

УТВЕРЖДАЮ:

*Директор
ГАПОУ ЧАО «ЧМК»:*

Л.В. Махаева

«30» августа 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж»

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 мес.

на базе основного общего образования

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование дисциплин	формы промежуточной аттестации	максим. учебн. нагрузка студента, ч.	Самостоятельная учебн. нагрузка студента, ч.	Обязательные учебные занятия, ч.				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					всего	в т.ч.			1 сем. 17 недель	2 сем. 22 недель	3 сем. 14 недель	4 сем. 18 недель	5 сем. 10 недель	6 сем. 16 недель	7 сем. 12 недель	8 сем. 11 недель
						лекций	лаб. раб., практич. занятия	курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	Обязательная и вариативная части циклов ОПОП		6480	2160	4320	1904	2376	40	612	792	504	648	360	576	432	396
ОД.00	Общеобразовательные дисциплины	23/8ДЗ/6Э	2106	702	1404	752	652	0	612	792	0	0	0	0	0	0
ОБД	Базовые дисциплины	23/ 5ДЗ/4Э	1647	549	1098	586	512	0	462	636	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык и литература	ДЗ, Э	327	109	218	74	144		98	120						
ОУД.02	Иностранный язык	-, З	177	59	118		118		52	66						
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	ДЗ, Э	246	82	164	72	92		78	86						
ОУД.04	История	-, Э	177	59	118	118			52	66						
ОУД.05	Физическая культура	З, ДЗ	177	59	118		118		52	66						
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	105	35	70	70			30	40						
ОУД.07	Физика	-, ДЗ	147	49	98	58	40		48	50						
ОУД.08	Обществознание (включая экономику и право)	-, Э	162	54	108	108			52	56						
ОУД.09	Экология	З	75	25	50	50				50						
ОУД.10	Астрономия	З	54	18	36	36				36						
ОПД.00	Профильные дисциплины	3ДЗ / 2 Э	459	153	306	166	140	0	150	156	0	0	0	0	0	0
ОПД.01	Информатика	ДЗ, Э	150	50	100		100		50	50						
ОПД.02	Химия	ДЗ, Э	162	54	108	68	40		50	58						
ОПД.03	Биология	-, ДЗ	147	49	98	98			50	48						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социальный экономический цикл	23/ 2ДЗ	630	210	420	80	340	0	0	0	104	72	40	64	48	92
ОГСЭ.01	Основы философии	З	58	10	48	40	8									48
ОГСЭ.02	История	ДЗ	58	10	48	40	8				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -, З, ДЗ	190	28	162		162				28	36	20	32	24	22
ОГСЭ.04	Физическая культура	3ДЗ,3ДЗ,3ДЗ	324	162	162		162				28	36	20	32	24	22
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2ДЗ / 1Э	315	105	210	100	110	0	0	0	0	70	70	70	0	0
ЕН.01	Математика	Э	105	35	70	30	40					70				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	105	35	70	40	30							70		
ЕН.03	Химия	ДЗ	105	35	70	30	40						70			
П.00	Профессиональный цикл	13 / 25ДЗ / 13 Э / 7 КЭ	3429	1143	2286	972	1274	40	0	0	400	506	250	442	384	304
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	13 / 9ДЗ / 1Э	1137	379	758	420	338	0	0	0	160	250	38	0	72	238
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	78	26	52	24	28				52					
ОП.02	Физиология питания	-, ДЗ	159	53	106	46	60				26	80				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-, ДЗ	99	33	66	46	20				26	40				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	132	44	88	28	60									88
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	84	28	56	40	16				56					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	108	36	72	42	30								72	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	225	75	150	100	50									150
ОП.08	Охрана труда	З	57	19	38	30	8						38			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	38	30					68				
ОП.10*	Основы исследовательской деятельности	ДЗ	93	31	62	26	36					62				
ПМ.00	Профессиональные модули	16ДЗ/10Э/7КЭ	2292	764	1528	552	936	40	0	0	240	256	212	442	312	66
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2 ДЗ/2Э/1 ЭК	255	85	170	60	110	0	0	0	0	100	70	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э,Э	255	85	170	60	110					100	70			
УП.01		ДЗ			72							72				
ПП.01		ДЗ			72							72				

ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2ДЗ/2 Э/1 ЭК	255	85	170	60	110	0	0	0	0	0	70	100	0	0			
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	,Э,Э	255	85	170	60	110						70	100					
УП.02		ДЗ			72								72						
ПП.02		ДЗ			72								72						
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	2 ДЗ/2Э/1 ЭК	318	106	212	72	100	40	0	0	0	0	72	140	0	0			
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э,Э	318	106	212	72	100	40					72	140					
УП.03		ДЗ			72								72						
ПП.03		ДЗ			72								72						
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	3ДЗ/1 Э/1 ЭК	288	96	192	82	110	0	0	0	0	0	0	120	72	0			
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	,Э	288	96	192	82	110							120	72				
УП.04		ДЗ			72									72					
ПП.04		ДЗ			72									72					
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	2ДЗ/1 Э/1 ЭК	279	93	186	86	100	0	0	0	0	0	0	82	104	0			
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	,Э	279	93	186	86	100							82	104				
УП.05		ДЗ			72									72					
ПП.05		ДЗ			72									72					
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	2ДЗ/1 Э/1 ЭК	303	101	202	92	110	0	0	0	0	0	0	0	136	66			
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ,Э	303	101	202	92	110								136	66			
УП.06		ДЗ			36											36			
ПП.06		ДЗ			36											36			
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар	3ДЗ/1 Э/1 ЭК	594	198	396	100	296	0	0	0	240	156	0	0	0	0			
МДК.07.01	Технология приготовления продукции общественного питания	,Э	594	198	396	100	296				240	156							
УП.07		ДЗ			108						108								
ПП.07		ДЗ			108						108								
ВСЕГО																			
ПДП.00	Преддипломная практика															4			
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация															6			
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы															4			
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы															2			
Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год								Всего	дисциплин и МДК		612	792	504	648	360	576	432	396	
Государственная (итоговая) аттестация									учебной практики		0	0	108	72	144	144	0	36	
1. Подготовка выпускной квалификационной работы									производст. практики / преддипл.практики		0	0	0	108	72	144	144	36/144	
с 18.05 по 14.06 (всего 4 нед.)									экзаменов		0	6	0	4	4	4	4	4	3
2.Защита выпускной квалификационной работы									дифф. зачетов		4	3	4	6	4	5	4	4	4
с 15.06 по 28.06 (всего 2 нед.)								зачетов		0	3	0	0	1	0	1	1	1	

Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 июля 2014 г. Регистрационный N 33234).

Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Учебная нагрузка обучающихся составляет 36 аудиторных часов в неделю при продолжительности занятия 2 академических часа (пара). Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра по результатам учебных занятий и включает опрос студентов на практических и семинарских занятиях; оценку выполнения аудиторных контрольных работ, тестирование, оценку рефератов и др. (выполнение домашних и письменных творческих работ, контрольное тестирование, индивидуальные и коллективные компьютерные тренинги, лабораторные и практические работы, активные семинары и т.д.). При реализации учебного плана применяются традиционные формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок. Текущий контроль успеваемости в ходе учебных занятий осуществляется преподавателями, ведущими занятия, его ход и результаты фиксируются в журнале теоретических и практических занятий. При отсутствии по дисциплине практических и семинарских занятий текущий контроль успеваемости осуществляется путем проверки преподавателем знаний студентов на теоретических занятиях.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика проводится преподавателями МДК профессиональных модулей в колледже, а также на предприятиях, организациях, учреждениях независимо от их организационно-правовых форм. Производственная практика (практика по профилю специальности, преддипломная практика) проводится на основе договоров, заключаемых между колледжем и базами практики. Организацию и руководство производственной практикой осуществляют методические руководители от колледжа (из числа

