

Министерство образования и науки Российской Федерации



Утверждаю
Директор

О.Е. Булеков

01 сентября 2020г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональное частное образовательное учреждение "Московский кооперативный техникум им. Г.Н. Альтшуля"
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания
код наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Очная Срок получения СПО по ППССЗ: 3г 10м год начала подготовки по УП 2020

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

График учебного процесса

Сводные данные по бюджету времени

| | Курсы | | | | Сентябрь | Октябрь | Ноябрь | Декабрь | Январь | Февраль | Март | Апрель | Май | Июнь | Июль | Август | Всего на | | Экзаменационная сессия (нед) | Учебная и | | Итоговая государственная аттестация, (нед) | Каникулы (недель) | Всего недель в учебном году | |
|---------------|-------|--------|---------|---------|----------|---------|--------|---------|--------|---------|------|--------|-----|------|------|------------|-------------|----------|------------------------------|-----------|---------------|--|-------------------|-----------------------------|----|
| | 1 - 6 | 7 - 13 | 14 - 20 | 21 - 27 | | | | | | | | | | | | | недель | часов | | учебная | преддипломная | | | | |
| I | | | | | | | | | | | | | | | | | 39 | 1404 | 2 | | | | 11 | 52 | |
| II | | | | | | | | ∴ | ∴ | ∴ | ∴ | ∴ | ∴ | ∴ | ∴ | ∴ | 26 | 936 | 2 | 13 | 0 | | 11 | 52 | |
| III | | | | | | | | ∴ | ∴ | | х | х | х | х | х | х | 25 | 900 | 2 | 0 | 15 | | 10 | 52 | |
| IV | | | | | ∴ | ∴ | ∴ | ∴ | ∴ | | х | х | х | х | х | х | 30 | 1080 | 1 | 0 | 0 | 4 | 6 | 2 | 43 |
| ИТОГО: | | | | | | | | | | | | | | | | 120 | 4320 | 7 | 13 | 15 | 4 | 6 | 34 | 199 | |

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

- | | | | | | | | |
|--------------------------|--|--------------------------|---|--------------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | теоретическое обучение | <input type="checkbox"/> | практика по профилю специальности с теоретическим обучением | <input type="checkbox"/> | преддипломная практика | <input type="checkbox"/> | итоговая государственная аттестация |
| <input type="checkbox"/> | учебная практика с теоретическим обучением | <input type="checkbox"/> | практика по профилю специальности без теоретического обучения | <input type="checkbox"/> | ∴ | промежуточная аттестация | |
| <input type="checkbox"/> | учебная практика без теоретического обучения | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | = | каникулы | |

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего |
|--------------|--|------------------|---------------------------|---------------|--------------------------|-------------------------------------|----------|-------|
| | | | по профилю специальности | преддипломная | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| I курс | 39 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 11 | 52 |
| II курс | 26 | 13 | 0 | 0 | 2 | 0 | 11 | 52 |
| III курс | 25 | 0 | 15 | 0 | 2 | 0 | 10 | 52 |
| 4 курс | 30 | 0 | 0 | 4 | 1 | 6 | 2 | 43 |
| Всего | 120 | 13 | 15 | 4 | 7 | 6 | 34 | 199 |

2.1 План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа СПО)

