Согласовано»
ООО «Казачий хлеб»
_____ Земцева И.В.
«_____» _____2014г.

«Утверждаю»
Директор ГБОУ СПО НСХТ
_____ Мачнев А.Н.
«_____» _____2014г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного образовательного учреждения
среднего профессионального образования
«Новотроицкий сельскохозяйственный техникум»
ст. Новотроицкая
программы подготовки специалистов среднего звена
по профессии 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 профессионального образования: технический
Год начала подготовки:2014

1. График учебного процесса

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
	1 7	8 14	15 21	22 28	29 5	6 12	13 19	20 26	27 2	3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 23	22 28	29 4	5 11	12 18	19 25	26 1	2 8	9 15	16 22	23 1	2 8	9 15	16 22	23 26	27 3	4 10	13 19	20 26	27 3	4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28	29 5	6 12	13 19	20 26	29 1	2 8	9 15	16 22	23 31
	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**
I																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																	А	К	К																				У	У	У	У	А	К	К	К	К	К	К	К	К
III													У	У	У	У	А	К	К																		У	У	У	У	У	У	А	К	К	К	К	К	К	К	К
IV																А	К	К	К	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	И	И	И	И	И	И									

Обозначения:

	Теоретическое обучение	А	Промежуточная аттестация	У	Учебная практика	П	Производственная. практика	Д	Преддипломная практика	И	Итоговая государственная. аттестация	К	Каникулы

2.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Теоретическое обучение						Промежуточная аттестация	Практика			Государственная(итоговая) аттестация, включающая подготовку и защиту выпускной квалификационной работы	Каникулярное время	Всего
	Всего за год		1 полугодие		2 полугодие			Учебная	Производственная(по профилю специальности)	Производственная(преддипломная)			
	недель	часов	недель	часов	недель	часов	недель	недель	недель	недель	недель	недель	недель
I	39	1404	16	576	23	828	2					11	52
II	36	1296	16	576	20	720	2	4				10	52
III	30	1080	12	432	18	648	2	10				10	52
IV	15	540	15	540			1		14	4	6	3	43
Итого	**120**	**4320**	**59**	**2124**	**61**	**2196**	**7**	**14**	**14**	**4**	**6**	**34**	**199**

3.План учебного процесса

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик					Всего часов по профессиональным модулям с учетом практик	Всего по практике (часов)	Учебная нагрузка обучающихся (в часах)						Распределение обязательной нагрузки и практик по курсам и семестрам (часов в семестр)							
								Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка				1 курс		2 курс		3курс		4 курс	
										Всего занятий	в т. ч.			1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
		Экзамены	Зачеты	Контрольные работы	Курсовые работы						лекций, семинаров, уроков	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)	16 недель	23 недели	16 недель	24 недели *	16 недель**	24 недели***	15 недель	практика (концентрированная)

ОДБ.00	**Общеобразовательная подготовка с учетом профиля получаемого профессионального образования (технический профиль)**	**6**	**10**	**8**				**2106**	**702**	**1404**	**709**	**695**		**576**	**828**						
ОДБ.01	**Базовые учебные Предметы**							**1287**	**429**	**858**	**429**	**429**									
ОДБ.01.01	**Русский язык**	12						117	39	78	39	39		32	46						
ОДБ.01.02	**Литература**		2*	1				176	59	117	78	39		48	69						
ОДБ.01.03	**Иностранный язык**		2*	1				117	39	78		78		32	46						
ОДБ.01.04	**История**		2*	1				175	58	117	78	39		48	69						
ОДБ.01.05	**Обществознание (включая экономику и право)**		2*	1				176	59	117	78	39		48	69						
ОДБ.01.06	**Химия**		2*	1				117	39	78	39	39		32	46						
ОДБ.01.07	**Биология**		2*	1				117	39	78	39	39		32	46						
ОДБ.01.08	**Физическая культура**		1,2*					175	58	117		117		48	69						
ОДБ.01.09	**ОБЖ**		2*	1				117	39	78	78			32	46						
ОДП.02	**Профильные учебные предметы**							**819**	**273**	**546**	**280**	**266**									
ОДП.02.01	**Математика**	12						434	145	289	156	133		128	161						
ОДП.02.02	**Информатика и ИКТ**		2*	1				141	47	94	39	55		48	46						
ОДП.01.03	**Физика**	12						244	81	163	85	78		48	115						
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		**16**					**754**	**254**	**500**	**160**	**340**									
ОГСЭ.01	**Основы философии**		3					64	16	48	48					48					
ОГСЭ.02	**История**		3					64	16	48	48					48					
ОГСЭ.03	**Иностранный язык**		34567					186	16	170		170				32	48	24	36	30	

