

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы подготовки специалистов среднего звена  
**Государственного бюджетного образовательного учреждения среднего  
профессионального образования  
Свердловской области  
«Красноуфимский многопрофильный техникум»**

по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения:

на базе основного общего образования

3 года 10 месяцев

Профиль получаемого профессионального  
образования: естественнонаучный

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации ППССЗ**

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» разработан на основе:

- Федерального закона РФ от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ (ред. от 23. 07. 2013) «Об образовании в Российской Федерации»;
- Устава ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2015 N 384, зарегистрированного Министерством юстиции 23.07. 2014 № 33234;
- Приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Письма Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 г. № 06-1225 «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 Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письма 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»

## **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена.

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

Занятия проводятся в рамках шестидневной рабочей недели с продолжительностью занятий - 45 минут, сгруппированных парами.

Контроль и оценка процесса и результатов освоения ППССЗ осуществляется путем системы контрольно-оценочных средств по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, которые включают в себя различные формы и процедуры текущего, рубежного и итогового контроля умений и знаний, профессиональных и общих компетенций. Оценивание результатов освоения по учебным дисциплинам осуществляется по пятибалльной шкале, по профессиональным модулям результатом оценки является заключение экзаменационной комиссии «освоен /не освоен».

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно после изучения теоретических курсов.

В процессе освоения профессионального модуля 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих обучающиеся готовятся к выполнению работ по профессии «Повар».

Консультации для студентов предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу для каждого года обучения. Формы консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет на 1 – 2 – 3 курсах - 11 недель, на 4 курсе - 2 недели в зимний период.

Выполнение курсовой работы по профессиональному модулю 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», профессиональному модулю 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей

кулинарной продукции» и профессиональному модулю 07 «Выполнение работ по профессии «Повар» рассматривается как вид учебной работы и реализуется в пределах времени, отведенного на изучение модуля.

В последний семестр изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» с юношами проводятся учебные сборы (Приказ Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24.02.2010г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»).

### **1.3.Общеобразовательный цикл**

В соответствии с ФГОС нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 нед., промежуточная аттестация - 2 нед., каникулярное время - 11 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки России, 2015г.. При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру - по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889) .

Обучающиеся изучают общеобразовательные предметы на первом и втором курсах обучения, в том числе одновременно с изучением курсов, дисциплин (модулей) гуманитарной и социально-экономической направленности (профиля), общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей).

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла программы подготовки специалистов среднего звена с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации.

Текущий и рубежный контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на

соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС.

Экзамены проводятся по русскому языку, математике и экономике. По русскому языку и математике экзамены проводятся в письменной форме, по экономике - в устной.

Для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена используют примерные общеобразовательные программы для специальностей СПО, предусматривающие изучение как базовых, так и профильных учебных дисциплин.

#### **1.4.Формирование вариативной части ППССЗ**

С целью удовлетворения запросов работодателей на дополнительные результаты освоения ППССЗ и повышения уровня качества подготовленности обучающихся вариативная часть (864 часа) распределена следующим образом:

Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Количество часов	В какую часть (вариативная или инвариант).	Обоснование
ОУД.03 Математика	32	Инвариант	Систематизировать знания обучающихся в области математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; Сформировать умение применять математические методы к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;

ОП.10 Введение в специальность	40	Вариатив	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОП.11 Основы предпринимательской деятельности	50	Инвариант	Сформировать предпринимательские знания, умения, навыки, необходимые для успешной интеграции в социальную среду, с целью повышения конкурентоспособности на рынке труда. Подготовить к самостоятельной социально-трудовой жизнедеятельности.
ОП.12 Оборудование предприятий общественного питания	70	Инвариант	Углубить знания: основное технологическое оборудование предприятия и принцип его работы; типовые технологические процессы и режимы производства; основные требования организации труда при проектировании технологических процессов и оборудования; основы организации труда и организации производства
ОП.13 Калькуляция и учет в общественном питании	50	Вариатив	Сформировать умение ориентироваться в области учета на предприятиях питания, себестоимости блюд, расчета цены блюд и изделий, расчета себестоимости готовой продукции и умение принимать адекватные решения в сфере