преподавателей профессиональных модулей), а так же общие и непосредственные руководители от данных учреждений. Практика завершается оценкой освоенных студентами общих и профессиональных компетенций.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно после или в процессе изучения отдельных МДК или модуля в целом и распределена следующим образом: ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции УП.01 – 72 часа (2 курс), ПП.01 – 72 часа (3 курс); ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: УП.02 – 72 часа (3 курс), ПП.02 – 72 часа (3 курс); ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: УП.03 - 72 часа (3 курс), ПП.03 – 72 часа (3 курс); ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: УП.04 – 72 часа (3 курс), ПП.04 – 72 часа (4 курс); ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов: УП.05 – 72 часа (3 курс), ПП.05 – 72 часа (4 курс); ПМ.06 Организация работы структурного подразделения: УП.06 – 36 часов (4 курс), ПП.06 – 36 часов (4 курс); ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар: УП.07 – 108 часов (2 курс), ПП.07 – 108 часов (2 курс); Преддипломная практика: 4 курс – 4 недели.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формировался в соответствии с Разъяснениями по реализации ФГОС среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО, формируемых на основе ФГОС СПО.

Нормативный срок освоения ОПОП по специальности СПО увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение – 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), отведены на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла. При этом на ОБЖ отводится 68 часов, на Физическую культуру – по три часа в неделю.

Формирование вариативной части ОПОП

Учебный план состоит из обязательной и вариативной частей циклов ОПОП. Обоснование распределения вариативной части (отражено в протоколе совместного заседания ЦМК и работодателей). С учетом требований работодателей в основную профессиональную программу введены новые дисциплины, а также с помощью увеличения количества часов усилены профессиональные модули.

1296 часов максимальной учебной нагрузки (864 часа обязательных учебных занятий) вариативной части циклов ОП СПО распределены следующим образом:

Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов	Распределение часов вариативной части	
	максимальная учебная нагрузка	в том числе обязательных учебных занятий
ЕН.02 Экологические основы природопользования	3	2
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	30	20
ОП.02 Физиология питания	111	74
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	45	30
ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	57	38
ОП.05 Метрология и стандартизация	30	20
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	51	34
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	87	58
ОП.08 Охрана труда	9	6
ОП.10 Основы исследовательской деятельности	93	62
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	30	20
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	30	20
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	30	20
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	30	20
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	138	92

Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов	Распределение часов вариативной части	
	максимальная учебная нагрузка	в том числе обязательных учебных занятий
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	129	86
МДК.07.01 Технология приготовления продукции общественного питания	393	262

4.3. Формы проведения консультаций

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусмотрены в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формами проведения консультаций являются групповые, индивидуальные, письменные и устные занятия, в том числе, консультации перед экзаменами и экзаменами квалификационными, консультации студентам, плохо усвоившим учебный материал и др. В ходе консультации преподаватель дает обучающимся перечень вопросов, выносимых на экзамены в порядке их изучения.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация осуществляется по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с учебным планом в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена, квалификационного экзамена. Обучающийся допускается к промежуточной аттестации по учебной дисциплине (профессиональному модулю или МДК) после успешного прохождения по ней всех учебных процедур текущего контроля знаний. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или МДК. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится не более 1 недели (36 часов) в семестр. В случае если учебные дисциплины, МДК и/или профессиональные модули изучаются концентрированно, промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения их освоения. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по ОПОП является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Итогом является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Распределение промежуточной аттестации на весь период освоения Программы:

1 курс «Русский язык и литература», «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия», «История», «Обществознание (включая экономику и право)», «Информатика», «Химия»;

2 курс ЕН.01 Математика, МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, Экзамен (квалификационный) по ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар;

3 курс МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, Экзамен квалификационный по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

4 курс ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов, МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации, Экзамен (квалификационный) по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

4.5. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Итоговая аттестация – комплексная оценка уровня подготовки выпускника в соответствии его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта. Итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы.