|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДАЮ  Директор ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С.Николаева  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.В. Гонашвили  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_год. |

**Учебный план**

программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала

С.С. Николаева» 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 | |

г.Михайловск, 2016г.

1. **График учебного процесса**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | сентябрь | | | | 29.09-05.10 | октябрь | | | 27.10-02.11 | ноябрь | | | | декабрь | | | | 29.12-04.01 | январь | | | 26.01-01.02 | февраль | | | 23.02-01.03 | март | | | | 30.03-05.04 | апрель | | | 27.04-03.05 | май | | | | июнь | | | | 29.06-05.07 | июль | | | 27.07-02.08 | август | | | |
| 1 | 8 | 1  5 | 2  2 | 6 | 1  3 | 2  0 | 3 | 1  0 | 1  7 | 2  4 | 1 | 8 | 1  5 | 2  2 | 5 | 1  2 | 1  9 | 2 | 9 | 1  6 | 2 | 9 | 1  6 | 2  3 | 6 | 1  3 | 2  0 | 4 | 1  1 | 1  8 | 2  5 | 1 | 8 | 1  5 | 2  2 | 6 | 1  3 | 2  0 | 3 | 1  0 | 1  7 | 2  4 |
| 7 | 1  4 | 2  1 | 2  8 | 1  2 | 1  9 | 2  6 | 9 | 1  6 | 2  3 | 3  0 | 7 | 1  4 | 2  1 | 2  8 | 1  1 | 1  8 | 2  5 | 8 | 1  5 | 2  2 | 8 | 1  5 | 2  2 | 2  9 | 1  2 | 1  9 | 2  6 | 1  0 | 1  7 | 2  4 | 3  1 | 7 | 1  4 | 2  1 | 2  8 | 1  2 | 1  9 | 2  6 | 9 | 1  6 | 2  3 | 3  1 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 1  0 | 1  1 | 1  2 | 1  3 | 1  4 | 1  5 | 1  6 | 1  7 | 1  8 | 1  9 | 2  0 | 2  1 | 1  2 | 2  3 | 2  4 | 2  5 | 2  6 | 2  7 | 2  8 | 2  9 | 3  0 | 3  1 | 3  2 | 3  3 | 3  4 | 3  5 | 3  6 | 3  7 | 3  8 | 3  9 | 4  0 | 4  1 | 4  2 | 4  3 | 4  4 | 4  5 | 4  6 | 4  7 | 4  8 | 4  9 | 5  0 | 5  1 | 5  2 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | к | к |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | А | А | к | к | к | к | к | к | к | к | к |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | к | к |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | у | у | у | у | у | п | п | п | п | А | К | к | к | к | к | к | к | к |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | у | у | у | у | п | п | п | А | к | к |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | у | у | у | у | п | п | п | А | К  = | к | к | к | к | к | к | к | к |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | у | у | п | п | А | к | к |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | п | А | 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 | 17 | 612 | 22 | 792 | 2 |  |  |  |  | 11 | 52 |
| **II** | 32 | 1152 | 17 | 612 | 15 | 540 | 1 | 5 | 4 |  |  | 10 | 52 |
| **III** | 25 | 900 | 9 | 324 | 16 | 576 | 2 | 8 | 6 |  |  | 11 | 52 |
| **IV** | 24 | 864 | 12 | 432 | 12 | 432 | 2 | 2 | 3 | 4 | 6 | 2 | 43 |
| **Итого** | **120** | **4320** | **55** | **1944** | **65** | **2412** | **7** | **15** | **13** | **4** | **6** | **34** | **199** |