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) | | | | | | | |
|----------------|--|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------|-------------------------|------------|--------------------------------------|---------------------------|--|------------|------------|------------|-----------|-----------|----------|----------|
| | | | максимальная | Самостоятельная работа | Обязательная аудиторная | | | | 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. |
| | | | | | | лекций | лаб. и практ. занятий, вкл. семинары | курсовых работ (проектов) | 17 нед. | 22 нед. | 16 нед. | 10 нед. | 16 нед. | 9 нед. | 16 нед. | 14 нед. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| О.00 | Общеобразовательный цикл | 0/7/3 | 2106 | 702 | 1404 | 952 | 462 | 0 | 675 | 729 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОДб.00 | Общеобразовательные дисциплины (базовые) | 0/6/2 | 1617 | 538 | 886 | 663 | 223 | 0 | 388 | 497 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОДб.01 | Русский язык | -, -,КЭ | 117 | 39 | 78 | 78 | 0 | 0 | 34 | 44 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОДб.02 | Литература | -, ДЗ,КЭ | 176 | 59 | 117 | 117 | 0 | 0 | 63 | 54 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОДб.03 | Иностранный язык | -,ДЗ,- | 117 | 39 | 78 | 0 | 78 | 0 | 34 | 44 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОДб.04 | История | -,ДЗ,- | 176 | 59 | 117 | 117 | 0 | 0 | 52 | 65 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОДб.05 | Обществознание (включая экономику и право) | -,ДЗ,- | 174 | 57 | 117 | 117 | 0 | 0 | 52 | 64 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОДб.06 | Химия | -,ДЗ,- | 117 | 39 | 78 | 68 | 10 | 0 | 34 | 44 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| ОДб.07 | Биология | -,ДЗ,- | 117 | 39 | 78 | 64 | 14 | 0 | 34 | 44 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| ОДб.08 | Астрономия | -,ДЗ,- | 54 | 18 | 36 | 36 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| ОДб.09 | Физическая культура | -,ДЗ,Дз,- | 174 | 57 | 117 | 0 | 117 | 0 | 51 | 66 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОДб.10 | ОБЖ | -,ДЗ,- | 105 | 35 | 70 | 66 | 4 | 0 | 34 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| ОДп.00 | Общеобразовательные дисциплины (профильные) | 0/1/1 | 777 | 259 | 518 | 289 | 239 | 0 | 287 | 232 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОДп.11 | Математика | -, Э,- | 435 | 145 | 290 | 109 | 181 | 0 | 102 | 188 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОДп.12 | Информатика и ИКТ | -, Э,- | 144 | 49 | 95 | 47 | 48 | 0 | 52 | 44 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОДп.13 | Физика | -,ДЗ,- | 198 | 65 | 133 | 133 | 10 | 0 | 133 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | 0/10/0 | 710 | 236 | 474 | 142 | 332 | 0 | 0 | 0 | 224 | 40 | 84 | 46 | 46 | 34 |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | -,ДЗ,- | 56 | 8 | 48 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОГСЭ.02 | История | -,ДЗ,- | 56 | 8 | 48 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | -,ДЗ,- | 194 | 32 | 162 | 0 | 162 | 0 | 0 | 0 | 36 | 20 | 42 | 24 | 22 | 18 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | ДЗ,Дз,Дз,Дз | 324 | 162 | 162 | 18 | 144 | 0 | 0 | 0 | 38 | 20 | 42 | 22 | 24 | 16 |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи | -,ДЗ,- | 80 | 26 | 54 | 28 | 26 | 0 | 0 | 0 | 54 | 0 | 0 | 0 | | |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный цикл | 0/4/0 | 396 | 132 | 264 | 164 | 100 | 0 | 0 | 0 | 138 | 126 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) | | | | | | | |
|--------------|--|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------|-------------------------|-------------|--------------------------------------|---------------------------|--|----------|------------|------------|------------|------------|---------|---------|
| | | | максимальная | Самостоятельная работа | Обязательная аудиторная | | | | 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. |
| | | | | | | лекций | лаб. и практ. занятий, вкл. семинары | курсовых работ (проектов) | 17 нед. | 22 нед. | 16 нед. | 10 нед. | 16 нед. | 9 нед. | 16 нед. | 14 нед. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| ЕН.01 | Математика | -,ДЗ,- | 72 | 24 | 48 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | -,ДЗ,- | 48 | 16 | 32 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ЕН.03 | Аналитическая и физиколидная химия | -,ДЗ,- | 192 | 64 | 128 | 60 | 68 | 0 | 0 | 0 | 60 | 68 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ЕН.04 | Информатика | -,ДЗ,- | 84 | 28 | 56 | 24 | 32 | 0 | 0 | 0 | 30 | 26 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| П.00 | Профессиональный цикл | 2/12/19 | 3268 | 1090 | 2178 | 1082 | 1064 | 32 | 0 | 0 | 214 | 194 | 492 | 278 | 530 | 470 |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 0/11/9 | 1562 | 522 | 1040 | 548 | 492 | 0 | 0 | 0 | 160 | 138 | 412 | 88 | 102 | 140 |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | -,Э | 63 | 21 | 42 | 32 | 10 | 0 | 0 | 0 | 42 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.02 | Физиология питания | -,Э | 48 | 16 | 32 | 20 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов сырья | -,ДЗ,- | 63 | 21 | 42 | 32 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 42 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.04 | деятельности | -,ДЗ,- | 68 | 22 | 46 | 2 | 44 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 46 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация | -,Э | 72 | 24 | 48 | 38 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 48 | 0 | 0 |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | -,ДЗ,- | 54 | 18 | 36 | 26 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | -,ДЗ,- | 106 | 36 | 70 | 48 | 22 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 70 | |
| ОП.08 | Охрана труда | -,ДЗ,- | 48 | 16 | 32 | 22 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | -,ДЗ,- | 102 | 34 | 68 | 20 | 48 | 0 | 0 | 0 | 20 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.10 | Торгово-технологическое оборудование | -,Э | 180 | 60 | 120 | 60 | 60 | 0 | 0 | 0 | 36 | 28 | 56 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.11 | Товароведение пищевых товаров | -,ЭЭЭ | 180 | 60 | 120 | 60 | 60 | 0 | 0 | 0 | 30 | 30 | 60 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.12 | Дизайн и эстетика в общественном питании | -,ДЗ,- | 70 | 24 | 46 | 22 | 24 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 46 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.13 | народова мира | -,ДЗ,- | 66 | 22 | 44 | 22 | 22 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 44 |
| ОП.14 | Налоги и налогообложение | -,ДЗ,- | 90 | 30 | 60 | 30 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 |
| ОП.15 | Документационное обеспечение управления | -,ДЗ,- | 48 | 16 | 32 | 16 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 |
| ОП.16 | Экономика общественного питания | -,Э | 124 | 42 | 82 | 40 | 42 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 42 | 40 | 0 | 0 |
| ОП.17 | История потребительской кооперации | -,ДЗ,- | 48 | 16 | 32 | 16 | 16 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.18 | Закон о защите прав потребителей | -,ДЗ,- | 48 | 16 | 32 | 14 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 | 0 | 0 |