			ценообразования.
ОП. 14 Оформление и декорирование блюд и закусок	50	Вариатив	Сформировать знания по теории и технике кулинарного декора различных блюд: основы композиции, цвет, фактура, игра цвета в фактуре блюд, роль фона в дизайне блюд, новые аксессуары и кулинарные приемы мировой ресторанной кухни
ОП.15 Обслуживание на предприятиях общественного питания	50	Вариатив	Углубить знания и сформировать практические навыки в области техники обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, умения в сфере ресторанного бизнеса.
ОП. 16 Основы практической грамотности	50	Вариатив	Сформировать навык речевого контроля, оценки устного и письменного высказывания с точки зрения профессионального языкового оформления
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	54	Инвариант	Сформировать умения: разрабатывать технологические процессы и оптимальные режимы производства на простые виды продукции или её элементы; устанавливать пооперационный маршрут обработки сырья; составлять карты технологического процесса, маршрутные и

			материальные карты, ведомости оснастки и другую технологическую документацию.
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции	54	Инвариант	Углубить знания: стандарты, технические условия и другие нормативные руководящие материалы по проектированию, разработке и оформлению технологической документации; состав продукта на который разрабатывается технологический процесс или режим производства
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	54	Инвариант	Для более глубокого освоения профессиональной компетенции 3.1 и общих компетенций – 4, 5, 8, 9
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	54	Инвариант	Для более глубокого освоения профессиональной компетенции 4.3
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	54	Инвариант	Для более глубокого освоения профессиональных компетенций 5.1, 5.2.
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения	104	Инвариант	Углубить знания: типовые технологические процессы
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии Повар	98	Инвариант	Для формирования умений: готовить и оформлять простые блюда



			в соответствии с технологией приготовления в кухне Урала, готовить блюда диетического и лечебно-профилактического питания
--	--	--	---

### 1.5. Порядок аттестации обучающихся

Итоговый контроль по результатам освоения обучающимися учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов) проводится в форме дифференцированных зачётов, экзаменов, комплексных и квалификационных экзаменов.

По дисциплинам «Физическая культура» формой промежуточной аттестации являются дифференцированные зачеты, которые проводятся каждый семестр и не учитываются при подсчете допустимого количества зачетов в учебном году.

Экзамены по УД проводятся за счёт времени, выделяемого ФГОС на промежуточную аттестацию, дифференцированные зачёты - за счёт учебного времени, выделяемого на изучение соответствующей учебной дисциплины.

В рамках профессиональных модулей предусмотрены теоретические экзамены по междисциплинарным курсам, по учебной и производственной практике - дифференцированные зачеты, по завершению программы профессиональных модулей - экзамены (квалификационные). Экзамены реализуются в пределах времени, отведенного на дисциплину, междисциплинарный курс, профессиональный модуль. Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля - междисциплинарных курсов и предусмотренных практик.

Экзамены (квалификационные) по согласованию с работодателями могут быть проведены на местах производственных практик.

В период обучения предусмотрены комплексные экзамены: квалификационный по профессиональным модулям 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07; -по дисциплинам: ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», ОП.12 «Оборудование предприятий общественного питания»

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится не более 1 недели (36 часов) в семестр, экзамен проводят в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки, между экзаменами предусматривается не менее 2-х дней, которые могут быть использованы на проведение консультаций или подготовку к экзаменам, или проводят на следующий день после завершения освоения соответствующей программы.

Экзаменационная сессия регламентируется графиком проведения экзаменов, который утверждается заместителем директора техникума по учебно-методической работе.

Учебным планом на выполнение курсовых работ по профессиональным модулям 01, 03, 07 предусмотрено 20 часов.

### **1.6. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации**

Вид итоговой государственной аттестации - защита выпускной квалификационной работы.

Выполнение выпускной квалификационной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)  
Защита выпускной квалификационной работы с 15 июня по 26 июня (всего 2 нед.)

### **1.7. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по специальности СПО**

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;  
иностранный язык;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
экологических основ природопользования;  
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;  
метрологии и стандартизации;  
микробиологии, санитарии и гигиены;

Учебный кулинарный цех;

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
место для стрельбы;

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.

