



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Динской механико-технологический техникум»  
по специальности среднего профессионального образования  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог  
Форма обучения - очная  
Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования  
профиль получаемого профессионального  
образования – естественно-научный

2020

### 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 курсам)
			По спец	преддипл		подгот	провед		
I	39	0	0	0	2	0	0	11	52
II	34	4	2	0	1	0	0	11	52
III	27	8	5	0	2	0	0	10	52
IV	20	2	7	4	2	4	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>14</b>	<b>18</b>		<b>7</b>	<b>6</b>		<b>34</b>	<b>199</b>

План учебного процесса по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания 2020-2024 уч. годы

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. лаб. и 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	17 нед	23 нед	16 нед	24 нед	16 нед	13 нед	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>ЭЭ/ЗД/ДЗ</b>	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>797</b>	<b>20</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Общие</b>																
ОУД.01	Русский язык	Э (2)	116	38	78	42	0	34	44	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Литература	Э (2)	173	56	117	57	0	51	66	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ (2)	169	52	117	117	0	51	66	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.03	Математика	Э (2)	234	78	156	78	0	68	88	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.04	История	ДЗ (2)	171	51	120	54	0	56	64	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.05	Физическая культура	З(1)ДЗ(2)	170	53	117	102	0	51	66	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ (2)	104	34	70	36	0	51	19	0	0	0	0	0	0	0
<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>																
ОУД.07	Информатика	Э (2)	152	52	100	52	0	59	41	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Физика	ДЗ (2)	137	40	97	49	0	34	63	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.9	Химия	Э (2)	158	50	108	56	0	51	57	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ (2)	162	54	108	54	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.15	Биология	ДЗ (1)	105	33	72	36	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.16	География	ДЗ (2)	108	36	72	30	0	34	38	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.17	Экология	ДЗ (2)	54	18	36	18	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0
<b>Дополнительные</b>																
УД.01	Астрономия	ДЗ (2)	54	18	36	16	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0
УД.02	Родной русский язык	ДЗ (4)	55	19	36	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0
	Индивидуальный проект		39	39												
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>5ДЗ/5З/</b>	<b>684</b>	<b>228</b>	<b>456</b>	<b>352</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>124</b>	<b>40</b>	<b>68</b>	<b>44</b>	<b>36</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ (4)	60	12	48	8	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История	ДЗ (3)	54	6	48	8	0	0	0	48	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ (8)	192	30	162	162	0	0	0	30	38	20	34	22	18	
ОГСЭ.04	Физическая культура	З (3-7) ДЗ (8)	324	162	162	162	0	0	0	30	38	20	34	22	18	
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности	ДЗ (3)	54	18	36	12	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественно-научный цикл</b>	<b>1Э/2ДЗ</b>	<b>367</b>	<b>122</b>	<b>245</b>	<b>103</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>188</b>	<b>57</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ЕН.01	Математика	ДЗ (3)	135	45	90	40	0	0	0	90	0	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ (4)	57	19	38	8	0	0	0	38	0	0	0	0	0	0
ЕН.03	Химия	Э (4)	175	58	117	55	0	0	0	60	57	0	0	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>7Ээ/1к/р/31ДЗ</b>	<b>3268</b>	<b>1089</b>	<b>2179</b>	<b>973</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>244</b>	<b>431</b>	<b>320</b>	<b>544</b>	<b>352</b>	<b>288</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>10ДЗ</b>	<b>1058</b>	<b>355</b>	<b>703</b>	<b>285</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>135</b>	<b>182</b>	<b>70</b>	<b>153</b>	<b>55</b>	<b>108</b>	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ (4)	126	43	83	33	0	0	0	45	38	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	ДЗ (4)	128	45	83	33	0	0	0	45	38	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ (3)	71	26	45	15	0	0	0	45	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ (6)	102	34	68	40	0	0	0	0	0	0	68	0	0	0
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ (5)	60	20	40	14	0	0	0	0	0	40	0	0	0	0

