

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ОГБПОУ
Большенагаткинский ТТИС
 А. Ф. Саланов

18 июня 2019 года

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Большенагаткинский техникум технологии и сервиса"

среднее профессиональное образование по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация:

техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль общего образования

естественнонаучный

СОГЛАСОВАНО:

Референт Департамента профессионального образования и науки

Хохлова Е.А.

18 июня 2019 года

МОН УО



Группа	2019-2020	1 курс
ТП-13	2020-2021	2 курс
	2021-2022	3 курс
	2022-2023	4 курс

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обчение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3		4	5	6	7	9
1 курс	39	0	0	0	2	0	11	52
2 курс	34	5	1	0	1	0	11	52
3 курс	26	7	8	0	1	0	10	52
4 курс	21	3	4	4	3	6	2	43
Итого	120	15	13	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	3	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)																
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная			1 курс			2 курс			3 курс			4 курс						
					Всего	в том числе		1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр		8 семестр	
						без деления на подгруппы	с делением на подгруппы	17 неделя	22 неделя	16 неделя	18 неделя	14 неделя	14 неделя	12 неделя	12 неделя	16 неделя	16 неделя	14 неделя	14 неделя	12 неделя	12 неделя	16 неделя	16 неделя
4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	180 часов									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	180 часов						
0.00.	Общеобразовательный цикл	1/10/3	2106	702	4320	0	536	0	612	792	576	648	504	432	576	180							
	Общие учебные дисциплины																						
ОУД.01	Русский язык (базовая)	-Э	117	39	78	0	16	0	34	44	0	0	0	0	0	0							
ОУД.02	Литература (базовая)	-	176	59	117	0	0	0	51	66	0	0	0	0	0	0							
ОУД.03	Иностранный язык (базовая)	-Д3	176	59	117	0	117	0	51	66	0	0	0	0	0	0							
ОУД.04	Математика (базовая)	-Э	234	78	156	0	60	0	68	88	0	0	0	0	0	0							
ОУД.05	История (базовая)	-Д3	176	59	117	0	0	0	51	66	0	0	0	0	0	0							
ОУД.06	Физическая культура (базовая)	-Д3	176	59	117	0	117	0	51	66	0	0	0	0	0	0							
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности (базовая)	-Э	117	39	78	0	48	0	34	44	0	0	0	0	0	0							
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей																						
ОУД.08	Информатика (профильная)	-Д3	150	50	100	0	58	0	34	66	0	0	0	0	0	0							
ОУД.09	Физика (базовая)	-Д3	142	47	95	0	9	0	51	44	0	0	0	0	0	0							
ОУД.10	Химия (профильная)	-Э	142	47	95	0	25	0	51	44	0	0	0	0	0	0							
ОУД.11	Обществознание (вкл.экономику и право) (базовая)	-Д3	150	50	100	0	0	0	34	66	0	0	0	0	0	0							
ОУД.12	Биология (профильная)	-	132	44	88	0	10	0	0	88	0	0	0	0	0	0							
ОУД.13	География (базовая)	Д3	51	17	34	0	20	0	34	0	0	0	0	0	0	0							
ОУД.14	Экология (базовая)	Д3	51	17	34	0	18	0	34	0													
ОУД.15	Астрономия (базовая)	-Д3	58	19	39	0	18	0	17	22	0	0	0	0	0	0							
	Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся																						
ОУД.16.01	Технология (профильная)	-Д3	58	19	39	0	20	0	17	22	0	0	0	0	0	0							
ОУД.16.02	Основы финансовой грамотности (профильная)	-Д3	58	19	39	0	20	0	17	22	0	0	0	0	0	0							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	6/3/0	630	210	420	0	370	0	0	0	160	72	56	48	64	20							
ОГСЭ.01	Основы философии	Д3	55	7	48	0	22	0	0	0	48	0	0	0	0	0							
ОГСЭ.02	История	Д3	55	7	48	0	24	0	0	0	48	0	0	0	0	0							
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,-,-,-,Д3	196	34	162	0	162	0	0	0	32	36	28	24	32	10							
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3,3	324	162	162	0	162	0	0	0	32	36	28	24	32	10							
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/3/0	309	103	206	0	88	0	0	0	80	90	0	36	0	0							
ЕН.01	Математика	Д3	72	24	48	0	24	0	0	0	48	0	0	0	0	0							
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Д3	54	18	36	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
ЕН.03	Химия	-Д3	183	61	122	0	58	0	0	0	32	90	0	0	0	0							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	ЭК	351	45	90	0	40	0	0	0	0	0	42	48	0	0
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарных изделий	-ДЗ	135	45	90	0	40	0	0	0	0	0	42	48	0	0
УП.07	Учебная практика	ДЗ			72	0	72	0	0	0	0	0	0	36	0	0
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			144	144	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПМ.08	Выполнение работ по профессии Кондитер	ЭК	360	48	96	0	60	0	0	0	0	0	0	0	96	0
МДК.08.01	Технология приготовления мучных, кондитерских изделий	ДЗ	144	48	96	0	60	0	0	0	0	0	0	0	96	
УП.08	Учебная практика	ДЗ			72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ПП.08	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			144	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
		12/44/9	6480	2160	4320	0	2069	40	612	792	576	648	504	432	576	180
ПДП	Преддипломная практика														4нед.	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация														6нед.	
Консультации на учебную группу по 4 часа в год на каждого студента						Дисциплин и МДК		15	15	10	9	8	10	7	4	
						Учебной практики		0	0	1	4	3	4	1	2	
Государственная итоговая аттестация						Производственной практики (по профилю специальности)		0	0	0	1	0	8	0	4	
1. Программа базовой подготовки						Экзаменов		0	3	0	1	0	2	0	2	
1.1 Дипломный проект (работа)						Дифференцированных зачетов		0	10	4	5	0	4	3	1	
Выполнение дипломного проекта (работы) с 18.05 по 14.06 (всего 4 недели)						Зачетов		0	1	1	1	1	2	3	3	
Защита дипломного проекта (работы) с 15.06 по 28.06 (всего 2 недели)								0	1	1	1	1	2	3	3	

