**Приложение**

к ООП СПО по специальности

**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**

**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной образовательной программы

среднего профессионального образования

**Государственного бюджетного профессионального**

**образовательного учреждения Московской области**

**«Щелковский колледж»**

наименование образовательного учреждения

программы подготовки специалистов среднего звена

**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**

**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

код и наименование специальности СПО

|  |  |
| --- | --- |
|  | Квалификация: техник-технологФорма обучения — очнаяНормативный срок обучения - 3 года и 10 мес.на базе основного общего образованияПриказ об утверждении ФГОС от 20.09.2022 г. № 852Группа 6458Год начала подготовки по УП: 2024 |

**Пояснительная записка**

1. **Нормативная база реализации ОПОП-П**

1.1. Настоящий учебный план по *специальности* **19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов** разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. № 852 (далее – ФГОС, ФГОС СПО)

Нормативную правовую основу разработки ООП составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Порядок разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (Приказ Минпросвещения России от 20.09.2022 № 852);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации
и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391
«Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

**Со стороны образовательной организации:**

* Устава ГБПОУ МО «Щелковский колледж»;
* Локальных нормативных актов образовательного учреждения.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.

Объем образовательной программы составляет 36 академических часов в неделю, включая работу обучающихся во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу. Продолжительность учебной недели шестидневная.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

ФГОС СПО предусматривает выделение во всех учебных циклах объема работы, обучающихся во взаимодействии с преподавателем по различным видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар) и самостоятельной работы обучающихся, а в профессиональном цикле – также практики.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 70% от объема учебных циклов образовательной программы. Таким образом, ФГОС устанавливает минимальные требования к соотношению учебных занятий, практик и самостоятельной работы обучающихся.

Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных содержанием учебной дисциплины и профессионального модуля.

В образовательной программе данное соотношение изменено в сторону увеличения объема учебных занятий и практик. При этом объем обязательных учебных (аудиторных) занятий и практики не превышает 36 академических в неделю.

Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 30% от объема учебных циклов образовательной программы и включена в общий объем часов.

*Пример расчета часов самостоятельной работы:*

*По ФГОС СПО общий объем составляет 5940 часов.*

*Общий объем по ФГОС СПО (5940) – ГИА (216) – промежуточная аттестация (180) – Общеобразовательный цикл (1476) = 4068 часов.*

*С. р. (по ФГОС) = 4068\*30/100 = 1220,4 часов. (*Это максимум).

На самостоятельную работу в образовательной программе по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов отводится 496 часов.

496\*100/4068 = 12,2%, что составляет не более 30% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 30% от общего объема времени, отведенного на освоение программы) и дает возможность расширения основных видов деятельности, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, потребностями регионального рынка труда и направлена на соблюдение последовательности освоения профессиональных компетенций, принятой в отрасли.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: "История России", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Безопасность жизнедеятельности", "Физическая культура", "Основы бережливого производства", "Основы финансовой грамотности".

Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в очной форме обучения не может быть менее 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 48 академических часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний.

Дисциплина "Физическая культура" должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: "Химия в пищевом производстве", "Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании", "Бизнес-планирование", "Товароведение продовольственных товаров", "Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности".

В течение всего периода обучения в рамках реализации ООП проводится текущий контроль, промежуточная аттестация и государственная итоговая аттестация. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины, междисциплинарного курса. Текущий контроль успеваемости предусматривает и контроль самостоятельной работы.

Завершающей формой контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу является экзамен, зачет, дифференцированный зачет, контрольная работа.

Формы контроля и номера семестров указаны в Плане учебного процесса (колонки 3, 4, 5, 6, 7).

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся СПО не должно превышать 8, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик.

Часть часов, выделенная на проведение промежуточной аттестации, в рамках экзаменационной сессии, и не использованная на экзамены, реализуется для проведения групповых и индивидуальных консультаций перед экзаменами, а также на самостоятельную работу в рамках экзаменационной сессии.

Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю в последнем семестре его изучения является экзамен по модулю:

* ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (7 семестр),
* ПМ.02. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (6 семестр),
* ПМ.03. Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (8 семестр),
* ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения (8 семестр).

Подготовка по профессиональным модулям

ПМ.05 Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар (6 семестр);

ПМ.06 Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер (7 семестр)

завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей (не менее 2 человек), их объединений.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

Практическая квалификационная работа предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками:

* в соответствии с требованиями профессионального стандарта;
* с учетом требований корпоративных стандартов работодателей.

Для тематики практической квалификационной работы можно использовать комплекты оценочной документации (демонстрационный вариант задания)

На квалификационном экзамене слушатель должен продемонстрировать необходимый уровень освоения знаний, умений, профессиональных компетенций.

По итогам квалификационного экзамена выставляется отметка: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно.

Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом. По результатам квалификационного экзамена выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Слушателю присваиваются квалификации по профессиям:

16675 Повар – «повар» и устанавливается 3-4 разряд;

12901 Кондитер - «кондитер» и устанавливается 3-4 разряд.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по общепрофессиональной дисциплине (дисциплинам) и (или) профессиональному модулю (модулям) и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

Выполнение курсовых работ предусмотрено в рамках освоения профессионального модуля:

* ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов,

МДК.01.02 Технологические операции производства продукции общественного питания (7 семестр).

Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, не может быть менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

По учебному плану объем практики составляет 1368 часов.