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) | | | | | | | | |
|--------------|---|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------|-------------------------|---------|--------------------------------------|---------------------------|--|---------|---------|---------|----------|--------|---------|---------|-----|
| | | | максимальная | Самостоятельная работа | Обязательная аудиторная | | | | 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. | |
| | | | | | | лекций | лаб. и практ. занятий, вкл. семинары | курсовых работ (проектов) | 17 нед. | 22 нед. | 16 нед. | 10 нед. | 16 нед. | 9 нед. | 16 нед. | 14 нед. | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | -, -, Э | 188 | 62 | 126 | 60 | 66 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 126 |
| УП.04 | Учебная практика УП.04 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.04 | Производственная практика (по профилю специальности) | 3 | | | 36 | | | | | | | | | 36 | | | |
| ПМ.05 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | Эк | 183 | 61 | 122 | 70 | 52 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 122 |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | -, -, Э | 183 | 61 | 122 | 70 | 52 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 122 |
| УП.05 | Учебная практика УП.05 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.05 | Производственная практика (по профилю специальности) | 3 | | | 36 | | | | | | | | | 36 | | | |
| ПМ.06 | Организация работы структурного подразделения | Эк | 441 | 147 | 294 | 86 | 192 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 114 | 180 | 0 | |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации | -, -, ДЗ, Э | 336 | 112 | 224 | 66 | 142 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 114 | 110 | 0 | |
| МДК.06.02 | Калькуляция и учет в общественном питании | -, -, Э | 105 | 35 | 70 | 20 | 50 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 70 | 0 | |
| УП.06 | Учебная практика УП.06 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.06 | Производственная практика (по профилю специальности) | 3 | | | 36 | | | | | | | | | 36 | | | |
| ПМ.07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | Эк | 123 | 41 | 82 | 22 | 60 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 82 |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии рабочего 16675 "Повар" | -, -, Э | 50 | 10 | 40 | 10 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 |
| ПП.07 | Производственная практика по профессии рабочего 16675 "Повар" | 3 | | | | | | | | | | | | 72 | | | |