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5ДЗ/5З/	684	228	456	352	0	0	0	144	124	40	68	44	36
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ (4)	60	12	48	8	0	0	0	0	48	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История	ДЗ (3)	54	6	48	8	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ (8)	192	30	162	162	0	0	0	30	38	20	34	22	18
ОГСЭ.04	Физическая культура	3 (3-7) ДЗ (8)	324	162	162	162	0	0	0	30	38	20	34	22	18
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности	ДЗ (3)	54	18	36	12	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	1Э/2ДЗ	367	122	245	103	0	0	0	150	95	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	ДЗ (3)	135	45	90	40	0	0	0	90	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ (4)	57	19	38	8	0	0	0	0	38	0	0	0	0
ЕН.03	Химия	Э (4)	175	58	117	55	0	0	0	60	57	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	7Эк/1к/р/31ДЗ	3268	1089	2179	973	20	0	0	246	429	320	544	352	288
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10ДЗ	1058	355	703	285	0	0	0	135	182	70	153	55	108
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ (4)	126	43	83	33	0	0	0	45	38	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	ДЗ (4)	128	45	83	33	0	0	0	45	38	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ (3)	71	26	45	15	0	0	0	45	0	0	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ (6)	102	34	68	40	0	0	0	0	0	0	68	0	0
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ (5)	60	20	40	14	0	0	0	0	0	40	0	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ (8)	104	34	70	20	0	0	0	0	0	0	0	0	70
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ (8)	135	42	93	43	0	0	0	0	0	0	0	55	38
ОП.08	Охрана труда	ДЗ (4)	57	19	38	18	0	0	0	0	38	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ (4)	102	34	68	34	0	0	0	0	68	0	0	0	0
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	ДЗ (6)	173	58	115	35	0	0	0	0	0	30	85	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	7Эк/1к/р/21ДЗ	3218	734	1476	688	20	0	0	111	247	250	391	297	180
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Эк (4)	462	109	209	99	0	0	0	76	133	0	0	0	0



УП.06	Учебная практика	ДЗ (7)	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ПП.06	Производственная практика	ДЗ (8)	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих "Повар"	Эк (7)	470	94	196	90	0	0	0	0	0	0	119	77	0
МДК.07.01	Технология приготовления продукции общественного питания	ДЗ (7)	290	94	196	90	0	0	0	0	0	0	119	77	0
УП.07	Учебная практика	ДЗ (6)	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.07	Производственная практика	ДЗ (7)	108	0	108	0	0	0	0	0	0	0	36	72	0
<b>Всего</b>		<b>7Эк/1кр/6Э/49ДЗ/6З/</b>	<b>6480</b>	<b>2160</b>	<b>4320</b>	<b>2243</b>	<b>20</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>540</b>	<b>684</b>	<b>360</b>	<b>612</b>	<b>396</b>	<b>324</b>
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)														4 нед.
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация														6 нед.
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы														4 нед.
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы														2 нед.
<b>Консультации на учебную группу по 4 часа на обучающегося в год</b>						<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	612	792	540	684	360	612	396	324
<b>Государственная итоговая аттестация в виде выполнения ВКР(дипломного проекта) с 17.06.2024-29.06.2024</b>							учебной практики	0	0	72	72	144	144	72	0
							производ. практики	0	0	0	72	72	108	108	144
							экзаменов	0	5	0	2	1	1	2	2
							дифф. зачетов	1	9	4	11	4	6	6	8
							зачетов	1	0	1	1	1	1	1	0

### 3. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДР. ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

№	НАИМЕНОВАНИЕ
<b>КАБИНЕТЫ:</b>	
1.	Социально-экономических дисциплин;
2.	Иностранного языка
3.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	Экологических основ природопользования
5.	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
8.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
<b>ЛАБОРАТОРИИ:</b>	
1.	Химии;
2.	Метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.
3.	Учебный кулинарный цех.
4.	Учебный кондитерский цех.
<b>СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС:</b>	
1.	Спортивный зал;
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
<b>ЗАЛЫ:</b>	
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актный зал

#### 4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Динской механико-технологический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014 года). Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее – программы) составляют: Конституция Российской Федерации; Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ; Федеральный закон Российской Федерации от 01.12.2007 г. № 307-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования»; Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»; приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»; приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 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 г. № 464»; приказ Минобрнауки России от 28.05.2014 № 594 «Об утверждении По-



рядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утверждено приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291);

Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе ФГОС НПО и СПО (утверждены Директором департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28.08.2009 г.);

Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе ФГОС НПО и СПО (утверждены Директором департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28.08.2009 г.);

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

Приказ Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;

Приказ Минобрнауки России от 27 апреля 2015 г. № 432 «О внесении изменений в Порядок заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»

Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта Повар»,

Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610 н «Об утверждении профессионального стандарта Кондитер»;

Национальная рамка квалификаций Российской Федерации ФИРО, НАРК 2008 г.;

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513)

Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015 г. № 06-846 «О Методических рекомендациях по организации учебного процесса и выполнению выпускной квалификационной работы в сфере СПО»;

Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Динской механико-технологический техникум».

