

Рассмотрен и одобрен
на заседании педагогического совета
Государственного образовательного учреждения
среднего профессионального образования
Луганской Народной Республики
"Луганский государственный колледж экономики
и торговли"

Протокол от "30" августа 2022 г. №1

Утверждаю

Директор

Государственного образовательного учреждения
среднего профессионального образования
Луганской Народной Республики
"Луганский государственный колледж экономики
и торговли"




Н.А. Твердохлебова

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования
Луганской Народной Республики "Луганский государственный колледж экономики и торговли"

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

с изменениями, внесенными приказом от "26" июня 2023 г. № 128-од

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

1. 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 профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40				1		11	52
II курс	32	4	2		2,5		10,5	52
III курс	28,5	7	4		2		10,5	52
IV курс	19,5	5	6	4	1,5	5	2	43
Всего	120	16	12	4	7	5	34	199

2. Календарный учебный график

курсы	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24					
	п/п	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
I курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	ПП	УП	УП	ПП	ПА	ПА	ПА	ПА	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	УП	УП	Т	Т	ПА	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПП	ПП	ПП	ПП	УП	УП	ПА	ПА	ПА	ПА	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	ПП	ПП	ПП	Т	Т	ПА	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	ПП	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПА	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА								

Условные обозначения:

Теоретическое обучение

Т

Промежуточная аттестация

ПА

Учебная практика

УП

Производственная практика (по профилю специальности)

ПП

Производственная практика (преддипломная)

