

Согласовано
Начальник отдела кадров
ООО «Север-Метрополь»
О.А.Краснова



Рассмотрено
Педагогическим советом
СПб ГБПОУ «КПТ»
Протокол № 84
«29» 08 2019 г.

Утверждаю
Директор СПб ГБПОУ «КПТ»
А.А. Бадашков
Приказ № 256 от 02.09.2019 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Основной образовательной программы среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена
Санкт-Петербургского Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Колледжа пищевых технологий»
по специальности

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 с получением
среднего общего образования

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледжа пищевых технологий» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23.07.2014 г.) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Постановления Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2003 № 2 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186-03» с изменениями от 04.03.2011 рег. № 4204. Учебный план составлен в соответствии с Распоряжением Комитета по образованию Правительства СПб № 2312-р от 17.08.2012 «Об утверждении Рекомендаций по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования образовательных учреждений начального профессионального и среднего профессионального образования Санкт-Петербурга, реализующих образовательные программы среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ на 2012/2013 учебный год», Письмом Министерства образования и науки РФ от 29.05.2007 № 03-1180 «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования», приказом Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 в редакции приказов Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 и от 30.08.2010 г. № 889, Уставом СПб ГБПОУ «КПТ».

Срок обучения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования с получением среднего общего образования 3 года 10 месяцев.

Организация учебного процесса и режим занятий «Колледжа Пищевых технологий» определены следующим образом:

- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность занятий – 45 минут;
- процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации выполняются в соответствии с «Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Колледже Пищевых технологий»»;
- формы текущего контроля знаний – тестирование, устные и письменные опросы по темам, контрольные работы, курсовая работа, отчеты по выполнению практических занятий и лабораторных работ;
- формами промежуточной аттестации являются дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные; дифференцированные зачеты проводятся в счет часов, отведенных на изучение каждой дисциплины; экзамены проводятся в дни, освобожденные от основных занятий с предоставлением дней подготовки в соответствии с требованием ФГОС;
- формой промежуточной аттестации междисциплинарных курсов, входящих в состав профессиональных модулей, является дифференцированные зачеты;

- формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является квалификационный экзамен, который проводится после прохождения полного курса учебной и производственной практики, предусмотренный на каждый из модулей;
- промежуточная аттестация по профессиональному модулю в виде экзамена квалификационного проводится через день после окончания прохождения производственной практики, предусмотренной изучением данного модуля; в четвертом, шестом и восьмом семестрах после практики по двум модулям – два экзамена с интервалом 2 дня;
- форма государственной итоговой аттестации – выпускная квалификационная работа;
- форма государственной итоговой аттестации, порядок её подготовки и проведения выполняются в соответствии с «Положением о Государственной итоговой аттестации выпускников в СПб ГБПОУ «КПТ»»;
- организация консультаций: консультации проводятся в виде групповых, индивидуальных, устных и/или письменных занятий по усмотрению преподавателя в соответствии с графиком консультаций составленным образовательным учреждением;
- количество консультаций на группу составляет 4 часа на обучающегося в каждый год обучения.

Обучение по профессиональным модулям проводится следующим образом:

1. На первом курсе обучение по профессиональным модулям не предусмотрено.
2. На втором курсе:
 - в третьем семестре изучается ПМ.07;
 - в четвертом семестре обучение по ПМ.07 и ПМ.01 проводится параллельно;
 - учебная практика по двум профессиональным модулям проводится линейно, последовательно после изучения теоретической части МДК соответствующего направления;
 - учебная практика по двум модулям проходит концентрировано после изучения МДК и сдачи дифференцированного зачета по МДК по графику;
 - учебная практика проводится в учебных цехах колледжа и на базах практики колледжа;
 - производственная практика проходит концентрированно после прохождения МДК и учебной практики соответствующего профессионального модуля на базах практик колледжа.
3. На третьем курсе:
 - в пятом семестре изучается ПМ.02 в шестом – ПМ.03, ПМ.04;
 - учебная практика по трём профессиональным модулям проводится линейно, последовательно после изучения теоретической части МДК соответствующего направления;
 - учебная практика по профессиональным модулям проходит концентрированно после изучения соответствующего МДК и сдачи дифференцированного зачета по МДК по графику;
 - учебная практика проводится в учебных цехах колледжа и на базах практики колледжа;
 - производственная практика проходит концентрированно после прохождения МДК и учебной практики соответствующего профессионального модуля на базах практик колледжа.
4. На четвертом курсе:
 - в седьмом семестре изучается ПМ.05, в восьмом – ПМ.06;

- учебная практика по двум профессиональным модулям проводится линейно, последовательно после изучения теоретической части МДК соответствующего направления;
- учебная практика по двум модулям проходит концентрировано после изучения МДК и сдачи дифференцированного зачета по МДК по графику;
- учебная практика проводится в учебных цехах колледжа и на базах практики колледжа;
- производственная практика проходит концентрированно после прохождения МДК и учебной практики соответствующего профессионального модуля на базах практик колледжа.