Устав ГБПОУ КК ДМТТ (утвержден приказом министерства образования и науки Краснодарского края)

Организация учебного процесса осуществляется в следующем режиме:

- учебный год начинается 1 сентября и заканчивается на каждом курсе в соответствии с учебным планом;
- продолжительность учебной недели составляет 6 дней или 36 часов в неделю обязательной учебной нагрузки и до 18 часов самостоятельной нагрузки по учебным дисциплинам на всех курсах, что составляет не более 54 академических часов в неделю;
- продолжительность занятий 45 минут, перерыв между уроками 10 минут, после 4-го урока большая перемена 25 минут.

Расписание учебных занятий обеспечивает реализацию всех часов, заложенных в учебном плане

Учебная дисциплина «Физическая культура» в ОПОП предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки.

Численность обучающихся в учебной группе при финансировании подготовки за счет средств краевого бюджета по очной форме обучения устанавливается не более чем 25 человек в соответствии с государственным заданием на подготовку специалистов.

При реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности предусматривается выполнение на третьем курсе курсового проекта в рамках профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса

приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции - 20 часов.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Учебным планом предусматриваются следующие виды практик:

- учебная практика – 14 недель – рассредоточена;
- Производственная практика (по профилю специальности) – 14 недель – концентрированно;
- производственная практика (преддипломная) – 4 недели – концентрированно

Учебная практика проводится рассредоточено по каждому разделу профессионального модуля. После прохождения учебной практики, обучающиеся проходят концентрированно производственную практику, закрепляя полученные теоретические и практические навыки на предприятиях соответствующего профиля.

Учебная практика проводится в кабинетах, учебных лабораториях. Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла, мастерами производственного обучения.

Производственная практика (по профилю специальности) предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственная практика проводится в рамках проведения профессиональных модулей на 2, 3, 4 курсах.

Производственная практика проводится в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

На преддипломную практику отводится согласно Федеральному государственному образовательному стандарту по данной специальности 4 недели. Обучающиеся проходят преддипломную производственную практику концентрированно на предприятиях.

Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели:

на первом курсе – 11 недель, в том числе – 2 в зимний период;

на втором курсе – 11 недель, в том числе – 2 в зимний период;

на третьем курсе – 10 недель, в том числе – 2 в зимний период;

на четвертом курсе – 2 недели в зимний период.

Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводятся техникумом по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Промежуточная аттестация обучающихся производится в виде зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов по окончании изучения учебной дисциплины согласно рабочему учебному плану. Промежуточная аттестация проводится как концентрированно, так и рассредоточено. Для подготовки к экзаменам по учебным дисциплинам при концентрированном проведении промежуточной аттестации обучающимся непосредственно перед экзаменом предоставляется два дня, свободных от других учебных занятий. В дни подготовки к экзаменам для обучающихся предусматриваются консультации по экзаменационным предметам. При рассредоточенном проведении промежуточной аттестации экзамены проводятся в день, освобожденный от остальных за-

нятий. Зачеты, дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям основной профессиональной образовательной программы (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно.

Изучение дисциплин учебного плана предусматривает одну из форм промежуточной аттестации. Если дисциплина изучается на двух и более семестрах, то промежуточная аттестация проводится в последнем семестре изучения дисциплины, модуля. В семестре предусматривается не более 8 экзаменов, не более 10 зачетов, не считая дисциплину «Физическая культура», по которой дифференцированный зачет проводится на каждом курсе обучения. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный) – проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенного в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС. Экзамен (квалификационный) проводится после освоения обучающимся компетенций при изучении теоретического материала по модулю и прохождения практик (учебной и производственной). Консультации для обучающихся (групповые, индивидуальные) предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Консультации проводятся во внеучебное время продолжительностью 45 минут групповые, индивидуальные, письменные, устные в количестве 400 часов на весь курс обучения 1 курс – 100 часов, 2 курс – 100 часов, 3 курс – 100 часов, 4 курс – 100 часов, т.е. по 4 часа на одного обучающегося в группе, при наполняемости группы 25 человек.

