







Пояснения
Пояснительная записка к учебному плану по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка, очная форма получения образования)
1. Учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»,
утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, зарегистрированным в Минюсте России 23 июля 2014 г. № 33234, Положением о практике обучающихся осваивающих основные
профессиональные образовательные программы СПО, утвержденным приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291, Приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования",
Письмом Минобрнауки России от 17 марта 2015г. № 06-259 "Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС
и получаемой профессии или специальности СПО", Порядком организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденным Приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464
2. Начало учебных занятий — 1 сентября, окончание - в соответствии с учебным планом образовательной программы.
3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.
4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет при очной форме получения образования 36 академических часов в неделю.
5. Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования
в пределах ППССЗ. ППССЗ разрабатывается на основе требований соответствующих ФГОС среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности СПО.
Специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» соответствует технический профиль.
ФГОС среднего общего образования представлен в учебном плане в цикле «Общеобразовательный цикл». В общеобразовательном цикле выделены базовые и профильные учебные предметы. Предусмотрено выполнение индивидуального проекта по дисциплине "Химия".
<b>6. Вариативная часть составляет 864 часа. Объем времени, отводимый на вариативную часть, использован следующим образом:</b>
- в цикл ОГСЭ.00 включены новые дисциплины «Русский язык и культура речи» (56 час), «Информационная культура» (32 час); - в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла включены новые
дисциплины: Организация производства (70 час), Ценообразование в предприятиях общественного питания (32 час), Документационное обеспечение управления (36 час),
Психология и этика профессиональной деятельности (46 час), Экономика организации (80 час), Предпринимательство (80 час), Культура ресторанного сервиса (32 час),
Закон РФ "О защите прав потребителей" (32 час); - увеличен объем времени обязательной аудиторной нагрузки на дисциплины: «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» (32 час); увеличен модуль "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)" (154 час)

- введен новый профессиональный модуль «Организация обслуживания в общественном питании» (120 час); - введен новый профессиональный модуль «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (кондитер)» (62 час);
7. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий, указанных в учебном плане, так и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки за счет различных форм внеаудиторных занятий
в спортивных клубах, секциях. 8. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплины и (или) междисциплинарного курса.
9. Выполнение курсовой работы (проекта) предусмотрено как вид учебной работы по дисциплине «Экономика организации» и по междисциплинарному курсу МДК.03.02 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»
профессионального модуля ПМ 03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.
10. Консультации предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, включая период реализации среднего общего образования. Форма проведения консультаций (групповая, индивидуальная, письменная, устная) определяется образовательной организацией.
11. Производственная практика (по профилю специальности) проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам. Производственная практика (преддипломная) проводится концентрировано.
12. В период прохождения учебной практики, предусмотренной в рамках профессиональных модулей ПМ.08, ПМ.09, студенты осваивают рабочие профессии «Повар», «Кондитер».
13. Объем времени, отведенный на производственную практику (учебную и по профилю специальности) составляет 1008 часов (28 недель).
Учебная практика составляет 504 часа и распределена следующим образом: - на освоение профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» - 36 час (1 неделя);
- на освоение профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» — 36 час (1 неделя); - на освоение профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и
приготовление сложной горячей кулинарной продукции» - 36 час (1 неделя); - на освоение профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - 36 часов (1 неделя);
- на освоение профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» - 36 часов (1 неделя); - на освоение профессионального модуля ПМ.08 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)» -
216 час (6 недель); - на освоение профессионального модуля ПМ.09 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (кондитер)» - 108 час (3 недели);
Практика по профилю специальности составляет - 504 часа (14 недель) и распределен следующим образом: - на освоение профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и
приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» - 36 час (1 неделя); - на освоение профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» — 72 час (2 недели);

	- на освоение профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» - 72 час (2 недели); - на освоение профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и
	приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - 144 часа (4 недели); - на освоение профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» - 72 часа (2 недели);
	- на освоение профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» - 36 час (1 неделя); - на освоение профессионального модуля ПМ.07 «Организация обслуживания в общественном питании» - 72 часа (2 недели);
	14. Экзамены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся после их освоения в соответствии с графиком учебного процесса и расписанием занятий.
	Экзамены по профессиональным модулям проводятся после успешного освоения МДК и всех видов практики.