ПДП

Государственная итоговая аттестация

ГИА

Каникулы

К

3. План образовательного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (в часах)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)							
			Максимальная	Обязательная аудиторная					Самостоятельная учебная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс	
				Всего	в т.ч.					1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 23 нед.
					Лекций	Лабораторных	Практических, вкл. семинарские	Курсовое проектирование									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
О.00	Общеобразовательный цикл	9/4	2106	1404	508	30	866	0	702	578	688	54	84	0	0	0	0
ОДБ.00	Базовые учебные дисциплины	7/2	1512	1008	350	0	658	0	504	494	514	0	0	0	0	0	0
ОДБ.01.	Русский язык	-,-,-Э,-,-,-,-	117	78	2		76		39	34	44						
ОДБ.02.	Литература	-ДЗ,-,-,-,-,-,-	176	117	26		91		59	51	66						
ОДБ.03.	Иностранный язык	-ДЗ,-,-,-,-,-,-	117	78	4		74		39	34	44						
ОДБ.04.	История	-ДЗ,-,-,-,-,-,-	175	117	62		55		58	51	66						
ОДБ.05.	Обществознание	-ДЗ,-,-,-,-,-,-	54	36	18		18		18		36						
ОДБ.06.	Экономика	ДЗ,-,-,-,-,-,-,-	60	40	20		20		20	40							
ОДБ.07.	Право	-ДЗ,-,-,-,-,-,-	54	36	18		18		18		36						
ОДБ.08.	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-,-,-Э,-,-,-,-	349	233	108		125		116	113	120						
ОДБ.09.	География	ДЗ,-,-,-,-,-,-,-	75	50	24		26		25	50							
ОДБ.10.	Экология	-,-,-,-,-,-,-,-	54	36	18		18		18	36							
ОДБ.11.	Физическая культура	ЗДЗ,-,-,-,-,-,-,-	176	117	4		113		59	51	66						
ОДБ.12.	Основы безопасности жизнедеятельности	-,-,-,-,-,-,-,-	105	70	46		24		35	34	36						
ОДП.00	Профильные учебные дисциплины	2/2	489	326	138	30	158	0	163	84	140	54	48	0	0	0	0
ОДП.13.	Информатика	-,-Э,-,-,-,-,-,-,-	117	78	26		52		39	34	44						
ОДП.14.	Физика	-ДЗ,-,-,-,-,-,-,-	117	78	34	10	34		39	50	28						
ОДП.15.	Химия	-,-,-Э,-,-,-,-,-	153	102	44	18	40		51			54	48				
ОДП.16.	Биология	-ДЗ,-,-,-,-,-,-,-	102	68	34	2	32		34		68						
ОДПОУ.00	Дисциплины, предлагаемые образовательным учреждением	0/0	105	70	20	0	50	0	35	0	34	0	36	0	0	0	0
ОДПОУ.17.	История Великой Отечественной Войны	-,-,-,-,-,-,-,-,-	51	34	18		16		17		34						
ОДПОУ.18.	Деловой русский язык и культура речи	-,-,-,-,-,-,-,-,-	54	36	2		34		18				36				
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	3/0	681	454	78	0	376	0	227	34	48	104	56	50	60	58	44
ОГСЭ.01.	Основы философии	-ДЗ,-,-,-,-,-,-,-	62	48	24		24		14		48						
ОГСЭ.02.	История	-,-ДЗ,-,-,-,-,-,-	62	48	26		22		14			48					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	-,-,-,-,-,ДЗ	182	162	8		154		20			24	24	26	26	34	28
ОГСЭ.04.	Физическая культура	3,3,3,3,3,3,ДЗ	324	162	6		156		162			32	32	24	34	24	16
ОГСЭ.05.	Психология общения	-,-,-,-,-,-,-	51	34	14		20		17	34							
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2/0	480	320	134	54	132	0	160	0	36	0	54	102	86	42	0
ЕН.01.	Математика	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	81	54	24		30		27				54				
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	-,-,-,-,-,-,-	54	36	18		18		18		36						
ЕН.03.	Химия	-,-,-,-,-,ДЗ,-	345	230	92	54	84		115					102	86	42	
П.00	Профессиональный цикл	16/10	4221	2982	940	252	1760	30	1239	0	56	418	562	412	646	464	424
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	8/3	1197	798	390	0	408	0	399	0	56	222	244	80	142	0	54
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,-,Э,-,-,-,-,-	141	94	48		46		47		56	38					
ОП.02.	Физиология питания	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	84	56	28		28		28				56				
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,-,-,-,Э,-,-,-,-	120	80	40		40		40					80			
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	102	68	24		44		34				68				
ОП.05.	Метрология и стандартизация	-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	81	54	22		32		27			54					
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,-,ДЗ	81	54	28		26		27								54
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,-,-,-,Э,-,-,-	150	100	50		50		50						100		
ОП.08.	Охрана труда	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	78	52	26		26		26				52				
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,-,-,-,-	102	68	38		30		34			68					
ОП.10.	Техническое оснащение организаций общественного питания	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	102	68	34		34		34				68				
ОП.11.	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	93	62	30		32		31			62					
ОП.12.	Бухгалтерский учет	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	63	42	22		20		21						42		
ПМ.00	Профессиональные модули	8/7	3024	2184	550	252	1352	30	840	0	0	196	318	332	504	464	370
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э(К)	405	288	100	24	164	0	117	0	0	116	172	0	0	0	0
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	297	198	100	24	74		99			116	82				
УП.01.	Учебная практика	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	72	60			60		12				60				
ПП.01.	Производственная практика (по профилю специальности)	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	36	30			30		6				30				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э(К)	312	226	64	36	126	0	86	0	0	80	146	0	0	0	0
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	204	136	64	36	36		68			80	56				
УП.02.	Учебная практика	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	72	60			60		12				60				
ПП.02.	Производственная практика (по профилю специальности)	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	36	30			30		6				30				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э(К)	426	308	90	24	194	0	118	0	0	0	0	106	202	0	0
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-,,-,-,-,ДЗ,-,-	282	188	90	24	74		94					46	142		
УП.03.	Учебная практика	-,,-,-,-,ДЗ,-,-,-	72	60			60		12					60			
ПП.03.	Производственная практика (по профилю специальности)	-,,-,-,-,ДЗ,-,-,-	72	60			60		12						60		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э(К)	390	284	60	60	164	0	106	0	0	0	0	114	170	0	0
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,,-,-,-,ДЗ,-,-	246	164	60	60	44		82					54	110		
УП.04.	Учебная практика	-,,-,-,-,ДЗ,-,-,-	72	60			60		12					60			
ПП.04.	Производственная практика (по профилю специальности)	-,,-,-,-,ДЗ,-,-,-	72	60			60		12						60		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э(К)	249	178	58	18	102	0	71	0	0	0	0	0	0	48	130
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-,,-,-,-,-,ДЗ	177	118	58	18	42		59							48	70
УП.05.	Учебная практика	-,,-,-,-,-,ДЗ	36	30			30		6								30
ПП.05.	Производственная практика (по профилю специальности)	-,,-,-,-,-,ДЗ	36	30			30		6								30
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э(К)	543	386	132	0	224	30	157	0	0	0	0	0	0	146	240
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации	-,,-,-,-,-,ДЗ	192	128	64		64		64							78	50
МДК.06.02.	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания	-,,-,-,-,-,ДЗ	207	138	68		40	30	69							68	70
УП.06.	Учебная практика	-,,-,-,-,-,ДЗ	72	60			60		12								60
ПП.06.	Производственная практика (по профилю специальности)	-,,-,-,-,-,ДЗ	72	60			60		12								60
ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар	Э(К)	699	514	46	90	378	0	185	0	0	0	0	112	132	270	0
МДК.07.01.	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса	-,,-,-,-,-,ДЗ,-	411	274	46	90	138		137					82	72	120	
УП.07.	Учебная практика	-,,-,-,-,-,ДЗ,-	180	150			150		30					30	60	60	
ПП.07.	Производственная практика (по профилю специальности)	-,,-,-,-,-,ДЗ,-	108	90			90		18							90	
Всего		30/14	7488	5160	1660	336	3134	30	2328	612	828	576	756	564	792	564	468

