

Утверждаю
Директор
ГАПОУ КККАТК


_____ А.Г. Скидан _____

«28» августа 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Краснодарского края «Каневской аграрно-технологический колледж»

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник - технолог

Форма обучения - очная _____

Нормативный срок освоения ОПОП – 3 год. 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования
естественнонаучный

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	33	4	4		2		11	52
III курс	30	6	6		1		10	52
IV курс	18	3	5	4	2	6	2	43
Всего	120	13	15	4	7	6	34	199

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			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
						лаб. и практ. занятия	курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	Общеобразовательный цикл	0/12/5	2106	702	1404	574		576	828						
ОУДб.00	Базовые учебные дисциплины	0/9/3	1574	525	1049	459		420	629						
ОУДб.01	Русский язык	Э	117	39	78	25		32	46						
ОУДб.02	Литература	ДЗ	176	59	117	25		48	69						
ОУДб .03	Иностранный язык	ДЗ	175	58	117	117		48	69						
ОУДб .04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	Э	234	78	156	40		64	92						
ОУДб.05	История	ДЗ	175	58	117	27		51	66						
ОУДб .06	Физическая культура	ДЗ,ДЗ	176	59	117	109		48	69						
ОУДб .07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	105	35	70	20		32	38						
ОУДб .08	Физика	Э	146	49	97	40		97							
ОУДб .09	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ	162	54	108	46			108						
ОУДб .10	География	ДЗ	54	18	36	10			36						
ОУДб.11	Астрономия	ДЗ	54	18	36				36						
ОУДп.00	Профильные учебные дисциплины	0/1/2	420	140	280	100		156	124						
ОУДп.12	Информатика	Э	150	50	100	60		100							
ОУДп.13	Химия	Э	162	54	108	30			108						
ОУДп.14	Биология	ДЗ	108	36	72	10		56	16						
УД.д.00	Дополнительные учебные дисциплины	0/2/0	112	37	75	15			75						

УД.д.15	Кубановедение	ДЗ	58	19	39	10			39						
УД.д.16	Родная литература (русская)	ДЗ	54	18	36	5			36						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0/9/1	684	228	456	430				148	60	100	64	62	22
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	60	12	48	44						48			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	60	12	48	44				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Э	186	24	162	162				32	30	26	32	36	6
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ ДЗ,	324	162	162	162				32	30	26	32	26	16
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности	ДЗ	54	18	36	18				36					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/2/1	312	104	208	110				84	124				
ЕН.01	Математика	ДЗ	72	24	48	20				48					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	54	18	36	30				36					
ЕН.03	Химия	Э	186	62	124	60					124				
П.00	Профессиональный цикл	0/22/15	4386	1126	3260	2126	60			344	644	512	800	514	446
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/7/2	624	208	416	188				152	168	36			60
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	63	21	42	20					42				
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	54	18	36	18				36					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	67	22	45	20					45				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	72	24	48	40				48					
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	ДЗ	68	23	45	20					45				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	54	18	36	10						36			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	90	30	60	28								60	
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	54	18	36	10				36					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	22				32	36				
ПМ.00	Профессиональные модули	0/15/13	3762	918	2844	1938	60			192	476	476	800	514	386
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э(к)	414	90	324	234					80	244			

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по специальности
260807 Технология продукции общественного питания**

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Иностранных языков
3	Математика: алгебры и начал математического анализа: геометрии
4	Истории
5	Физики
6	Обществознания (вкл. экономику и право)
7	Географии и кубановедения
8	Информатики
9	Химии
10	Биологии и экологии
11	Социально – экономических дисциплин
12	Информационных технологий в профессиональной деятельности
13	Экологических основ природопользования
14	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
15	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека
2	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	Актный зал

