

Утверждаю
Директор ГАПОУ КК КГТК



Ю.В. Юрченко

«08/04» 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края
«Краснодарский гуманитарно-технологический колледж»

по специальности

44.02.06 Профессиональное обучение (в отрасли технологии продукции общественного питания)

Квалификация: мастер производственного обучения (технолог)

Форма обучения - очная

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года и 10 месяцев
на базе среднего общего образования

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (в отрасли технологии продукции общественного питания), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1386 от 27.10.2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 34994 от 28.11.2014 г.); Федерального закона Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ; Закона Краснодарского края от 16 июля 2013 года № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО», зарегистрированного Министерством юстиции 30 июля 2013 г. № 292000; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. N 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. n 464»; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 968 от 16 августа 2013 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; письма Министерства образования и науки Российской Федерации, 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»; устава колледжа, утвержденного приказом министерства образования и науки Краснодарского края от 04 августа 2015 № 3803; приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291 « Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные среднего профессионального образования»; санитарно-эпидемиологические правила и нормы 2.4.3.1186-03; приказа Министерство образования и науки Российской Федерации от 03 июня 2011 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало занятий 1 сентября.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося составляет 54 часа и включает: 36 часов аудиторной нагрузки и 18 часов внеаудиторной нагрузки (консультации, самостоятельная работа обучающихся);

Учебная неделя шестидневная.

Продолжительность занятия – 45 минут с перерывами для отдыха 10 минут и большим перерывом для приема пищи 20 минут.

Занятия проводятся сгруппировано по два часа по одной дисциплине или профессиональному модулю.

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей предусмотрена обязательная промежуточная аттестация.

Определены следующие виды самостоятельной работы обучающихся: выполнение домашнего задания, конспектирование, самостоятельное изучение отдельных тем по дисциплине, решение практических и ситуационных задач, написание докладов и рефератов, участие в исследовательской и экспериментальной работе.

Интенсивность изучения дисциплин в неделю составляет от 2 до 12 часов в зависимости от общего объема часов и распределения дисциплин по курсам и семестрам.

Практика представляет собой вид учебных занятий обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная и производственная практика проводится образовательной организацией при освоении студентами профессиональных компетенции в рамках профессиональных модулей. Практика реализуется в несколько периодов в соответствии с графиком учебного процесса. На 1 курсе предусмотрены 4 недели учебной практики и 4 недели по профилю специальности, на 2 курсе предусмотрены 8 недель учебной практики и 7 недель по профилю специальности, на 3 курсе – 5 недель учебной практики и 7 недель по профилю специальности, на 4 курсе – 4 недели учебной практики, 4 недели по профилю специальности и 8 недель преддипломной практики.

Цели и задачи практики определены в Положении о прохождении учебной и производственной практики согласованным с Советом колледжа, работодателями и утвержденной директором учебного заведения и работодателем. Для качественного проведения практики назначаются руководители практики от учебного заведения и организации соответствующей профилю подготовки обучающихся. Экзамен квалификационный предусмотрен по каждому модулю с учетом прохождения практики. По профессиональному модулю ПМ.05 «Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер» предусмотрены учебная и

производственная практика, после чего студенты сдают экзамен квалификационный и им присваивается квалификационный разряд. Аттестация по итогам производственной и преддипломной практики проводится на основании результатов подтвержденных документами организаций.

В состав аттестационной комиссии входят представители от организации и учебного заведения. Результаты аттестации фиксируются в протоколе, где отмечается практический опыт по общим и профессиональным компетенциям практиканта, присуждение разряда по рабочей профессии.

Преддипломная практика проводится в соответствии с Положением о преддипломной практике, в котором прописаны общие положения, этапы практики, нормативная база, организация и формы отчетности по практике. Преддипломная практика проводится после освоения ППССЗ на базовых предприятиях и организациях различных организационно - правовых форм собственности на основе прямых договоров и является завершающим этапом обучения. Преддипломная практика проводится для проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности и сбора материала по дипломному проектированию.

Консультации в объеме 100 часов в год на учебную группу распределены следующим образом: из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы консультаций: групповые, индивидуальные

Каникулы предусмотрены в количестве 32 недели, в том числе 8 недель в зимний период.

1.3. Формирование вариативной части ППССЗ

Часы вариативной части были использованы с учетом сопоставления единиц ФГОС СПО, профессиональных стандартов и стандартов WorldSkills по компетенциям Кондитерское дело, Поварское дело, а также требований работодателей на увеличение часов общепрофессиональных дисциплин - 382 часа, в том числе на введение новых дисциплин по запросу работодателей – Химия – 100 часов, Контроль качества продукции и услуг – 60 часов, Оборудование предприятий общественного питания – 120 часов, Организация обслуживания – 96 часов, на увеличение часов профессиональных модулей - 266 часов, а также на увеличение часов практики (учебная практика – 396 часов, производственная практика – 252 часа). Вариативная часть использована, с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Распределение вариативной части происходило при участии работодателей с учетом потребностей регионального рынка труда и на основании анализа профессиональных стандартов, должностных инструкций ОКБЕДа, общероссийского классификатора занятий ОКЗ, единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих (ЕТКС).