**3.План учебного процесса**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | | | Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр) | | | | | | | | | | | Формируемые компетенции |
| Максимальная учебная нагрузка | Самостоятельная учебная работа | Обязательная аудиторная | | | | I курс | | II курс | | | III курс | | | IV курс | | |
| Экзаменов | Дифференцированных зачетов | Зачетов | 1 сем. 17 нед. | 2 сем. 22 нед. | 3 сем. 17 нед. 1ат | 4 сем. 20 нед. | 4нед | 5 сем. 16 нед. | 6 сем. 20 нед. | 3нед | 7 сем. 16 нед. | 8 сем. 12 нед. | 1нед |
| Всего занятий | лекций, семинаров | в т.ч.лаб. и практ.занятий | курсовых работ (проектов) |
|
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** |  |  |  | **2108** | **703** | **1404** | **657** | **747** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.01 | Русский язык и литература | 2 |  |  | 293 | 97 | 195 | 95 | 100 |  | 98 | 97 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.02 | Иностранный язык |  | 2 |  | 176 | 59 | 117 | 47 | 70 |  | 58 | 59 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.03 | Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия | 2 |  |  | 234 | 78 | 156 | 82 | 74 |  | 78 | 78 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.04 | История |  | 2 |  | 176 | 59 | 117 | 87 | 30 |  | 58 | 59 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.05 | Физическая культура |  | 2 |  | 176 | 59 | 117 | 8 | 109 |  | 58 | 59 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.06 | ОБЖ |  | 2 |  | 105 | 35 | 70 | 36 | 34 |  | 34 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.08 | Физика | 2 |  |  | 147 | 49 | 98 | 48 | 50 |  | 48 | 50 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.10 | Обществознание (включая экономику и право) |  | 2 |  | 162 | 54 | 108 | 54 | 54 |  | 52 | 56 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.16 | География |  | 2 |  | 108 | 36 | 72 | 40 | 32 |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.17 | Экология |  | 2 |  | 54 | 18 | 36 | 20 | 16 |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Профильные дисциплины** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.07 | Информатика |  | 3 |  | 150 | 50 | 100 | 16 | 84 |  | 30 | 36 | 34 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.09 | Химия |  | 2 |  | 162 | 54 | 108 | 66 | 42 |  | 60 | 48 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.15 | Биология |  | 2 |  | 108 | 36 | 72 | 40 | 32 |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **УД** | **Дополнительные дисциплины** |  |  |  | 57 | 19 | 38 | 18 | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УД.01 | История и культура Терского казачества/ История Ставропольского края |  |  | 1 | 57 | 19 | 38 | 18 | 20 |  | 38 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |  |  |  | **693** | **231** | **462** | **116** | **346** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 8 |  |  | 72 | 24 | 48 | 34 | 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 48 |  | ОК 1-9 |
| ОГСЭ.02 | История |  | 6 |  | 72 | 24 | 48 | 48 |  |  |  |  |  |  |  |  | 48 |  |  |  |  | ОК 1-9 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |  | 8 |  | 162 |  | 162 |  | 162 |  |  |  | 34 | 32 |  | 24 | 22 |  | 24 | 26 |  | ОК 1-9 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |  | 8 | 3,4,5,6, 7 | 324 | 162 | 162 | 6 | 156 |  |  |  | 32 | 32 |  | 24 | 24 |  | 24 | 26 |  | ОК 2 ОК 3 ОК 6 |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи |  | 8 |  | 63 | 21 | 42 | 28 | 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 42 |  | ОК 1-9 |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** |  |  |  | **312** | **105** | **208** | **116** | **92** | **0** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ЕН.01 | Математика |  | 3 |  | 51 | 17 | 34 | 18 | 16 |  |  |  | 34 |  |  |  |  |  |  |  |  | ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |  |  | 7 | 48 | 16 | 32 | 20 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |  | ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 |
| ЕН.03 | Химия | 3 |  |  | 213 | 72 | 142 | 78 | 64 |  |  | 34 | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  | ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  |  |  | **3368** | **1122** | **2246** | **1052** | **1108** | **66** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** |  |  |  | **1495** | **498** | **997** | **455** | **518** | **24** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |  | 4 |  | 148 | 49 | 99 | 49 | 50 |  |  |  | 44 | 55 |  |  |  |  |  |  |  | ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 |
| ОП.02 | Физиология питания |  | 3 |  | 144 | 48 | 96 | 50 | 46 |  |  |  | 96 |  |  |  |  |  |  |  |  | ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья |  | 3 |  | 168 | 56 | 112 | 62 | 50 |  |  |  | 112 |  |  |  |  |  |  |  |  | ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |  | 7 |  | 102 | 34 | 68 | 34 | 34 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 68 |  |  | ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация |  | 8 |  | 63 | 21 | 42 | 22 | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 22 | 20 |  | ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности |  | 8 |  | 78 | 26 | 52 | 28 | 24 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 52 |  | ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |  | 8 |  | 180 | 60 | 120 | 50 | 46 | 24 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 120 |  | ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 |
| ОП.08 | Охрана труда |  |  | 5 | 72 | 24 | 48 | 24 | 24 |  |  |  |  |  |  | 48 |  |  |  |  |  | ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности |  | 6 |  | 102 | 34 | 68 | 20 | 48 |  |  |  |  |  |  |  | 68 |  |  |  |  | ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 |
| ОП.10 | Специальный рисунок и лепка |  | 4 |  | 75 | 25 | 50 |  | 50 |  |  |  |  | 50 |  |  |  |  |  |  |  | ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 |