В разделе 3 Учебного плана отражён выбор тех кабинетов, мастерских и лабораторий, которые необходимы для изучения вышеозначенных модулей.

#### **4.1. Получение среднего общего образования(общеобразовательный цикл)**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется на первом курсе. Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных дисциплин в пределах основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с учетом естественно-научного профиля получаемого профессионального образования проведено в соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 353», Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл образовательной программы ППСЗ формируется в соответствии с:

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 года № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20 декабря 2018 г. № 03-510 «Рекомендации по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»;
- Рекомендации ФГАУ «Фиро» по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) с уточнениями, одобренными научно-методическим советом центра Профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «Фиро» протокол № 3 от 25 мая 2017 г.;
- Информационно-методическим письмом: «Об актуальных вопросах развития среднего Профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «Фиро», №01-00-05/925 от 11.10.2017 г.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 120 недель

промежуточная аттестация - 7 недель

каникулярное время - 34недели



На физическую культуру отводится по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889).

Итоговый контроль учебных достижений обучающихся при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах ОПОП проводится в форме экзаменов и дифференцированных зачетов (зачет с оценкой)

В соответствии с Положением по итоговому контролю учебных достижений обучающихся при реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы НПО/СПО экзамены проводятся по русскому языку, математике и одной из профильных учебных дисциплин за счет времени, выделяемого ФГОС СПО на промежуточную аттестацию (выбрана профильная дисциплина - Химия). Дифференцированные зачеты проводятся по всем остальным учебным дисциплинам общеобразовательного цикла учебного плана за счет учебного времени, выделяемого в учебном плане на изучение соответствующей общеобразовательной дисциплины.

Экзамены и дифференцированные зачеты проводятся на русском языке (за исключением учебной дисциплины «Иностранный язык»). Экзамены по русскому языку и математике проводятся письменно:

по русскому языку— с использованием экзаменационных материалов в виде набора контрольных заданий (тестирования) и текста (художественного или публицистического) для изложения с заданиями творческого характера;

по математике – с использованием экзаменационных материалов в виде набора контрольных заданий, требующих краткого ответа и/или полного решения. Форма проведения остальных экзаменов и вид экзаменационных материалов определяются преподавателем соответствующей учебной дисциплины и согласовываются в установленном порядке с профилирующей предметно-цикловой комиссией.

Дисциплина по выбору образовательного учреждения астрономия (36 часов обязательной аудиторной нагрузки) в соответствии с «Методических рекомендаций по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования (письмо Заместителя министра образования и науки Российской Федерации от 20.06.2017 г. № ТС-194/08)

Основы финансовой грамотности (36 часов обязательной аудиторной нагрузки) в соответствии с Распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017 г. № 2039-р Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017 - 2023 гг.;

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы весь период обучения.

#### **4.2. Формирование вариативной части**

При формировании вариативной части учитывалось мнение работодателей, где обучающиеся данной специальности будут проходить производственную практику.

Согласование осуществлялось на заседании предметно-цикловой комиссии в присутствии представителей работодателей: в соответствии с запросами регионального рынка труда и работодателей, приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта Повар», требований технологий WS использован на увеличение объема времени дисциплин Общего гуманитарного и социально-экономического, Математического и общего естественно-научного, Общепрофессионального циклов и профессиональных модулей:(протокол №1 от 26.08.2019).

По согласованию с работодателями часы (864 часа) вариативной части распределены следующим образом:

<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>74</b>
ОГСЭ 05	Основы финансовой грамотности	36
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>37</b>
ЕН 03	Химия	37
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>287</b>
ОП 01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	36
ОП 02	Физиология питания	31
ОП 04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	34
ОП 06	Правовые основы профессиональной деятельности	37
ОП 07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	34
ОП 10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	115
<b>ПМ 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>466</b>
МДК 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	80
МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	80
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	76
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	90

МДК 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	60
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации	80

В системе контроля за обучением обучающихся данным компетенциям, совместно с работодателями, были разработаны требования к организации учебной и производственной практик, к учебно-методическому и информационному, материально-техническому обеспечению образовательного процесса, наличию необходимых кабинетов, лабораторий и мастерских.