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) | | | | | | | |
|---|--|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|---------------------------|---|------------|--|------------|------------|------------|------------|------------|------------|--------|
| | | | максимальная | Самостоятельная работа | Обязательная аудиторная | | | | 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. |
| | | | лекций | лаб. и практ. занятий, вкл. семинары | | курсовых работ (проектов) | 17 нед. | 22 нед. | 16 нед. | 10 нед. | 16 нед. | 9 нед. | 16 нед. | 14 нед. | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии рабочего 11176 "Бармен" | -, -, Э | 73 | 31 | 42 | 12 | 40 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 42 |
| УП.07 | Учебная практика по профессии рабочего 11176 "Бармен" | 3 | | | | | | | | | | | | 36 | | |
| Всего | | | 6480 | 2160 | 4320 | 2330 | 1958 | 32 | | | | | | | | |
| ПДП | Преддипломная практика | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация | | | | | | | | | | | | | | | |
| Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час.) | | | | | | Всего | дисциплин и МДК | 612 | 792 | 576 | 360 | 576 | 324 | 576 | 504 | |
| Государственная (итоговая) аттестация | | | | | | | учебной практики | | | | 468 | | 36 | | | |
| 1. Программа базовой подготовки | | | | | | | производст. практики / преддипл. практика | | | | | | 504 | | 144 | |
| 1.1. Дипломный проект (работа) | | | | | | | экзаменов | | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | |
| Выполнение дипломного проекта (работы) с 17.05. по 13.06.(всего 4 нед.) | | | | | | | дифф. зачетов | 9 | | 10 | | 9 | | 7 | | |
| Защита дипломного проекта (работы) с 14.06. по 27.06. (всего 2 нед.) | | | | | | | зачетов | | | | 1 | | 1 | | | |

Сведения о комплексных видах контроля

| № п/п | Наименование комплексного вида контроля | Вид контроля | Наименование дисциплины | Курс |
|--------------|--|---------------------|--------------------------------|-------------|
| 1 | Комплексный экзамен | КЭ | Русский язык | 1 |
| | | | Литература | |

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

Кабинеты:

русского языка, культура речи и литературы;
иностранного языка;
химии;
истории и обществознания;
биологии;
физики;
информационных технологий в профессиональной деятельности
экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

информатики;
метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и гигиены;
химии;

Учебный кулинарный цех;

Учебный кондитерский цех;

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

1. открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
2. стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или
3. место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Профессионального образовательного частного учреждения «Московский кооперативный техникум им. Г.Н. Альтшуля» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, рекомендациями по формированию учебного плана образовательного учреждения начального/среднего профессионального образования по профессии начального среднего профессионального образования.

4.1. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

4.2. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

4.3. Продолжительность учебной недели составляет 5 дней.

Продолжительность занятий - парами по 45 мин.

4.4. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

4.5. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

4.6. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

4.7. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе среднего (полного) общего образования составляет 2 года 10 месяцев.

Срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) и составляет 3 года 10 месяцев.

Срок освоения основной профессиональной образовательной программы на базе среднего (полного) общего образования составляет 147 недель и складывается из расчета:

| | |
|--|-----------|
| Теоретическое обучение, включая лабораторные и практические занятия | 81 недель |
| Производственная (профессиональная) практика | 32 недели |
| Промежуточная аттестация | 5 недель |
| Итоговая государственная аттестация, включая подготовку и защиту выпускной квалификационной работы | 6 недель |
| Каникулярное время | 23 недели |

4.8. Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются решением цикловых комиссий.

4.9. 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 практика и производственная практика.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся ПОЧУ МКТ им. Г.Н. Альтшуля при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и концентрированно по изучению профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются в рабочих программах учебных и производственных практик.