Общеобразовательный цикл

Реализация федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение), в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными программами 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 20.08.08. № 241) СПО 19.02.10 Технология общественного питания входит в перечень технического профиля общеобразовательной подготовки. Общеобразовательная подготовка проводится на первом и втором курсах обучения. При изучении предметов общеобразовательной подготовки предусматривается ориентация на профессию, для чего формируются межпредметные связи с элементами общепрофессионального и профессионального цикла. Полученные умения и знания студентов углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов основной профессиональной образовательной программы СПО. Итоговая аттестация по предметам общеобразовательного цикла производится в летнюю сессию на I курсе обучения по дисциплинам:

русский язык – как обязательный

математика – как обязательный

химия – как профильный по выбору образовательного учреждения

информатика и ИКТ – как профильный предмет по выбору образовательного учреждения

Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть ОПОП составляет **864 часа** аудиторной нагрузки (в том числе 400 часов ЛПЗ) и распределена следующим образом:

Индекс	Учебная дисциплина, профессиональный модуль	теория	из них ЛПР	с/р	всего
ОП.02	Физиология питания	22	11	11	33
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	42	21	21	63
ОПР.01	Деловая культура	68	23	34	102
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	118	59	59	177

МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	120	60	60	180
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	117	58	59	176
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	77	38	39	116
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	129	64	65	194
МДК.06.01	Управление структурным подразделением	93	30	46	139
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	20	10	10	30
МДК.07.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	58	26	28	86
Итого:		864	400	432	1296

- на учебную дисциплину «Физиология питания» добавлено **22** часа для обеспечения успешной реализации основной профессиональной образовательной программы и готовности к выполнению профессиональных функций при составлении специфического меню для детского и диетического питания предусмотренных требованиями профессионального стандарта индустрии питания;
- на учебную дисциплину «Информационные технологии в профессиональной деятельности» добавлено **42** часа для обеспечения освоения профессиональной программы 1С: Общепит, форм и методов ведения документооборота на предприятиях общественного питания с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- введена учебная дисциплина «Деловая культура», на которую отведено **68** часов с целью формирования культуры делового общения необходимой специалисту среднего звена в процессе производственной деятельности: соблюдения требований культуры речи при устном и письменном обращении, поддержании собственной деловой репутации; умения пользоваться приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; умения следовать нормам и правилам поведения и общения в деловой профессиональной обстановке, умения налаживать контакты с партнерами и клиентами, правильно организовывать рабочее место;
- при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках ПМ.01, ПМ.03 ведены темы по изучению технологии организации приготовления и приготовления сложных полуфабрикатов и блюд из нерыбных продуктов моря в количестве ПМ.01 - **118** часов, ПМ.03 – **117 часов**, которые востребованы современными потребителями и являются составляющей умений техника-технолога общественного питания согласно требований профессионального стандарта индустрии питания;
- при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках ПМ.02 ведены темы по изучению дополнительных видов обработки продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок, таких как шоковая заморозка, отделка из корнетика, комбинирование и т.д., а также приготовление холодных блюд и закусок национальных кухонь в количестве **120** часов, которые востребованы современными потребителями и являются составляющей умений техника-технолога общественного питания согласно требований профессионального стандарта индустрии питания;

- при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках ПМ.04 ведены темы по изучению технологии приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальных кухонь в количестве **77** часов, которые востребованы современными потребителями и являются составляющей умений техника-технолога общественного питания согласно требований профессионального стандарта индустрии питания;
- при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках ПМ.05 ведены темы по изучению технологии организации приготовления и приготовления холодных и горячих десертов в присутствии потребителя, правил поведения при публичном выступлении в количестве **129** часов, которые востребованы современными потребителями и являются составляющей умений техника-технолога общественного питания согласно требований профессионального стандарта индустрии питания;
- при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках ПМ.06 ведены темы по изучению дополнительных форм и методов организации работы предприятия общественного питания не предусмотренные образовательным стандартом, но востребованные на предприятиях общественного питания согласно профессионального стандарта индустрии питания в количестве **93** часов;
- при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках ПМ.07 ведены темы по изучению технологии обработки сырья и приготовления редких видов овощей и грибов (**20** часов), технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий пониженной калорийности, технологии приготовления отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий (**58** часов), которые необходимы для дальнейшего освоения технологии приготовления сложных полуфабрикатов, блюд и закусок из различных продуктов при освоении ПМ.01-05.

Формы проведения промежуточной аттестации

На промежуточную аттестацию студентов выделены 2 недели (аттестация по общеобразовательным дисциплинам) во втором семестре, по 1 неделе в третьем, четвертом, пятом, шестом и восьмом семестрах. Колледж использует следующие формы проведения промежуточной аттестации:

- дифференцированный зачет (ДЗ), экзамен (Э) - по общеобразовательным дисциплинам;
- дифференцированный зачет (ДЗ) - по общепрофессиональным дисциплинам и физической культуре (зачеты и дифференцированные зачеты по ФК не учитываются в общей сумме);
- экзамен (квалификационный) – как форма промежуточной аттестации по каждому профессиональному модулю.