В обсуждении обоснования распределения вариативной части на заседании круглого стола принимали участие заместитель директора ГБПОУ КК «Краснодарский монтажный техникум» Ж.Г. Рувина, Суш-шеф ООО «Айриш Клуб» ресторан-бар «Дэйзи» Е.Р. Турченко, Шеф-повар ООО «Старый город» С.А. Хачатуров.

Распределение вариативной части ППССЗ по циклам

Название учебных дисциплин	Максимальная учебная нагрузка, час	Обязательная аудиторная нагрузка, час	В том числе лабораторные и практические работы, час	Самостоятельная работа
Профессиональный цикл	5982	4504 (3208+1296)	1420 (1030+390)	178 (1154+324)
<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	1929	1286 (904+382)	496 (346+150)	643 (452+191)
<i>Профессиональные модули</i>	2505	1670 (1404+266)	924 (684+240)	835 (702+133)
<i>Учебная практика</i>	756	360+396		
<i>Производственная практика</i>	792	540+252		

1.4. Порядок аттестации обучающихся

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей предусмотрена обязательная промежуточная аттестация:

- по дисциплине «физическая культура» предусмотрена форма промежуточной аттестации в 1,3,5,7 семестре – З (зачет), а в 2,4,6,8 семестре – ДЗ (дифференцированный зачет);
- по дисциплинам циклов: общего гуманитарного и социально-экономического, естественнонаучного и общепрофессионального формы промежуточной аттестации – З (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен);
- по междисциплинарным курсам – Э (экзамен);
- по профессиональным модулям – Э(к) (экзамен квалификационный);
- по учебной и производственной практикам – ДЗ (дифференцированный зачет),

Экзамены квалификационные проводятся в последнем семестре освоения программ профессиональных модулей и представляют собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды контрольно-оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются колледжем, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей. Формы и процедуры промежуточного контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются учебным заведением и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Текущий контроль знаний осуществляется на каждом учебном занятии, формы контроля: устный опрос, фронтальный опрос, письменный опрос, классная контрольная работа, практическая работа, лабораторная работа, зачет по теме, по производственной практике.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в виде экзамена квалификационного, которую проводит экзаменационная комиссия.

Формы и методы контроля по результатам освоения общих и профессиональных компетенций разработаны и представлены в программах профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или

нескольких профессиональных модулей.

Выполнение и защита дипломной работы является обязательным заключительным этапом обучения обучающегося и имеет своей целью:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по профессии и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;
- определение степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются колледжем на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам подготовки специалистов среднего звена.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

2. 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 (для СПО)				
I курс	32	1+3*	2+2*		2		10	52
II курс	25	5+3*	5+2*		2		10	52
III курс	28	2+3*	6+1*		2		10	52
IV курс	18	2+2*	2+2*	8	1	6	2	43
Всего	103	10+11*	15+7*	8	7	6	32	199

* - недели добавлены из вариативной части (18 недель – 648 часов вариативной части)

План учебного процесса 44.02.06 Профессиональное обучение (в отрасли технологии продукции общественного питания)