Производственная практика проводится в предприятиях и организациях различных форм собственности, типов и классов, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Общеобразовательный цикл

1. Реализация ФГОГ среднего (полного) общего образования (профильное обучение), в пределах образовательных программ среднего профессионального образования, осуществляется в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, (утверждены приказом Минобрнауки России от 9 марта 2004 г. №1312 в редакции приказа Минобрнауки России от 01.02.12 №74)., рекомендациями по формированию учебного плана образовательного учреждения среднего профессионального образования.

2. В соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания определен технологический профиль.

3. Срок реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляет 39 недель.

С учетом этого, срок обучения по основной профессиональной образовательной программе СПО увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель – теоретическое обучение, 2 недели – промежуточная аттестация, 11 недель – каникулярное время.

В первый год обучения студенты получают общеобразовательную ПОДГОТОВКУ, которая позволяет приступить к освоению профессиональной

образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Продолжение освоения ФГОС среднего (полного) общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности, как:

- Общий гуманитарный и социально-экономический цикл («Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура», «Русский язык и культура речи»),

- Математический и общий естественнонаучный цикл («Математика», «Информатика», «Экологические основы природопользования», «Аналитическая и физколлоидная химия»),

- дисциплин общепрофессионального цикла («Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Торгово-технологическое оборудование», «Товароведение пищевых товаров», «Дизайн и эстетика в общественном питании», «Современные технологии национальных кухонь народов мира», «Налоги и налогообложение», «Документационное обеспечение управления», «Экономика общественного питания», «История потребительской кооперации», «Защита прав потребителей», «Предпринимательство» и другие дисциплины, рекомендуемые ФГОС;

- профессиональных модулей (ПМ.01. Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ.02. Организация приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03. Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.04. Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05. Организация приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06. Организация работы структурного подразделения).

Формирование вариативной части ОПОП

Федеральным государственным образовательным стандартом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусмотрено использование 864 часов на вариативную часть. Этот объем часов был распределен следующим образом:

| Индекс цикла | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК практик | Объем часов | | Обоснование формирования вариативной части |
|----------------------------------|---|-------------------------------|-------------------------------|--|
| | | Обязательная учебная нагрузка | Максимальная учебная нагрузка | |
| Введение новой дисциплины | | | | |

| | | | | |
|----------------|--|-----------|-----------|---|
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | 54 | 80 | |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи | 54 | 80 | Введение дисциплины помогает формировать общекультурные и коммуникативные компетенции будущего специалиста, освоению теоретических и методологических подходов к выработке мировоззренческих установок, профильных и гражданских качеств личности |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный цикл | 56 | 84 | |
| ЕН.02 | Информатика | 56 | 84 | Введение дисциплины помогает формировать у студента умение оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники; распознавать информационные процессы в различных системах; использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования; осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей; иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий; создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые; просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных; осуществлять поиск |

| | | | | |
|--------------|--|------------|------------|--|
| | | | | информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.; представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.); соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ. |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 624 | 938 | |
| ОП.10 | Торгово-технологическое оборудование | 120 | 180 | Введение дисциплины помогает формировать у студентов знания и умения об устройстве машин и механизмов, назначение деталей, узлов и механизмов; правила сборки и эксплуатации различных видов и марок оборудования; правила техники безопасности при работе с оборудованием |
| ОП.11 | Товароведение пищевых товаров | 120 | 180 | Введение дисциплины помогает формировать знания товароведческой характеристики продуктов питания, проводить органолептическую оценку качества сырья, свободно ориентироваться в ассортиментном многообразии продуктов питания. |
| ОП.12 | Дизайн и эстетика в общественном питании | 46 | 70 | Введение дисциплины помогает формировать эстетическое восприятие окружающей среды, проявлять свою творческую индивидуальность, развивать практические навыки и умения, наблюдательность, композиционное чувство и |