Перечень кабинетов и лабораторий для подготовки по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Наименование
Лаборатории
Химии
Информационных технологий в профессиональной деятельности, документационного обеспечения управления
Физики
Информатики и компьютерной техники
Товароведения и экспертизы продовольственных товаров
Кабинеты
Метрологии и стандартизации
Иностранного языка
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Правовых дисциплин
Социально-экономических и гуманитарных дисциплин
Товароведения и экспертизы продовольственных товаров
Учетных дисциплин и исполнения бюджетов бюджетной системы
Финансов, денежного обращения и кредита
Менеджмента и маркетинга
Технологического оборудования организаций общественного питания и предприятий ресторанного хозяйства
Организации обслуживания и производства в организациях общественного питания и предприятиях ресторанного хозяйства
Технологических дисциплин и технологии производства кулинарной продукции
Экономики организации и статистики
Математики
Психологии общения и этики профессиональной деятельности
Русского языка и литературы
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Истории и обществознания
Спортивный зал
Спортивная площадка
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актный зал
Учебно-методический кабинет
Банкетный зал
Учебно-производственный комплекс

4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

4.1. Нормативная база реализации ППССЗ по специальности СПО

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли» разработан на основании:

- Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (программа подготовки специалистов среднего звена), утвержденного приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 16.10.2018 г. №937-од, зарегистрированного в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 27.11.2018 г. за №801/2445;

- Закона Луганской Народной Республики «Об образовании» от 30.09.2016 г. №128-П (с изменениями);

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (программам подготовки специалистов среднего звена), утвержденного приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 11.04.2018 г. №326-од, зарегистрированного в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 07.05.2018 г. за №134/1778 (с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 16.05.2019 г. №451-од, зарегистрированным в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 12.06.2019 г. за №287/2836);

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации и промежуточной аттестации обучающихся образовательных организаций (учреждений) среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 06.12.2018 г. №1123-од, зарегистрированного в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 25.12.2018 г. за №893/2537;

- Типового положения о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) Луганской Народной Республики, утвержденного приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 20.04.2017 г. №237, зарегистрированного в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 18.05.2017 г. за №264/1315 (с изменениями,

