

Утверждаю

Директор  
краевого государственного бюджетного  
профессионального образовательного  
учреждения  
«Красноярский технологический  
техникум пищевой промышленности»  
О.В. Юдина



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы -  
программы подготовки специалистов среднего звена

среднего профессионального образования по специальности

19.02.10 **Технология продукции общественного питания**

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

на базе основного общего образования

Нормативный срок освоения ППСЗ – 3 года 10 мес.

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

1. План учебного процесса (для ИППССЗ СПО) 19.02.10 Технология производства общественного питания с 2020г

Индекс	Наименование курсов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)									Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестре)							
			4	5	6	Обязательная					1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
						7	8	9	в т.ч.	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем		
1		3	максимальная	самостоятельная учебная работа	всего занятий	занятия на уроках	лабор. и практических занятий	курсовых работ (проектов)		1 сем нед	2 сем нед	3 сем 17 нед	4 сем 13 нед	5 сем 14,5 нед	6 сем 16 нед	7 сем 12,5 нед	8 сем 8 нед		
O.00	Теоретическое обучение	40137 мес <sup>9</sup>	6480	2160	4320	2594	1706	20	612	792	612	468	522	576	450	288			
O.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	4 3 1013 +	2106	702	1404	1002	402	0	612	792									
ОУД.01	Русский язык	ДЗ „э	117	39	78	68	10		34	44									
ОУД.01.02	Литература	„ДК(компл)	127	42	85	85			51	34									
ОУД.01.03	Родная литература	„ДЗ (компл)	48	16	32	32				32									
ОУД.02	Иностранный язык	„ДЗ	176	59	117		117		51	66									
ОУД.03	Математика	ДЗ „э	234	78	156	156			68	88									
ОУД.04	История	„ДК(компл с ОУД.10)	175	58	117	117			51	66									
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ ДЗ	177	60	117		117		51	66									
ОУД.06	ОБЖ	„ДЗ	105	35	70	50	20		34	36									
ОУД.07	Информатика	„ДЗ	150	50	100	60	40		34	66									
ОУД.08	Физика	„э	146	49	97	65	32		51	46									
ОУД.09	Химия	ДЗ „э	162	54	108	78	30		50	58									
ОУД.10	Обществознание(вкл. экономику и право)	„ДК(компл)	162	54	108	108			52	56									
ОУД.11	Биология	„Двоимл с ОУД.14)	108	36	72	62	10		34	38									
ОУД.12	География	„ДК(компл с ОУД.13)	108	36	72	62	10		34	38									
ОУД.13	Астрономия	„Двоимл с ОУД.12)	54	18	36	30	6			36									
ОУД.14	Дисциплины по выбору																		
ТО.00	Экология	„ДК(компл)	57	18	39	29	10		17	22									
	Территориальное обучение		4374	1458	2916	1592	1304	20			612	468	522	576	450	288			
OГСС.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	3 ДЗ	646	226	420	96	324	0	0	0	116	100	58	64	50	32			
OГСС.01	Основы философии	„ДЗ	64	16	48	48					48								
OГСС.02	История	ДЗ	64	16	48	48					48								
OГСС.03	Иностранный язык	„ДЗ „ДЗ ДЗ	194	32	162		162				34	26	29	32	25	16			









## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения 19.02.10

Курсы	Обучение дисциплинам и междисциплинарным курсам	по Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
<b>Итого</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>52</b>
II курс	30	1	9	0	1,5	0	10,5	52
III курс	30,5	2	7	0	2	0	10,5	52
IV курс	20,5	3	6	4	1,5	6	2	43
<b>Итого</b>	<b>81</b>	<b>6</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>23</b>	<b>147</b>

### **3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для специальности 19.02.10**

#### **Кабинеты:**

- ✓ социально-экономических дисциплин ;
- ✓ иностранного языка;
- ✓ информационных технологий в профессиональной деятельности ;
- ✓ экологических основ природопользования ;
- ✓ технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства ;
- ✓ безопасности жизнедеятельности и охраны труда ;

#### **Лаборатории:**

- ✓ химии ;
- ✓ микробиологии и стандартизации ;
- ✓ микробиологии, санитарии и гигиены ;
- ✓ Учебный кулинарный цех ;
- ✓ Учебный кондитерский цех;
- ✓ **Спортивный комплекс:**
  - ✓ Спортивный зал ;
  - ✓ Открытый стадион, лыжная база, тир.

**Залы:** библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

Заместитель директора по учебной работе

Р.П. Варламова



## 4. Пояснительная записка

### 4.1 Нормативная база реализации ШПСЗ ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014г. 2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014г 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рекомендаций по организации обучения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО №06-259 от 17.03.2015 года; Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО №08-334 от 03.03.2016г; Письмо Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров Министерства просвещения Российской Федерации № ПГ-МП-15874 от 13.08.2019. )

### 4.2 Организация учебного процесса и режим занятий

4.2.1 Начало учебных занятий 1 сентября.

4.2.2 Норма учебной нагрузки обучающихся составляет: обязательные учебные занятия – 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

4.2.3 Продолжительность учебной недели – шестидневная.

4.2.4 Начало занятий – 8 час. 30 мин. Продолжительность урока – 45 мин., лента из двух уроков, между уроками перерыв 5 мин.



4.2.5 Учебные занятия группируются парами. Перерывы между ними составляют 20 минут, большая перемена с 12 час. 05 мин. до 12 час. 35 мин.

