интеграл»
_____ В.В. Ерин
«30» мая 2023 г.
Рег. № 815

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки специалистов среднего звена
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Курсавский региональный колледж ”Интеграл”
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения - 3 года 10мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:
технологический
Год начала подготовки по учебному плану – 2020 г.

1.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам *(нед.)*	Учебная практика *(нед.)*	Производственная практика		Промежуточная аттестация *(нед.)*	Государственная итоговая аттестация *(нед.)*	Каникулы	Всего *(нед.)*
			по профилю специальности *(нед.)*	преддипломная *(нед.)*				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**9**	**10**
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	34	4	2	-	2	-	10	52
III курс	28	9	2	-	2	-	11	52
IV курс	19	6	5	4	1	6	2	43
Всего	120	19	9	4	7	6	34	199

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

	Кабинеты:
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.
	Лаборатории:
7.	химии;
8.	метрологии и стандартизации
9.	микробиологии, санитарии и гигиены.
10.	**Учебный кулинарный цех**
11.	**Учебный кондитерский цех**
	Спортивный комплекс:
12.	спортивный зал;
13.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
14.	стрелковый тир
	Залы:
15.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
16.	актовый зал.

5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ, образовательная программа) ГБПОУ КРК «Интеграл» (далее-образовательная организация) разработан на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее –ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384, зарегистрирован Министерством Юстиции Российской Федерации (рег. № 33234 от 23.07.2014 г.) 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

-Закона об образовании в Российской Федерации от 29 декабря 2012 N 273 (в действующей редакции),

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 (в действующей редакции);

-Нормативно-правовыми актами, регламентирующими образовательную деятельность;

-Примерной основная образовательная программа СПО (далее -ПООП СПО), (в действующей редакции);

-Устава ГБПОУ КРК «Интеграл», локальных актов.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Для всех видов аудиторных занятий устанавливается академический час продолжительностью 45 минут. Предусмотрена группировка занятий парами (два урока по 45 мин. с перерывом между ними 5 мин.). Между парами перерыв 10 мин. Учебные группы могут делится на подгруппы при проведении учебных занятий по иностранному языку, проведении практических занятий по информатике и инженерной графике.

Объём учебных занятий и практики составляет 36 академических часов в неделю. Одна зачетная единица соответствует 32-36 академическим часам. Начало занятий с 01 сентября, окончание учебного года 30 июня.

При реализации образовательной программы могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема - передачи информации в доступных для них формах.

Возможна сетевая форма реализации образовательной программы с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. При использовании сетевой формы наряду с образовательными организациями также могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно - спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной

практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки специалистов среднего звена.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающихся за семестр (полугодие). Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине или МДК;
- зачет/ дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачет) по отдельной дисциплине или МДК, УП, ПП;
- экзамен квалификационный по профессиональному модулю.

Периодичность промежуточной аттестации в образовательной организации определена учебным планом. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов учебном году, а зачетов -10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным курсам, дисциплинам (модулям).

Экзамены проводятся непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практик в составе профессионального модуля.

Уровень подготовки обучающегося при проведении экзаменов по учебным дисциплинам оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно); при проведении экзамена квалификационного по профессиональному модулю решением о готовности к выполнению профессиональной деятельности: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

Организация консультативной помощи обучающимся осуществляется в соответствии с графиком консультаций. Часы консультаций на учебную группу определяются из расчета 4 часа на студента.

В период обучения с юношами проводятся пятидневные учебные сборы.

Видами практики студентов, осваивающих ППССЗ, являются: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности «Технология продукции общественного питания».

Учебная практика по ПМ «Выполнение работ по профессии» направлена на освоение рабочих профессий 16675 «Повар» и 12901 «Кондитер» является одним из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности. В результате освоения указанного ПМ студент получит квалификацию по данной рабочей профессии. Учебная практика проводится в учебных лабораториях.

Учебная практика может проводиться на базе профильных предприятий на основе договоров.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Практика по профилю специальности направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ППССЗ по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности, в соответствии с графиком учебного процесса.

Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку готовности обучающегося к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм (далее - организация).

Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с ППССЗ, а также графиком учебного процесса.