Были разработаны контрольно-оценочные средства профессиональных компетенций обучающихся при освоении модулей. Мнение работодателей будет учитываться при проведении промежуточной и государственной итоговой аттестации.

#### **4.3. Формы проведения консультаций**

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часов на одного обучающегося группы на каждый год, в т.ч. в период реализации среднего (полного) образования) для лиц, обучающихся на базе основного общего образования и составляют 400 часов. При проведении консультаций используются все формы, предусмотренные ФГОС: групповые, индивидуальные, письменные, устные. При этом преподаватели исходят из специфики учебной дисциплины, цели проведения консультации, уровня подготовленности обучающихся.

#### **4.4. Формы проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация обучающихся проводится на основании разработанного «Положения по промежуточной аттестации», утвержденного директором ГБПОУ КК ДМТТ.

Промежуточная аттестация составляет 7 недель и оценивает результаты учебной деятельности обучающегося за семестр. По каждой дисциплине рабочего учебного плана, включая дисциплины по выбору и дисциплину «Физическая культура», предусматривается та или иная форма промежуточной аттестации.

Основными формами промежуточной аттестации по ФГОС СПО являются:

- экзамен;
- комплексный экзамен;
- экзамен квалификационный по результатам освоения модуля;
- зачет;
- дифференцированный зачет.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования (групповые, индивидуальные) предусматриваются в объеме 4 часов на каждого обучающегося на каждый учебный год.

Промежуточная аттестация обучающихся производится по семестрам в виде дифференцированных зачетов и в виде зачетов и экзаменов по окончании изучения учебной дисциплины согласно рабочему учебному плану. Для подготовки к экзаменам по учебным дисциплинам обучающимся предоставляется два дня свободных от других учебных занятий непосредственно перед экзаменом. В дни подготовки к экзаменам для обучающихся предусматриваются кон-

сультации по экзаменационным предметам, количество академических часов консультации определяются предметно-цикловыми комиссиями.

Зачеты, дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины.

По дисциплинам, по которым не предусмотрены экзамены, зачеты и дифференцированные зачеты итоговая оценка формируется по результатам текущего контроля.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме: устного опроса (групповой или индивидуальный); проверки выполнения письменных домашних заданий; проверки выполнения лабораторных, расчетно-графических и иных работ; контрольных работ; тестирования; проверки самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме).

Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводятся образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям основной профессиональной образовательной программы (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением.

Изучение дисциплин учебного плана предусматривает одну из форм промежуточной аттестации. В учебном году предусматривается не более 8 экзаменов, не более 10 зачетов, не считая дисциплину «Физическая культура», по которой дифференцированный зачет проводится на каждом курсе обучения, в каждом семестре.

#### **4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Динской механико-технологический техникум».

Государственная итоговая аттестация предусматривается в виде подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). На подготовку к Государственной итоговой аттестации отводится 4 недели в конце 4 курса обучения. И 2 недели отводится на защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы. В течение всего периода подготовки к защите выпускной квалификационной (дипломной) работы обучающихся предоставляется консультационная поддержка преподавателей.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей. Цель защиты выпускной квалификационной работы – установление уровня подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач в соответствии с требованиями ФГОС СПО к квалификационной характеристике и уровню подготовки выпускника по конкретному направлению подготовки «Технология продукции общественного

питания». Конкретные требования к содержанию, структуре, формам представления и объемам выпускных квалификационных работ устанавливаются в форме методических указаний с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта, методических рекомендаций.

Порядок подготовки и проведения ГИА подробно разъясняется в Программе ГИА по специальности, ежегодно обновляемой и утверждаемой педагогическим советом ГБПОУ КК ДМТТ.





## КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Образовательного учреждения среднего профессионального образования  
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края

«Динской механико-технологический техникум»

*наименование образовательного учреждения*

по профессии среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

*код*

*наименование профессии*

по программе СПО профессиональной подготовки

Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования  
Профиль : естественно-научный