| | | | | |
|-------|---|----|-----|---|
| | | | | художественный вкус, изучить актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и закусок. |
| ОП.13 | Современные технологии национальных кухонь народов мира | 44 | 66 | Введение дисциплины помогает формировать у студентов знания и представления о традициях питания, взаимосвязи религиозных мировоззрений и кулинарии у народов различных стран мира, приобретение теоретических знаний для приготовления национальных блюд и кулинарных изделий, получить знания и профессиональные навыки и умения по приготовлению и оформлению блюд и кулинарных изделий различных стран мира, традиционных источников сырья и способов его обработки. |
| ОП.14 | Налоги и налогообложение | 60 | 90 | Введение дисциплины помогает формировать знания о налоговом кодексе РФ, актах, регулирующих отношения организации и государства в области налогообложения; экономическую сущность налогов, принципы построения и элементы налоговых систем; изучить виды налогов в Российской Федерации и порядок их расчета. |
| ОП.15 | ДОУ | 32 | 48 | Введение дисциплины помогает формировать знания в делопроизводстве, в том числе компьютерных требований к составлению и оформлению документов. |
| ОП.16 | Экономика | 82 | 124 | Введение дисциплины |

| | | | | |
|-------|------------------------------------|----|----|---|
| | общественного питания | | | помогает формировать теоретические знания в области экономических понятий и категорий, выявить их экономическую сущность, вскрыть резервы и факторы увеличения производства продукции общественного питания, снижения материальных потерь. |
| ОП.17 | История потребительской кооперации | 32 | 48 | Введение дисциплины помогает формировать знания о современных кооперативных ценностях; роли и место потребительской кооперации России в условиях рыночной экономики; о роли потребкооперации России в национальном и международном кооперативном движении. |
| ОП.18 | Закон о защите прав потребителей | 32 | 48 | Введение дисциплины помогает формировать основные понятия о защите прав потребителей, экономических аспектов понятия качества товаров, работ и услуг; рассмотрение стандартов РФ, изучение способов определения качества, сертификация товаров и услуг. Организация защиты и восстановления нарушенных прав потребителей. |
| ОП.19 | Предпринимательство | 56 | 84 | Введение дисциплины помогает формировать у обучающихся исследовательских и предпринимательских навыков в условиях российской действительности; систематизировать и |

| | | | | |
|---|---|------------|------------|---|
| | | | | обобщать информацию о внутренней и внешней среде экономической деятельности в бизнесе; использовать информационные технологии для решения экономических задач. |
| Увеличение объема времени профессиональных модулей | | | | |
| П.М.00 | Профессиональные модули | 130 | 194 | |
| ПМ.04 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 54 | 80 | |
| МДК 04.01 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 54 | 80 | Увеличение объема времени на профессиональный модуль позволяет увеличить объем практических занятий по расчету сырья и продуктов для производства сложной продукции и лабораторных занятий для практического приготовления продукции, необходимых для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ПМ.05 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | 44 | 66 | |
| МДК.05.01 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | 44 | 66 | Увеличение объема времени на профессиональный модуль позволяет увеличить объем практических занятий по расчету сырья и продуктов для производства сложной продукции и лабораторных занятий для практического приготовления продукции, необходимых для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ПМ.06 | Организация работы | 32 | 48 | |

| | | | | |
|-----------|---------------------------------------|-----|------|--|
| | структурного подразделения | | | |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением | 32 | 48 | Увеличение объема времени на профессиональный модуль позволяет обучающимся более глубоко изучить имущественное и финансовое положение организации, определять результаты хозяйственной деятельности за отчетный период в предприятии общественного питания, внедрять прогрессивные формы обслуживания. |
| | Всего | 864 | 1296 | |

Формы проведения и распределения консультаций

Консультации по изучаемым дисциплинам и междисциплинарным курсам планируются из расчета 100 часов в год на каждый курс. Форма проведения консультаций – групповые, распределяются следующим образом:

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Курс обучения | | | | Всего |
|----------------|--|---------------|-----------|----------|---------|-----------|
| | | I курс | II курс | III курс | IV курс | |
| О.00 | Общеобразовательный цикл | | | | | |
| ОДБ.00 | Общеобразовательные дисциплины (базовые) | 64 | | | | 64 |
| ОДБ.01 | Русский язык | 8 | | | | 8 |
| ОДБ.02 | Литература | 10 | | | | 10 |
| ОДБ.03 | Иностранный язык | 10 | | | | 10 |
| ОДБ.04 | История | 10 | | | | 10 |
| ОДБ.05 | Обществознание | 8 | | | | 8 |
| ОДБ.06 | География | 4 | | | | 4 |
| ОДБ.07 | Естествознание | 10 | | | | 10 |
| ОДБ.09 | ОБЖ | 4 | | | | 4 |
| ОДП.00 | Общеобразовательные дисциплины (профильные) | 36 | | | | 36 |
| ОДП.10 | Информатика и ИКТ | 10 | | | | 10 |
| ОДП.11 | Математика | 10 | | | | 10 |
| ОДП.12 | Экономика | 8 | | | | 8 |
| ОДП.13 | Право | 8 | | | | 8 |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | | 16 | 4 | | 20 |

| | | | | | |
|--------------|--|--|-----------|-----------|-----------|
| ОГСЭ.01 | Основы философии | | 2 | | 2 |
| ОГСЭ.02 | История | | 2 | | 2 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | | 6 | 4 | 10 |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи | | 6 | | 6 |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный цикл | | 10 | 6 | 16 |
| ЕН.01 | Математика | | 6 | | 6 |
| ЕН.02 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | | 6 | 6 |
| ЕН.03 | Экологические основы природопользования | | 4 | | 4 |
| П.00 | Профессиональный цикл | | | | |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | | 46 | 36 | 82 |
| ОП.01 | Основы экономической теории | | 6 | | 6 |
| ОП.02 | Экономика организации | | 6 | | 6 |
| ОП.03 | Статистика | | 6 | | 6 |
| ОП.04 | Менеджмент | | 4 | | 4 |
| ОП.05 | Документационное обеспечение управления | | 6 | | 6 |
| ОП.06 | Правовое обеспечение профессионально деятельности | | | 4 | 4 |
| ОП.07 | Финансы, денежное обращение и кредит | | 6 | | 6 |
| ОП.08 | Налоги и налогообложение | | | 8 | 8 |
| ОП.09 | Основы бухгалтерского учета | | 8 | | 8 |
| ОП.10 | Аудит | | | 12 | 12 |
| ОП.11 | Анализ финансово-хозяйственной деятельности | | | 12 | 12 |
| ОП.12 | Безопасность жизнедеятельности | | 4 | | 4 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | | 28 | 54 | 82 |
| ПМ.01 | Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организаций | | 16 | | 16 |
| МДК.01.01 | Практические основы бухгалтерского учета имущества организации | | 16 | | 16 |
| ПМ.02 | Ведение бухгалтерского учета источников формирования имущества | | 8 | 20 | 28 |
| МДК.02.01 | Практические основы бухгалтерского учета источников формирования имущества организации | | 8 | 12 | 20 |
| МДК.02.02 | Бухгалтерская технология проведения и оформления инвентаризации | | | 8 | 8 |
| ПМ.03 | Проведение расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами | | | 14 | 14 |
| МДК.03.01 | Организация расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами | | | 14 | 14 |

| | | | | | | |
|-----------|--|------------|------------|------------|--|------------|
| ПМ.04 | Составление и использование бухгалтерской отчетности | | | 20 | | 20 |
| МДК.04.01 | Технология составления бухгалтерской отчетности | | | 10 | | 10 |
| МДК.04.02 | Основы анализа бухгалтерской отчетности | | | 10 | | 10 |
| ПМ.05 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | | 4 | | | 4 |
| | Всего | 100 | 100 | 100 | | 300 |

Формы проведения промежуточной аттестации

Формами текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются: зачет, дифференцированный зачет, экзамен в соответствии с учебным планом. Формы контроля по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются цикловыми комиссиями и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

В ПОЧУ МКТ им. Г.Н. Альтшуля создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- Оценка уровня освоения дисциплин;
- Оценка компетенций обучающихся.

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе

выпускников могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.