| ОП.11 | Товароведение продовольственных товаров |  | 3 |  | 75 | 25 | 50 | 26 | 24 |  |  |  | 50 |  |  |  |  |  |  |  |  | ОК 1-9  ПК 4.1-4.3 |
| ОП.12 | Бухгалтерский учет на ПОП |  | 7 |  | 84 | 28 | 56 | 18 | 38 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 56 |  |  | ОК 1-9  ПК 4.1-4.3 |
| ОП.13 | Организация обслуживания на ПОП |  | 7 |  | 102 | 34 | 68 | 34 | 34 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 68 |  |  | ОК 1-9  ПК 4.1-4.3 |
| ОП.14 | Оборудование ПОП |  | 3 |  | 102 | 34 | 68 | 38 | 30 |  |  |  | 68 |  |  |  |  |  |  |  |  | ОК 1-9  ПК 4.1-4.3 |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  |  |  | **1873** | **624** | **1249** | **597** | **590** | **42** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.01** | **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | **4** |  |  | **166** | **55** | **111** | **41** | **50** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 4 |  |  | 166 | 55 | 111 | 61 | 50 |  |  |  |  | 111 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика |  | 4 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика |  | 4 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** | **5** |  |  | **150** | **50** | **100** | **44** | **44** | **12** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ОК 1-9 ПК 2.1-2.3 |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | 5 |  |  | 150 | 50 | 100 | 44 | 44 | 12 |  |  |  |  |  | 100 |  |  |  |  |  |  |
| УП.02 | Учебная практика |  | 5 |  |  |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.03** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** | **6** |  |  | **390** | **130** | **260** | **140** | **120** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ОК 1-9 ПК 3.1-3.4 |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | 6 |  |  | 390 | 130 | 260 | 140 | 120 |  |  |  |  |  |  |  | 260 |  |  |  |  |  |
| УП.03 | Учебная практика |  | 6 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |
| ПП.03 | Производственная практика |  | 6 |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |
| **ПМ.04** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **6** |  |  | **231** | **77** | **154** | **62** | **62** | **30** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ОК 1-9 ПК 4.1-4.4 |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  | 6 |  | 231 | 77 | 154 | 62 | 62 | 30 |  |  |  |  |  |  | 154 |  |  |  |  |  |
| УП.04 | Учебная практика |  | 6 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |
| ПП.04 | Производственная практика |  | 6 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |
| **ПМ.05** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** | **7** |  |  | **207** | **69** | **138** | **72** | **66** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ОК 1-9 ПК 5.1-5.2 |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | 7 |  |  | 207 | 69 | 138 | 72 | 66 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 138 |  |  |  |
| УП.05 | Учебная практика |  | 7 |  |  |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 144 |  |  |  |
| **ПМ.06** | **Организация работы структурного подразделения** | **8** |  |  | **147** | **49** | **98** | **44** | **54** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ОК 1-9  ПК 6.1-6.5 |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации | 8 |  |  | 90 | 30 | 60 | 30 | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 60 |  |  |
| МДК.06.02 | Современное технологические процессы и технологическое оборудование на ПОП |  | 8 |  | 57 | 19 | 38 | 14 | 24 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 38 |  |  |
| ПП.06 | Производственная практика |  | 8 |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по профессии 16675 Повар** | **4** |  |  | **240** | **80** | **160** | **80** | **80** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 |
| МДК.07.01 | Технология приготовления кулинарной продукции | 4 |  |  | 240 | 80 | 160 | 80 | 80 |  |  |  |  | 160 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.07 | Учебная практика |  | 4 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.07 | Производственная практика |  | 4 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.08** | **Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер** | **5** |  |  | 342 | 114 | 228 | 114 | 114 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 |
| МДК.08.01 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 5 |  |  | 342 | 114 | 228 | 114 | 114 |  |  |  |  | 100 |  | 128 |  |  |  |  |  |  |
| УП.08 | Учебная практика |  | 5 |  |  |  | 180 |  |  |  |  |  |  | 36 |  | 144 |  |  |  |  |  |  |
| ПП.08 | Производственная практика |  | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **18** | **25** | **5** | **6481** | **2161** | **4320** | **1941** | **2293** | **66** | **612** | **792** | **612** | **720** | **144** | **576** | **720** | **108** | **576** | **432** | **36** |  |
| **ПДП** | **Преддипломная практика** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **4 нед** |  |  |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **6 нед.** |  |  |
| Консультации по 4 часа на обучающегося каждый учебный год. | | | | | | **Всего** | дисциплин и МДК | | | | 612 | 792 | 612 | 540 |  | 324 | 576 |  | 342 | 252 |  |  |
|  | | | | | | учебной практики | | | |  |  |  | 180 |  | 252 | 144 |  | 144 |  |  |  |
| **Государственная итоговая аттестация** | | | | | | производственной практики | | | |  |  |  |  | 144 | 0 |  | 108 |  |  | 36 |  |
| **1. Программа базовой подготовки** | | | | | | преддипломной практики | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 144 |  |  |
| 1.1.Выпускная квалификационная работа | | | | | | экзаменов | | | | - | 3 | 1 | 3 |  | 3 | 3 |  | 2 | 3 |  |  |
| Выполнение выпускной квалификационной работы с 23 мая по 18 июня (всего 4 недели) | | | | | | дифференцированных зачетов | | | | - | 6 | 5 | 4 |  | 4 | 4 |  | 2 | 6 |  |  |
| Защита выпускной квалификационной работы с 20 июня по 1 июля (всего 2 недели). | | | | | | зачетов | | | | - | 1 | 1 |  |  | 1 | 1 |  | 1 | - |  |  |