внесенными приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 07.05.2019 г. №405, зарегистрированным в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 20.05.2019 г. за №249/2798);

- Приказа Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 20.07.2018 г. №701-од «Об утверждении программ для образовательных организаций (учреждений) общего, среднего профессионального и дополнительного образования Луганской Народной Республики»;

- Методических рекомендаций по формированию учебных планов по программам подготовки специалистов среднего звена, утвержденных приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 05.06.2018 г. №566-од;

- Методических рекомендаций по организации получения обучающимися среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 01.11.2018 г. №997-од;

- Рекомендаций по оформлению содержания общеобразовательного цикла учебных планов по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программ подготовки специалистов среднего звена, реализация которых осуществляется на базе основного общего образования, в рамках часов, которые отводятся на изучение учебных дисциплин, предлагаемых образовательной организацией (учреждением), утвержденных приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 09.06.2020 г. №593-од;

- Приказа Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 19.06.2020 г. №617-од «Об утверждении примерных программ для образовательных организаций (учреждений) среднего профессионального образования Луганской Народной Республики».

При разработке учебного плана также использованы:

- Устав Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли»;

- Правила внутреннего трудового распорядка Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли»;

- Правила внутреннего распорядка студентов Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования

Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли»;

- Положение о деятельности Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли»;

- Положение о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) в Государственном образовательном учреждении среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли» (новая редакция).

4.2. Организация образовательного процесса и режим занятий

Учебный год на всех курсах обучения начинается 1 сентября, заканчивается согласно графику образовательного процесса.

График образовательного процесса разрабатывается для каждой группы при обязательном соблюдении зимних каникул, праздничных недель и завершающих форм обучения.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки студентов составляет 36 часов в неделю.

Максимальная недельная учебная нагрузка студентов не превышает 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена.

Консультации на учебную группу на каждый учебный год составляют 100 часов.

Реализация образовательной программы специальности осуществляется в условиях пятидневной учебной недели.

Продолжительность занятий – группировка парами (1 час 20 минут).

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием учебных занятий, составленному согласно учебному плану и календарному учебному графику.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрено 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях.

Программы дисциплин «Физическая культура», «Иностранный язык», «История» в составе цикла «Общеобразовательный учебный цикл» и цикла «Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл» реализуются последовательно.

Учебным планом предусмотрено выполнение курсовой работы по междисциплинарному курсу МДК.06.02. Организация производства и

обслуживания в организациях общественного питания (VIII семестр), которая выполняется в пределах времени, отведенного на изучение междисциплинарного курса – 30 часов на группу, в том числе все формы работы по сопровождению курсовой работы (разъяснение особенностей курсовой работы, ознакомление с правилами оформления курсовой работы, обсуждение содержания, помощь при расчетах, проверка расчетов, защита курсовой работы). Для организации работы по подготовке и выполнению курсовой работы предполагается деление группы на две подгруппы.

Учебная практика (16 недель) и производственная практика (по профилю специальности) (12 недель) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика реализуется рассредоточено чередуясь с теоретическим обучением, а производственная практика (по профилю специальности) – после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной практики.

Практики проводятся на базе учебно-производственного комплекса образовательной организации, а также в организациях (предприятиях), с которыми заключены соответствующие договоры, и направление деятельности которых соответствует профилю подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Производственная практика (преддипломная), продолжительностью 4 недели, проводится в VIII семестре концентрировано после завершения изучения всех учебных дисциплин и профессиональных модулей на базе организаций (предприятий), с которыми заключены договоры о проведении практики, а также организаций (предприятий), предоставляющих рабочие места будущим выпускникам.

Каникулы устанавливаются в соответствии с графиком образовательного процесса: зимние каникулы – первые две недели января; летние каникулы – июль-август.

4.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательную подготовку студенты получают на первом и втором курсах.