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. 12/4 нед.	2 сем. 20/4 нед.	3 сем. 12/4 нед.	4 сем. 13/11 нед.	5 сем. 12/4 нед.	6 сем. 16/8 нед.	7 сем. 13/4 нед.	8 сем. 5/4 нед.
						лаб. и практ. занятий, вкл. семинары	курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5дз /0э	942	314	628	538									
ОГСЭ.01	Основы философии	дз	57	9	48	8				48 дз					
ОГСЭ.02	Психология общения	дз	57	9	48	42		48 дз							
ОГСЭ.03	История	дз	57	9	48	8			48 дз						
ОГСЭ.04	Иностранный язык	-, -, -, дз, -, -, -, дз	285	43	242	242		24	40	24	50 дз	36	32	26	10 дз
ОГСЭ.05	Физическая культура	з, дз,з,дз,з,дз,з,дз	484	242	242	238		24	40	24	50	36	32	26	10
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2дз/0э	186	62	124	100									
ЕН.01	Математика	дз	72	24	48	30		48 дз							
ЕН.02	Информатика и ИКТ в профессиональной деятельности	дз	114	38	76	70			76 дз						
П.00	Профессиональный цикл	33дз/18э/5э(кв)	5982	1478	4504	1420	60								
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	11дз/6э	1929	643	1286	496									
ОП.01	Общая и профессиональная педагогика	дз, э	192	64	128	50					56 дз	72 э			
ОП.02	Общая и профессиональная психология	-, э	162	54	108	40		48	60 э						
ОП.03	Возрастная анатомия, физиология и гигиена	э	72	24	48	10		48 э							
ОП.04	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	дз	78	26	52	20								52 дз	
ОП.05	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	дз	90	30	60	30			60 дз						
ОП.06	Физиология питания	дз	90	30	60	30			60 дз						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОП.07	Организация хранения и контроль запасов и сырья	дз	114	38	76	32			76 дз						
ОП.08	Метрология и стандартизация	-, дз	99	33	66	20								26	40 дз
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	дз, -, э	288	96	192	60							48 дз	104	40 э
ОП.10	Охрана труда	дз	78	26	52	18								52 дз	
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	-, дз	102	34	68	48						36	32 дз		
ОП.12	Химия	э	150	50	100	60			100 э						
ОП.13	Контроль качества продукции и услуг	дз	90	30	60	20			60 дз						
ОП.14	Организация обслуживания	дз	144	48	96	40							96 дз		
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания	э	180	60	120	30		120 э							
ПМ.00	Профессиональные модули	22дз/12э/5э(кв)	4053	835	3218	924	60								
ПМ.01	Организация учебно-производственного процесса	Э(кв)	417	91	326	54	30								Э(кв)
МДК.01.01	Методика профессионального обучения (по отраслям)	дз, дз, э	273	91	182	54	30						64 дз	78 дз	40 э
УП.01	Учебная практика	дз	72		72									72 дз	
ПП.01	Производственная практика	дз	72		72										72 дз
ПМ.02	Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности	Э(кв)	444	100	344	100					Э(кв)				
МДК.02.01	Теоретические и методические основы педагогического сопровождения группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности	э, э	300	100	200	100				96 э	104 э				
УП.02	Учебная практика	дз	72		72						72 дз				
ПП.02	Производственная практика	дз	72		72						72 дз				
ПМ.03	Методическое обеспечение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих (служащих)	Э(кв)	432	96	336	90							Э(кв)		
МДК.03.01	Теоретические и прикладные аспекты методической работы мастера производственного обучения	э, э	288	96	192	90						96 э	96 э		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
УП.03	Учебная практика	дз	72		72								72 дз		
ПП.03	Производственная практика	дз	72		72								72 дз		
ПМ.04	Участие в организации технологического процесса	Э(кв)	1092	244	848	220	30								Э(кв)
МДК.04.01	Организация технологического процесса (по отраслям)	дз, э, дз, э, дз, э	732	244	488	220	30			72 дз	104 э	72 дз	96 э	104 дз	40 э
УП.04	Учебная практика	дз, дз	144		144						72 дз			72 дз	
ПП.04	Производственная практика	дз, дз, дз	216		216						72 дз		72 дз		72 дз
ПМ.05	Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер	Э(кв)	1668	304	1364	460							Э(кв)		
МДК.05.01	Технология кулинарного производства	-, эк., эк., эк., -, эк.	585	195	390	300		48	60 эк.	96 эк.	78 эк.	60	48 эк.		
МДК.05.02	Технология кондитерского производства	-, эк., эк., эк., -, эк.	327	109	218	160		24	40 эк.	72 эк.	26 эк.	24	32 эк.		
УП.05	Учебная практика	дз, дз, дз	396		396			144 дз		144 дз		108 дз			
ПП.05	Производственная практика	дз, дз, -, дз	360		360				144 дз		108 дз	36	72 дз		
Всего		40дз/18э/5э(кв)	7110	1854	5256	2058	60	576	864	576	864	576	864	612	324
ПДП	Преддипломная практика														8
ГИА	Государственная итоговая аттестация														6
Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год Государственная итоговая аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Дипломная работа (проект) Выполнение дипломной работы (проекта) с <u>20.05</u> по <u>15.06</u> (всего 4 недели) Защита дипломной работы с <u>17.06</u> по <u>29.06</u> (всего 2 недели)					Всего	дисциплин и МДК	432	720	432	468	432	576	468	180	
						учебной практики	144		144	144	108	72	144		
						производственная практики (практика по профилю специальности)		144		252	36	216		144	
						производственная практики (преддипломная практика)									288
						экзаменов, в т.ч. квалификационных	2	3	2	3+ 1 кв.	2	3+ 2 кв.	0	3+ 2 кв.	
						дифф. зачетов	3	7	3	7	2	8	6	4	
						зачетов									

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности
44.02.06 Профессиональное обучение (в отрасли технологии продукции общественного питания)**

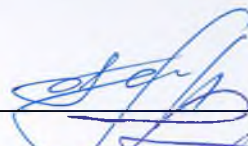
№	Наименование
КАБИНЕТЫ	
1	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Педагогики и психологии
4	Методики профессионального обучения (по отраслям)
5	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
ЛАБОРАТОРИИ	
1	Информатики и информационно-коммуникационных технологий
2	Организации технологического процесса (по отраслям)
3	Химии
4	Микробиологии, санитарии и гигиены
МАСТЕРСКИЕ	
1	Учебная мастерская по кулинарному и кондитерскому производству
2	Студии технического творчества
СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион
3	Стрелковый тир (электронный)
ЗАЛЫ	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

Согласовано

Заместитель директора по УР

Заместитель директора по НМР

Заведующая кафедрой сервиса и общественного питания


 _____ Словцова Г.А.

 _____ Тутьнина Н.И.

 _____ Метальникова В.В.