**4. 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 |
| 13 | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 14 | Актовый зал |

**5. Пояснительная записка**

1. Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С.Николаева» (далее - техникум) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, введенного в действие приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 372. Учебный план вводится с 01.09.2016г.
2. Продолжительность учебной недели – пятидневная.
3. Продолжительность учебного занятия – 45 минут при группировке парами.
4. Система контроля предусматривает следующие его виды: входной, текущий, рубежный, остаточный, итоговый. Используются такие формы контрольных процедур: экзамен (в том числе, квалификационный), зачет, дифференцированный зачет, защита реферата, защита курсовой работы.
5. Консультации для обучающихся (групповые, индивидуальные, письменные, устные) предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося в учебном году.
6. Учебные группы делятся на подгруппы при проведении учебных занятий по иностранному языку; проведении практических занятий по информатике; подготовке курсовых работ, проведении лабораторных работ и практических занятий по МДК.
7. Учебная практика проводится рассредоточено путем чередования с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.
8. Производственная практика проводится концентрированно.
9. На промежуточную аттестацию выносятся только экзамены, при условии проведения не более 3 экзаменов в неделю. Проводятся экзамены за счет времени, предусмотренного ФГОС СПО. Дифференцированные зачеты, зачеты и защита курсовых проектов в качестве завершающих форм контроля проводятся за счет времени, отведенного на учебную дисциплину.
10. Объем обязательной аудиторной нагрузки обучающего составляет 36 часов в неделю при максимальной нагрузке 54 часа в неделю.
11. Диапазон допустимых значений практикоориентированности для СПО (базовое обучение) лежит в пределах 50%-65% и составляет для данного учебного плана 64,4 %.
12. Обучающиеся выполняют три курсовых работы:

- по учебной дисциплине ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в 8 семестре;

- по МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в 6 семестре;

- по МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции в 5 семестре.

1. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.
2. При изучении учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» подгруппа девушек осваивает основы медицинских знаний в объеме 22 часов. Подгруппа юношей изучает основы военной службы в объеме 48 часов. Другие разделы программы дисциплины изучают все обучающиеся вместе. В период каникул для юношей по завершении второго курса обучения проводятся учебные сборы.
3. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» ФГОС СПО.
4. Промежуточная аттестация по составным элементам профессионального модуля (МДК или учебной и производственной практике) предусмотрена только в том случае, если объем обязательной аудиторной нагрузки по ним составляет не менее 32 часов.

**Общеобразовательный цикл.**

* + - 1. Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена сформирован с учетом профиля получаемой специальности – естественно-научный. Федеральный компонент среднего (полного) общего образования реализуется в 1-2 семестрах. Распределение учебной нагрузки на изучение общеобразовательных дисциплин осуществлено на основе Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО. (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобнауки РФ от 19.12.2014г. №06-1225). Учтены также разъяснения ФИРО, одобренные Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного образования ФГУ «ФИРО» (протокол №1 от 03.02.2011г.).
      2. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла.
      3. Промежуточная аттестация предусмотрена в форме экзаменов, зачетов и дифференцированных зачетов.
      4. По учебным дисциплинам «Русский язык и литература», «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» проводятся экзамены в письменном виде. По учебной дисциплине «Химия», изучаемой углубленно с учетом получаемой специальности СПО, экзамен проводится в устной форме.
      5. Формой промежуточной аттестации по физической культуре являются зачеты, которые проводятся в каждом семестре в рамках времени, отведенного на изучение дисциплины. При подсчете количества зачетов в учебном году указанные формы контроля не учитываются. Завершает освоение программы дифференцированный зачет.

**Формирование вариативной части ППССЗ.**

Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питанияпредусмотрено 864 часа на вариативную часть. По решению педагогического совета техникума, с учетом требований регионального рынка труда и заявок работодателей, соответствующих профессиональных стандартов объем времени распределен по циклам дисциплин и профессиональным модулям следующим образом:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Индекс дисциплины | Наименование дисциплины | Количество часов |
| 1 | ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи | 48 |
| 2 | ОП.02 | Физиология питания | 36 |
| 3 | ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | 70 |
| 4 | ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 30 |
| 5 | ОП.05 | Метрология и стандартизация | 6 |
| 6 | ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | 10 |
| 7 | ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 73 |
| 8 | ОП.08 | Охрана труда | 10 |
| 9 | ОП.10 | Специальный рисунок и лепка | 50 |
| 10 | ОП.11 | Товароведение продовольственных товаров | 50 |
| 11 | ОП.12 | Бухгалтерский учет на ПОП | 78 |
| 12 | ОП.13 | Организация обслуживания на ПОП | 68 |
| 13 | ОП.14 | Оборудование ПОП | 100 |
| 14 | МДК.07.01 | Технология приготовления кулинарной продукции | 100 |
| 15 | МДК.08.01 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 135 |

**Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы – дипломной работы.

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

Объем времени, предусмотренный на государственную итоговую аттестацию составляет 6 недель, в том числе на выполнение дипломной работы – 4 недели, на защиту дипломной работы – 2 недели.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации выпускников определяется положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С.Николаева» г. Михайловск, утвержденным директором техникума.

**Разработчик:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Заместитель директора по учебно-производственной работе | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Д.А.Шаповалов |

**Согласовано:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Заместитель директора по учебно-методической работе | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | В.А. Позднякова |
| Заместитель директора по учебно-воспитательной работе | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Г.Р.Яндиян |
| Руководитель методической комиссии общеобразовательного цикла | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | С.С. Пестова |
| Руководитель методической комиссии профессионального цикла | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | И.Н.Гончаренко |