Общеобразовательный цикл учебного плана сформирован в соответствии с Государственным образовательным стандартом среднего общего образования Луганской Народной Республики и примерными программами по общеобразовательным учебным дисциплинам для образовательных организаций (учреждений) среднего профессионального образования Луганской Народной Республики, методическими рекомендациями по организации получения обучающимися среднего общего

образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативный срок освоения ППССЗ для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели.

Общеобразовательный цикл составляет 2106 часов максимальной нагрузки при 1404 часах обязательной нагрузки.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, используется на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

Часы по дисциплинам «Обществознание», «Экономика» и «Право» распределены по каждой дисциплине отдельно, так как данные дисциплины имеют профессиональную значимость для овладения специальностью 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Профильными дисциплинами для данной специальности СПО являются: «Химия», «Информатика», «Физика», «Биология».

В общеобразовательный цикл также включены дисциплины, предлагаемые образовательным учреждением: «История Великой Отечественной войны» - 34 часа, «Деловой русский язык и культура речи» - 36 часов.

Промежуточная аттестация при освоении программы среднего общего образования проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

4.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Учебный план ППССЗ включает обязательную часть циклов и вариативную часть. Обязательная и вариативная части ППССЗ состоят из:

- цикла гуманитарной и социально-экономической подготовки;
- цикла математической и естественнонаучной подготовки;
- профессионального цикла.

В соответствии с ГОС СПО ЛНР по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обязательная нагрузка по циклам составляет 2916 часов, максимальная учебная нагрузка - 4374 часа. Распределение максимальной учебной нагрузки на обязательную (3078 часа) и вариативную (1296 часов) части выражено соотношением 70,37%/29,63%.

Вариативная часть ППССЗ составляет 1296 часов (максимальная) при 864 часах обязательной аудиторной нагрузке и распределена:

На увеличение часов учебных циклов:

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл - 112 час.:

- «Химия» – 112 час.

Общепрофессиональные дисциплины - 210 час.:

- «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» - 52 час.;

- «Физиология питания» - 14 час.;

- «Организация хранения и контроль запасов и сырья» - 42 час.;

- «Информационные технологии в профессиональной деятельности» - 24 час.;

- «Правовые основы профессиональной деятельности» - 10 час.;

- «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» - 58 час.;

- «Охрана труда» - 10 час.

Профессиональные модули - 198 час.:

- МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 54 час.;

- МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции – 44 час.;

- МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 20 час.;

- МДК.07.01. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса – 80 час.

Итого: 520 час.

На введение учебных дисциплин и междисциплинарных курсов:

- «Психология общения» - 34 час.;

- «Техническое оснащение организаций общественного питания» - 68 час.;

- «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания» - 62 час.;

- «Бухгалтерский учет» - 42 час.;

- МДК.06.02. Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания – 138 час.

Итого: 344 час.

Всего: 864 час.

Использование вариативной части дает возможность сформировать и расширить общие и профессиональные компетенции, умения и знания, необходимые для удовлетворения потребностей рынка труда высококвалифицированными кадрами и продолжить образование.

4.5. Порядок аттестации студентов

Оценка качества освоения дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей включает текущий контроль и промежуточную аттестацию. Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов,

дифференцированных зачетов, экзаменов и экзаменов (квалификационных). Применяется 5- балльная система оценивания.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачетов проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. В форме экзаменов – в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Если два экзамена запланированы в рамках одной календарной недели, для подготовки ко второму экзамену, в т.ч. для проведения консультаций, предусмотрено не менее 2 дней.

Количество экзаменов в течение учебного года не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов - 10, без учета зачетов по физической культуре, учебной и производственной практикам.

Обучение завершается государственной итоговой аттестацией в форме подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Выпускная квалификационная работа определяется в соответствии с содержанием одного или нескольких профессиональных модулей. Сроки подготовки квалификационной работы с 25.05 по 21.06 (всего 4 недели), защита - с 22.06 по 28.06 (всего 1 неделя).

**Заместитель директора
по учебно-методической работе**



И.М. Червоткина