ОГСЭ.04	Физическая культура		34567					360	190	170		170				32	48	24	36	30	
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи		5					80	16	64	32	32						64			
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**1**	**2**					**312**	**104**	**208**	**128**	**80**									
ЕН.01	Математика		3					48	16	32	16	16				32					
ЕН.02	Экологические основы природопользования		3					48	16	32	32					32					
ЕН.03	Химия	3						216	72	144	80	64				144					
П.00	**Профессиональный цикл**	**21**	**21**		**3**			**3208**	**1116**	**2232**	**1326**	**842**	**64**								
ОПД.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**6**	**9**		**1**			**1445**	**479**	**966**	**620**	**330**	**16**								
ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		4					108	36	72	48	24					72				
ОПД.02	Физиология питания	3						96	32	64	48	16				64					
ОПД.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3						96	32	64	48	16				64					
ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		7					90	30	60	30	30								60	
ОПД.05	Метрология, стандартизация		4					72	24	48	24	24					48				
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности		6					72	24	48	48								48		
ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5			5			124	32	92	62	14	16					92			
ОПД.08	Охрана труда		5					48	16	32	32							32			
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности		6					108	36	72	24	48							72		
ОПД.10	Товароведение продовольственных товаров	4	3					192	64	128	88	40				80	48				
ОПД.11	Документационное обеспечение управления		7					45	15	30	30									30	
ОПД.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	6						160	60	100	60	40							100		

ОПД.13	**Организация обслуживания**	7						90	30	60	30	30								60	
ОПД.14	**Оборудование предприятий общественного питания**		4					144	48	96	48	48					96				
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**15**	**12**		**2**	**2871**	**1008**	**1863**	**621**	**1242**	**692**	**502**	**48**								
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**4****				**324**	**72**	**252**	**84**	**168**	**96**	**72**									
МДК.01.01	***Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции***	4						252	84	168	96	72					**168**				
УП.01	***Учебная практика***		4*				72										72				
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**4****				**360**	**72**	**288**	**96**	**192**	**96**	**72**	**24**								
МДК.02.01	***Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции***	4			4			288	96	192	96	72	24				192				
УП.02	***Учебная практика***		4*				72										72				
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**6****				**624**	**252**	**372**	**124**	**248**	**136**	**88**	**24**								
МДК.03.01	***Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции***	5 6			6			372	124	248	136	88	24					128	120		
УП.03	***Учебная практика***		5* 6*				252											108	144		
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**6****				**384**	**108**	**276**	**92**	**184**	**112**	**72**									
МДК.04.01	***Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий***	5 6						276	92	184	112	72						112	72		

УП.04	*Учебная практика*		5* 6*				108											36	72			
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	8**				**396**	**216**	**180**	**60**	**120**	**60**	**60**										
МДК.05.01	*Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*	7						180	60	120	60	60								120		
ПП.05	*Производственная практика*		8*				216															216
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	8**				**171**	**36**	**135**	**45**	**90**	**60**	**30**										
МДК.06.01	*Управление структурным подразделением организации*	7						135	45	90	60	30								90		
ПП.06	*Производственная практика*		8*				36															36
ПМ.07	**Выполнение работ по профессиям:**	8**				**612**	**252**	**360**	**120**	**240**	**132**	**108**										
	16675 Повар; 12901 Кондитер; 11176 Бармен		6* 7* 7*					360	120	240	132	108							120	120		
ПП.07	*Производственная практика*		8*				252															252
ИТОГО (без часов на практику)		**28**	**40**	**8**	**3**			**6480**	2160	**4320**	**2245**	**2011**	**64**	**576**	**828**	**576**	**720**	**476**	**604**	**540**		
ИТОГО (без практики и общеобразовательной подготовки)		**22**	**30**		**3**			**4374**	**1458**	**2916**	**1550**	**1302**	**64**			**576**	**720**	**432**	**648**	**540**		
Итого по практике, в том числе: • рассредоточенная практика • концентрированная практика							**1008 504 504**										**144 144 -**	**144 144 -**	**216 216 -**		**504 - 504**	
ПДП.00	**Преддипломная практика**																					**4 нед**
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**																					**6 нед**

Консультации на учебную группу по 100 часов в год **Государственная итоговая аттестация:** защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект)	**Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающего в неделю**		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	
	Всего в семестре	**изучаемых дисциплин и МДК в семестре**	**12**	**12**	**10**	**8**	**6**	**8**	**8**	
		учебной практики				**144**	**144**	**216**		
		производственной практики								**504**
		преддипломной практики								**114**
		экзаменов (без квалификационных)	3	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	
		зачетов (без физической культуры и практик), в т.ч. дифференцированных		**8** **8**	**6**	**4**	**3**	**4** **1**	**4** **2**	
		контрольных работ	**8**							

Примечание: *- длительность 4 семестра составляет 24 недели, в т. ч. обязательная аудиторная нагрузка - 20 недель и 4 недель учебной рассредоточенной практики;

**- длительность 5 семестра составляет 16 недель, в т. ч. обязательная аудиторная нагрузка – 12 недель и 4 недели рассредоточенной практики;

***- длительность 6 семестра составляет 24 недель, в т. ч. обязательная аудиторная нагрузка – 18 недель и 4 недели рассредоточенной практики;

Обозначение: 6*-дифференцированный зачет в шестом семестре.

8**-квалификационный экзамен по профессиональному модулю в восьмом семестре.

4. Практика

№ п/п	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Семестр	Длительность в часах или неделях
1	Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Учебная	Рассредоточенно	4	2 недели
2	Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Учебная	Рассредоточенно	4	2 недели
3	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Учебная	Рассредоточенно	5,6	7 недель
4	Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Учебная	Рассредоточенно	5,6	3 недели
5	Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Производственная (по профилю специальности)	Концентрированно	8	6 недель
6	Организация работы структурного подразделения	Производственная (по профилю специальности)	Концентрированно	8	1 неделя
7	Выполнение работ по профессиям	Производственная (по профилю специальности	Концентрированно	8	7 недель
8		Производственная (преддипломная)	Концентрированно	8	4 недель
				Всего	32 недели

5. Пояснения к учебному плану

1.Рабочий учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, введенным в действие приказом Минобрнауки России от 22.06.2010 г. № 675;

рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального образования, 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 29.05.2007г. №03-1180), определяющих профили получаемого профессионального образования, базовые и профильные общеобразовательные дисциплины и их объемные параметры;

перечнем специальностей среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки России от 28.09.2009г. №355);

приказом Минобрнауки России от 20.08.2008г. №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 09.03.2004г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования», вносящего поправки в базисный учебный план 2004г. в части увеличения времени на изучение ОБЖ на базовом уровне с 35 часов до 70час.;

Законом РФ « Об образовании».

2.Рабочий учебный план вводится с 01.09.2011 г.

3.Федеральный компонент среднего (полного) общего образования реализуется на первом курсе. Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 260807 с учетом профиля получаемого профессионального образования проведено в соответствии с рекомендациями Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования (письмо Минобрнауки России от 29 мая 2007 г. № 03-1180)) и рекомендациями ФИРО. При этом на физическую культуру отводится по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 Г. № 889

4.Объем обязательной аудиторной нагрузки обучающего составляет 36 часов в неделю при максимальной нагрузке 54 часа в неделю.

5. Консультации для обучающихся очной формы получения образования (групповые, индивидуальные) предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год и проводятся по расписанию.

6.Диапазон допустимых значений практикоориентированности для СПО для базовой подготовки лежит в пределах 50% - 65% и составляет для РУП значение 61,5 %.

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

8..На промежуточную аттестацию выносятся только экзамены (не более 3-х экзаменов в неделю). По дисциплинам, по которым не предусматриваются экзамены, завершающей формой контроля является зачет. Промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

9. Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП (864 часа), по решению заседания методических комиссий Протокол № 8 от 20.04.2011г. использован на ведение пяти новых дисциплин – «Товароведение продовольственных товаров» (128 часов), «Документационное

обеспечение управления» (30 часов), «Бухгалтерский учет в общественном питании» (120 часов), «Организация обслуживания» (60 часов), «Оборудование предприятий общественного питания» (96 часов), на увеличение объема времени основных дисциплин Общего гуманитарного и социально – экономического цикла (56 часов), Общепрофессионального цикла (140 часов) и на увеличение объема времени модулей профессионального цикла (234 часа).

10. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю является **квалификационный экзамен** (проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенного в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС). Квалификационный экзамен проставляется после освоения обучающимся компетенций при изучении теоретического материала по модулю и прохождения практик. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен» При освоении программ междисциплинарных курсов (МДК) в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по МДК является экзамен или дифференцированный зачет.

11. Учебная практика в третьем семестре проводится рассредоточено по 9 часов в неделю путем чередования ее с теоретическими занятиями при обязательном сохранении на протяжении учебного года объема часов, установленного как на теоретические занятия, так и на учебную практику.

12. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект) соответствующей содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

6. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	Наименование
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 и подтверждения качества
9	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
10	Учебный кулинарный цех
11	Учебный кондитерский цех
12	Спортивный комплекс: открытый стадион широкого профиля, спортивный зал, место для стрельбы.
13	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
14	Актовый зал

«Согласовано»

Председатели методических комиссий:

Прокуда Е.А._____

Кривенцева Т.Ю._____

Зам.директора по УПР:

Новикова Т.С. _____