На учебную практику по учебному плану выделено 17 недель (612 часов), на производственную практику выделено 21 неделя (756 часов): производственная практика (по профилю специальности) - 17 недель (612 часов) и 4 недели (144 часа) на производственную практику (преддипломную).

Учебная практика в объеме 17 недель проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовывается как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей по семестрам:

4 семестр: ПМ. 05 – 2 недели (72 ч.);

5 семестр: ПМ. 05 - 2 недели (72 ч.);

5 семестр: ПМ. 06 - 2 недели (72 ч.)

6 семестр: ПМ. 02 - 2 недели (72 ч.);

6 семестр: ПМ. 05 - 2 недели (72 ч.);

6 семестр: ПМ. 06 - 2 недели (72 ч.);

7 семестр: ПМ. 01 - 2 недели (72 ч.);

7 семестр: ПМ. 06 - 1 неделя (36 ч.);

8 семестр: ПМ. 03 - 1 неделя (36 ч.);

8 семестр: ПМ. 04 - 1 неделя (36 ч.).

Производственная практика (по профилю специальности) в объеме 21 недели проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовывается как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей по семестрам:

6 семестр ПМ.02 - 4 недели (144 ч.);

6 семестр ПМ.05 - 2 недели (72 ч.);

7 семестр ПМ.01 - 4 недели (144 ч.);

7 семестр ПМ.06 – 2 недели (72 ч.);

8 семестр ПМ.03 – 3 недели (108 ч.).;

8 семестр ПМ.04 – 2 недели (72 ч.).

Производственная практика (преддипломная) проводится в 8 семестре концентрированно – 4 недели. Каждый вид практики завершается дифференцированным зачетом с оценкой освоенных общих и профессиональных компетенций.

Промежуточная аттестация по практике проводится в форме дифференцированного зачета.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Общая продолжительность каникул при освоении образовательной программы по специальности СПО составляет 34 недели, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

**3. Общеобразовательный цикл**

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. В этом случае образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 1476 часов. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования с учетом получаемой специальности. Данный объем предусматривает изучение учебных предметов, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных ФГОС среднего общего образования, так и общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Общеобразовательный цикл образовательной программы СПО содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины».

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального(ых) проекта(ов).

Индивидуальный проект представлен в виде учебного исследования или учебного проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках дисциплин(ы) с учетом получаемой профессии.

В соответствии с календарным учебным графиком изучение общеобразовательного цикла осуществляется в течение первого года обучения, в связи с чем срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена увеличен на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недели.

**4. Формирование вариативной части ОПОП-П**

Объем времени в количестве 1296 часов, отведенных на вариативную часть циклов ООП по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, распределен следующим образом:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля** | **Количество часов** | **Категория****1. ПОП-П/работодатель****2. ЦОМ/проект** | **Обоснование** |
| 1. | Химия в пищевом производстве | 32 | РаботодательООО «ГИПЕРГЛОБУС» | Формирование знаний о химических процессах пищевого производства |
| 2. | Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании | 20 | РаботодательООО «ГИПЕРГЛОБУС» | Формирование знаний овозможных источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;методах предотвращения порчи сырья и готовой продукции |
| 3. | Бизнес-планирование | 20 | РаботодательООО «ГИПЕРГЛОБУС» | Формирование знаний о правовом регулировании профессиональной деятельности  |
| 4. | Товароведение продовольственных товаров | 22 | РаботодательООО «ГИПЕРГЛОБУС» | Формирование знаний о документообороте, учет и отчетность при производстве продукции общественного питания массового изготовления |
| 5. | Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности | 16 | РаботодательООО «ГИПЕРГЛОБУС» | Формирование знаний об использовании прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности |
| 6. | МДК.01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания | 58 | РаботодательООО «ГИПЕРГЛОБУС» | Формирование ПК 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания |
| 7. | МДК 01.02 Технологические операции производства продукции общественного питания | 74 | РаботодательООО «ГИПЕРГЛОБУС» | Формирование ПК 1.2Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания |
| 8. | УП.01 Учебная практика | 36 | РаботодательООО «ГИПЕРГЛОБУС» | Формирование умений эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями |
| 9. | МДК 02.01. Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | 32 | РаботодательООО «ГИПЕРГЛОБУС» | Самостоятельная работа обучающихся |
| 10. | МДК 02.02 Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | 32 | РаботодательООО «ГИПЕРГЛОБУС» | Самостоятельная работа обучающихся |
| 11. | МДК 03.01 Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | 32 |  | Самостоятельная работа обучающихся |
| 12. | МДК 03.02 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | 36 |  | Самостоятельная работа обучающихся |
| 13. | МДК 04.01 Обеспечение деятельности структурного подразделения | 48 |  | Самостоятельная работа обучающихся |
| 14. | МДК 05.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар | 194 | РаботодательООО «ГИПЕРГЛОБУС» | Освоение технологии выполнения работ по профессии 16675 Повар  |
| 15. | УП 05. Учебная практика | 180 | РаботодательООО «ГИПЕРГЛОБУС» | Освоение технологии выполнения работ по профессии 16675 Повар |
| 16. | МДК 06.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер | 212 | РаботодательООО «ГИПЕРГЛОБУС» | Формирование знаний последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| 17. | УП 06. Учебная практика | 180 | РаботодательООО «ГИПЕРГЛОБУС» | Формирование умений использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| 18. | ПП 06. Производственная практика | 72 | РаботодательООО «ГИПЕРГЛОБУС» | Формирование навыков организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| **Итого** | **1296** |  |  |