4.2.6 Рабочий учебный план предусматривает выполнение курсовой работы в объеме 20 часов аудиторных занятий по МДК.03.01Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

4.2.7 В ходе освоения дисциплин, МДК и по завершении их проводятся зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные экзамены и экзамены. Проведение зачетов, в том числе дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Предусмотрено концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей, поэтому в соответствующих ячейках колонок 12-17 указан объем нагрузки в часах на весь семестр безотносительно к обязательному распределению часов в неделю.

#### 4.2.8 Порядок проведения учебной и производственной практики.

Программы практики являются составной частью ПССЗ СПО. Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями. Практика завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

Оценка по практике приравнивается к оценкам теоретического обучения и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студента.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях и других вспомогательных объектах техникума, учебная практика также может проводиться в организациях, направлении деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе договоров между техникумом и организацией.

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках модулей ОПОП СПО по видам профессиональной деятельности.

В рамках ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, предусмотрено освоение рабочей профессии 16675 Повар. Присвоение квалификации проводится с участием

работодателей. В результате студент получает документ (свидетельство) о квалификации с присвоением разряда, которое дает право заниматься определенной профессиональной деятельностью. (Закон от 2012 г.).

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика, которые проводятся в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе договоров между техникумом и организацией.

Практика по профилю специальности может проводиться как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках модулей ППСЭ СПО по видам профессиональной деятельности.

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Организацию и руководство практикой, проводимой в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, осуществляют руководители практики от учебного заведения и от организации.

4.2.9 Консультации для обучающихся предусмотрены в объеме 4 часов на 1 обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения различные: групповые, индивидуальные.

4.2.10 Время сроки проведения каникул. Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО составляет 10,5 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

#### **4.3 Общеобразовательный цикл**

4.3.1 Объемные параметры реализации федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена СПО с учетом профили получаемого профессионального образования (естественнонаучный) составляет 1404 часов. В учебный план введены учебные дисциплины «Астрономия», «Родная литература». Профильные дисциплины: «Химия», «Информатика», «Биология».



#### 4.4 Профессиональный учебный цикл

4.4.1 Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов программы подготовки специалистов среднего звена составляет 2052 часов (из них ОГЭС – 420; ЕН – 208; П.00 – 1424 = (ОП – 416 + ПМ – 1008); вариативная часть – 864.

4.4.2 По дисциплине Физическая культура еженедельно предусмотрено 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях, участие в соревнованиях, эстафетах и т.д.

4.4.3 Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов. На последнем курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе») в количестве 35 часов.

4.4.4 Учебная практика реализуется концентрировано и предусмотрена в 3,5,6,8 семестрах в рамках модулей:

- ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции - 36 час.;
  - ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – 36 час.;
  - ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий – 36 час.;
  - ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов - 36 часов.;
  - ПМ.06 Организация работы структурного подразделения - 36 часов.;
  - ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 36 часов.
- Производственная практика (по профилю специальности) предусмотрена в 4,5,7 семестрах в рамках модулей:
- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - 72 часа
  - ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции - 36 час.;
  - ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции - 144 часа.;
  - ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий - 216 часов.;
  - ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - 324 часа.



Преддипломная практика проводится по окончании теоретического обучения и после освоения учебной практики и практики по профилю специальности и составляет 4 недели.

#### **4.5 Формирование вариативной части ПССЗ**

Вариативная часть обязательных учебных часов (864 час.) использована с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной частью, а также получить дополнительные компетенции, знания и умения, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей и регионального рынка.

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл сформирован согласно ФГОС СПО.

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл увеличен на 2 часа.

В профессиональный учебный цикл введены учебные дисциплины:

- ОП.10 Организация производства и обслуживания – 120 часов;
- ОП.11 Технологии планирования профессиональной карьеры – 40 часов;
- ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания – 74 часов;
- ОП.13 Детское, школьное и диетическое питания – 98 часов;
- Всего 332 часа.

На 168часа увеличен объём времени на изучение учебных дисциплин общепрофессионального цикла:

Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 362часов.

В ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих введены новые МДК.07.01 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск- 236 часов;

В ПМ.06 Организация работы структурного подразделения введён МДК.06.02 Калькуляция - 32 часа.

Оставшиеся 94 часа направлены на изучение дополнительных тем, не вошедших в базовую часть ФГОС СПО и более углубленное изучение предусмотренных ФГОС СПО модулей. Так в рамках профессиональных модулей дополнительно освещаются следующие вопросы:

- разработка новых видов кулинарной продукции,
- составление производственной программы холодного цеха,
- технология приготовления блюд из нерыбного водного сырья.

Практикоориентированность данного рабочего плана составила 57,8% при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для ОПОП базовой подготовки 50 – 65%.

#### **4.6 Порядок аттестации обучающихся**

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающихся. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающихся за семестр. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- контрольная работа по У.Д.
- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- экзамен по МДК;
- зачёт по отдельной дисциплине, в т.ч. дифференцированный;
- комплексный экзамен по МДК;
- комплексный дифференцированный зачёт по двум или нескольким дисциплинам;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Комплексный дифференцированный зачёт по двум или нескольким дисциплинам, видам практик включает следующее:

История и Обществознание - 2 семестр;

Физика и Астрономия - 2 семестр;

Литература и Родная литература- 2 семестр

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности (сводная ведомость).

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном количестве голосов председательствующего на заседании является решающим.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, вправе пройти государственную итоговую аттестацию в сроки, определяемые порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем ( в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарём государственной экзаменационной комиссии.