Программы практики разрабатываются образовательным учреждением и проходят процедуру согласования с работодателями.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Комплект документов по итогам практики должен содержать: отчет студента по практике, характеристику, заверенную руководителем организации, дневник по практике и другую документацию, определенную программой практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и

могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Порядок подготовки и проведения определены Положением по ГИА в ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл». Тематика выпускных квалификационных работ определяется методическим объединением преподавателей соответствующего профиля и утверждается приказом директора. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы вплоть до предложения своей тематики с обоснованием целесообразности ее разработки. При подготовке выпускной квалификационной работы каждому студенту назначаются руководитель и консультанты.

Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с Законом об образовании в Российской Федерации от 29 декабря 2012 N 273.

Результаты аттестационных испытаний оцениваются в баллах: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

В связи с высокой социально-экономической значимостью и актуальностью предложено написание курсовых работ по профессиональным модулям «Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и «Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 52 недели (1 год), в том числе: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель - каникулы и составляет 3 года 10 месяцев.

**Дополнительно вне сетки часов предусмотрены занятия по физической культуре в количестве 2 часа в неделю.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена сформирован 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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года №06-259).

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО составляет - 1404 часа (39 недель).

За два года обучения студенты получают общеобразовательную подготовку и вместе с тем осваивают профессиональную образовательную программу по специальности.

Введена учебная дисциплина Родной язык - 36 часов.

В процессе изучения общеобразовательных дисциплин предусмотрен индивидуальный проект. Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности. Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, занимающегося по ФГОС СОО.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в рамках времени, специально отведённого учебным планом из часов самостоятельной работы, и должен быть представлен в виде завершённого учебного исследования или разработанного проекта.

Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин ППССЗ таких циклов, как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Итоговая аттестация по разделу ОД.00 (общеобразовательная подготовка) состоит из трёх дисциплин: двух обязательных (математика и русский язык) и одного по выбору студента.

Формирование вариативной части ППССЗ

В соответствии с ФГОС вариативная часть циклов ППССЗ составляет 864 часа. Из вариативной части на Общий гуманитарный и социально-экономический цикл дисциплин (ОГСЭ) выделено 82 ч. (на дисциплину «Физическая культура»).

Исходя из предложений социальных партнёров и ведущих преподавателей профиля на изучение «Общепрофессиональных дисциплин» из вариативной части циклов ОПОП было добавлено 782 ч., в том числе: «Организация производства предприятий общественного питания» - 90 ч., «Оборудование предприятий общественного питания» - 104 ч., «Организация обслуживания предприятий общественного питания» - 74 ч., «Моделирование профессиональной деятельности» - 32 ч., «Калькуляция и учет»- 72 ч., «Основы здорового образа жизни» - 36 ч., «Деловой этикет» - 36 ч., «Современные технологические процессы, оборудование и техника в общественном питании» - 36 часов, «Основы предпринимательства» - 36 часов, «Основы финансовой грамотности» - 32 ч.

На профессиональные модули из вариативной части циклов ППССЗ было добавлено 96 ч. В рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих» на основании предложений преподавателей и в соответствии с требованиями рынка труда рекомендовано освоение рабочих профессий 16675 Повар и 129901 Кондитер. Освоение данного модуля вынесено на 3 курс обучения, так как материал, необходимый для подготовки по рабочим профессиям 16675 Повар и 12901 Кондитер, входит в содержание дисциплин и профессиональных модулей изучаемых на 2-3 курсах обучения. Количество часов отведенных на изучение данного модуля составляет 152 ч., что достаточно для закрепления пройденного материала и отработки полученных навыков.

Код специальности	Специальность среднего профессионального образования	Наименование профессий рабочих, должностей служащих. Квалификация среднего профессионального образования	Срок обучения	Уровень общего образования	Уровень профессиональн ого образования	Ступени квалификации
-	-	Среднее общее образование	2 года	Среднее общее	-	-
19.02.10	Технология продукции общественного питания	16675 Повар 12901 Кондитер	3 года	Среднее общее	Профессиональн ая подготовка	1
19.02.10	Технология продукции общественного питания	Техник - технолог	3 года 10 мес.	СПО (базовый уровень)	Среднее профессиональн ое (базовый уровень)	2