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программ подготовки специалистов среднего звена государственного автономного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Каневской аграрно-технологический колледж» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности (далее – СПО ППССЗ), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23.07.2014 года) 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Минобрнауки Российской Федерации № 968 от 16.08.2013 года «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», приказа Минобрнауки Российской Федерации № 464 от 11.06.2013 года «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», приказа Минобрнауки Российской Федерации № 291 от 18.04.2013 года «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», письма ГБУ КК НМЦПО № 177/02-01 от 08.06.2016 года « О формировании учебного плана на 2016-2017 учебный год», приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 года № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464, письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 года № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования», Устава ГАПОУ КККАТК, утвержденного приказом министерства образования и науки Краснодарского края № 62 от 13.01.2014 года и согласованного приказом Департамента имущественных отношений Краснодарского края № 2285

от 26.12.2013 года, Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов, утвержденного директором ГАПОУ КККАТК 01.02.2014 года (регистрационный номер 63, версия № 3).

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- Даты начала занятий: 1 сентября;
- нормы учебной нагрузки обучающихся: максимальный объём аудиторной учебной нагрузки при освоение основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ в очной форме (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 36 академических часов в неделю; максимальный объём учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю и включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторную (самостоятельную) учебную работу;
- продолжительность учебной недели: пятидневная;
- продолжительность учебных занятий и наличие сгруппированных занятий по одной учебной дисциплине или профессиональному модулю: 45 минут; занятия по профессиональным модулям сгруппированы.
- система контроля и оценки процесса и результатов освоения ОПОП (в т.ч. формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок, включая шкалу отметок, применение рейтинговых и накопительных систем оценивания и др.): в начале учебного года или семестра преподаватель проводит входной контроль знаний обучающихся, приобретенных на предшествующем этапе обучения. Текущий контроль знаний обучающихся в колледже имеет следующие виды:
 - устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;
 - проверка выполнения письменных домашних заданий и расчетно-графических работ;
 - защита лабораторных работ;
 - административные контрольные работы (административные срезы);
 - контрольные работы;
 - тестирование;
 - контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме).

Обобщение результатов текущего контроля знаний проводится в конце каждого месяца. Результаты успеваемости за данный период каждого обучающегося и группы в целом предоставляются в учебную часть кураторами учебных групп. Данные текущего контроля используются учебной частью, методическими цикловыми комиссиями и преподавателями для обеспечения эффективной учебной работы обучающихся, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, совершенствования преподавания учебных дисциплин и профессиональных модулей. Дифференцированный зачет проводится за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины или МДК. При проведении дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно») и фиксируется в протоколе;

-порядок проведения учебной и производственной практики: каждый профессиональный модуль завершается учебной и производственной практиками, учебная практика проводится на базе лабораторий и мастерских колледжа, мастерами производственного обучения и преподавателями дисциплин профессионального цикла; производственная практика проводится в организациях на основе договоров. За 2 месяца до начала практики приказом директора назначается руководитель практики. Содержание этапов практики определяется рабочей программой, которая разрабатывается руководителем практики и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе. Базами практики являются организации различных организационно-правовых форм и форм собственности на основе прямых договоров, заключенных между организацией и администрацией колледжа, оснащенные современным оборудованием, наличием квалифицированного персонала. За одну неделю до начала практики администрация колледжа издает и доводит до обучающихся приказ «О закреплении за базами практики». Обучающиеся заключившие с организациями индивидуальный договор о производственной практике за одну неделю до начала практики предоставляют один его экземпляр в администрацию колледжа. Контроль посещения студентами базы практик осуществляется в любой календарный день без предупреждения студентов об этом. Двукратное отсутствие студента на объекте без уважительной причины является основанием для неачета практики. Учебная и производственная практики завершаются дифференцированным зачетом, обучающимся освоенных общих и профессиональных компетенций.