Дифференцированные зачеты могут проводиться в различных формах: как суммарная оценка всех видов выполняемых в процессе обучения работ, в виде тестов, подготовки рефератов, проектов, практических работ и др. в счет часов, отведенных на освоение каждой дисциплины, МДК или практики.

Количество учебных дисциплин, МДК, профессиональных модулей, выносимых на промежуточную аттестацию, по окончании их изучения, в одном учебном году, не превышает 10 дифференцированных зачетов и 8 экзаменов.

Форма проведения Государственной итоговой аттестации

По окончании освоения основной образовательной программы обучения проводится Государственная итоговая аттестация.

Форма Государственной итоговой аттестации – дипломный проект.

Порядок подготовки и проведения ГИА определяются в соответствии с нормативными документами органов управления образованием и Положением о ГИА, утвержденным директором колледжа.

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

2. Сводные данные по бюджету времени

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				2		11	52
II курс	28	6	5		2		11	52
III курс	30	6	3		2		11	52
IV курс	19	4	5	4	1	6	2	41
Всего	116	16	13	4	7	6	35	197

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других для подготовки по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№	Наименование
1	Кабинет русского языка и литературы
2	Кабинет иностранного языка
3	Кабинет социально-экономических дисциплин
4	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Кабинет физики
6	Кабинет химии
7	Кабинет биологии
8	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
9	Кабинет математики
10	Кабинет экологических основ природопользования
11	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
12	Лаборатория химии
13	Лаборатория метрологии и стандартизации
14	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
15	Учебный кулинарный цех
16	Учебный кондитерский цех
17	Спортивный зал
18	Открытый стадион широкого профиля
19	Стрелковый тир
20	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
21	Актный зал

19.02.10 Технология продукции общественного питания

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в сем.)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	Лекций, уроков	Лаб.-практ. занятий	Курсовых работ (проектов)	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
									17 нед	22 нед	16 нед.	23 нед.	16 нед	23 нед	17 нед	13 нед
0.00	Общеобразовательный цикл	-8/4	2118	714	1404	1083	321	0	461	634	177	132	0	0	0	0
ОДБ	Базовые общеобразовательные дисциплины	-7/2	1266	421	845	597	248	0	238	337	161	109	0	0	0	0
ОДБ.01	Русский язык	-,Э	117	39	78	66	12		34	44						
ОДБ.02	Литература	-Д3	175	58	117	111	6		17	22	32	46				
ОДБ.03	Иностранный язык	-Д3	117	39	78	1	77				38	40				
ОДБ.04	История	-Д3	175	58	117	117	0		34	44	39					
ОДБ.05	Обществознание (включая экономику и право)	-Д3	175	58	117	117	0			42	52	23				
ОДБ.08	Химия	-,Э	117	39	78	56	22		34	44						
ОДБ.09	Биология	-Д3	110	37	73	63	10		34	39						
ОДБ.12	Физическая культура	-Д3	175	58	117	8	109		51	66						
ОДБ.13	Основы безопасности жизнедеятельности	-Д3	105	35	70	58	12		34	36						
ОДП	Профильные общеобразовательные дисциплины	-1/2	852	293	559	486	73	0	223	297	16	23	0	0	0	0
ОДП.14	Математика	-,Э	435	145	290	290			119	171						
ОДП.15	Информатика и ИКТ	-,Э	142	47	95	35	60		51	44						
ОДП.17	Физика		224	84	140	127	13		53	48	16	23				
ОДП.18	Астрономия	-Д3к	51	17	34	34				34						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный социально-экономический цикл	-1/1	696	276	420	55	365	0	0	0	24	40	74	82	149	51
ОГСЭ.01	Основы философии	Д3	68	20	48	36	12								34	14
ОГСЭ.02	История	Д3	72	24	48	8	40								34	14
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,Д3	232	70	162	0	162						48	48	51	15
ОГСЭ.04	Физическая культура	-,Д3	324	162	162	11	151				24	40	26	34	30	8
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	-2/1	312	104	208	55	73	0	0	0	80	0	80	48	0	0
ЕН.01	Математика	-,Э	104	24	80	50	30				80					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-Д3	104	40	64	27	37						64			
ЕН.03	Химия	-Д3	104	40	64	28	36						16	48		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-9/1	822	274	548	328	220	0	151	158	71	0	50	0	118	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Д3	72	22	50	25	25		50							
ОП.02	Физиология питания	Д3	105	36	69	33	36		69							
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	Д3	48	16	32	16	16		32							
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	111	40	71	33	38				71					
ОП.05	Метрология и стандартизация	Д3	68	23	45	25	20			45						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Д3	72	22	50	44	6						50			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Д3	74	24	50	44	6								50	
ОП.08	Охрана труда	Э	68	23	45	25	20			45						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Д3	102	34	68	38	30								68	
ОПР.10	Деловая культура	Д3	102	34	68	45	23			68						
П.00	Профессиональный цикл	-8/7	3654	942	2712	840	828	30	0	0	224	656	372	698	345	417
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	501	131	370	143	119	0	0	0	0	370	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Д3*	393	131	262	143	119					262				
УП.01	Учебная практика	Д3*	72	0	72							72				
ПП.01	Производственная практика	Д3*	36	0	36							36				