-порядок проведения преддипломной практики: преддипломная практика проводится в 8 семестре и составляет 4 недели;

- организация консультаций, в т.ч. сведения о распределении часов, выделенных на их проведение; за весь курс обучения количество консультаций составляет по 4 часа на каждого обучающегося в год; консультации проводятся по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю как групповые так и индивидуальные;

- время и сроки проведения каникул: каникулы за весь период обучения составляют 34 недели; в зимний период на каждом курсе обучения – 2 недели, в летний период: I курс – 9 недель, II курс – 9 недель, III курс – 8 недель.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы реализуется на основе федерального компонента общего образования в соответствии с естественно-научным профилем. С учётом этого срок обучения по основной профессиональной образовательной программе увеличен на 52 недели, в том числе: 39 недель – теоретическое обучение, 2 недели – промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы. В первый и второй годы обучения студенты получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению ОПОП по специальности. Продолжение освоения федерального компонента общего образования происходит на последующих курсах обучения за счёт изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов как «Общие гуманитарные и социально экономические дисциплины» («Основы философии», «Истории», «Иностранный язык») «Математические и общие естественно научные дисциплины» («Экологические основы природопользования», «Математика», «Химия»). Согласно рекомендаций научно -

методического центра Министерства образования и науки Краснодарского края введена дисциплина «Кубановедение» в объеме 39 часов; основы предпринимательской деятельности (20 часов) – Обществознание (2 часа), ПМ.06 Организация работы структурного подразделения (18 часов). По одной или нескольким общеобразовательным дисциплинам каждым студентом выполняется индивидуальный проект.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть позволяет расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получением дополнительных умений и навыков, а также знаний необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и социальных партнёров (ООО «Натурпродопт» директор Ануфриев Дмитрий Александрович, ООО «Оптимум», директор Шумило Юлия Юрьевна, ИП Гастропаб «Гости» Чайка О.В.): проведено анкетирование, 17.04.2020 года (протокол № 19) проведено заседание круглого стола по распределению часов вариативной части ОПОПСПО ППССЗ, на котором принято решение - часы вариативной части распределить следующим образом:

Индекс	Наименование учебных дисциплин, МДК	Учебная нагрузка обучающихся (час.)			
		Макс. учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная учебная работа	Обязательная учебная нагрузка	
				Всего занятий	В том числе лабор. и практ. Занятий
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности	54	18	36	18
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	45	15	30	15
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	45	15	30	15
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	153	51	102	51
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	153	51	102	51
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	252	84	168	84
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей	252	84	168	84

	кулинарной продукции				
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	135	45	90	45
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	135	45	90	45
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	60	20	40	20
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	60	20	40	20
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	147	49	98	49
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	147	49	98	49
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар»	450	150	300	150
МДК.07.01	Организация деятельности повара в общественном питании	450	150	300	150
	ИТОГО	1296	432	864	432

1.5. Порядок аттестации обучающихся

В учебном процессе используются различные виды контроля обученности студентов: входной, текущий, промежуточный, тематический, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП СПОППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются директором колледжа. В колледже созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины. Формы промежуточной аттестации указаны для каждой учебной дисциплины и профессионального модуля в ячейках столбца 3:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла определены формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет или экзамен; обязательные экзамены по русскому языку и математике сдаются в письменной форме, по физике – в устной форме;

- по дисциплине «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла форма промежуточной аттестации в первом и втором семестрах – дифференцированный зачет;

- по дисциплинам циклов ОГСЭ, ЕН и профессионального цикла формы промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, экзамен;

- обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям - экзамен квалификационный проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену квалификационному является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК, учебной и производственной практик. Содержание экзамена квалификационного разрабатывается соответствующим учебно-методическим объединением и утверждается заместителем директора по учебной работе с обязательным согласованием с представителями работодателей. Экзамен квалификационный принимает комиссия в составе представителей колледжа и работодателей.

Промежуточная аттестация распределена следующим образом:

1 семестр – 1 неделя, 2 семестр – 1 неделя, 3 семестр – 1 неделя, 4 семестр – 1 неделя, 5,6 семестры – 1 неделя (проводится рассредоточено), 7 семестр – 1 неделя (проводится рассредоточено), 8 семестр – 1 неделя (проводится рассредоточено).

Формой государственной итоговой аттестации является выполнение и защита выпускной квалификационной работы (4 недели – выполнение ВКР, 2 недели – защита ВКР).