Заместитель директора по УПР

Мина

Мынина О.Ю.

Нуйкина

Нуйкина В.С.

СОГЛАСОВАНО: Председатель ЦМК по дисциплинам сферы обслуживания

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	ЭК	351	45	90	0	40	0	0	0	0	0	42	48	0	0
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарных изделий	ДЗ	135	45	90	0	40	0	0	0	0	0	42	48	0	0
УП.07	Учебная практика	ДЗ			72	0	72	0	0	0	0	0	0	36	0	0
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			144	144	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПМ.08	Выполнение работ по профессии Кондитер	ЭК	360	48	96	0	60	0	0	0	0	0	0	0	96	0
МДК.08.01	Технология приготовления мучных, кондитерских изделий	ДЗ	144	48	96	0	60	0	0	0	0	0	0	0	36	0
УП.08	Учебная практика	ДЗ			72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72
ПП.08	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			144	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
		12/44/9	6480	2160	4320	0	2069	40	612	792	576	648	504	432	576	180
ГДП	Преддипломная практика														4 нед.	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация														6 нед.	
Консультации на учебную группу по 4 часа в год на каждого студента									15	15	10	9	8	10	7	4
Государственная итоговая аттестация									0	0	1	4	3	4	1	2
1. Программа базовой подготовки									0	0	0	1	0	8	0	4
1.1 Дипломный проект (работа)									0	0	0	1	0	8	0	4
Выполнение дипломного проекта (работы) с 18.05 по 14.06 (всего 4 недели)									0	3	0	1	0	2	0	2
Защита дипломного проекта (работы) с 15.06 по 28.06 (всего 2 недели)									0	10	4	5	0	4	3	1
Зачеты									0	1	1	1	2	3	3	1

Заместитель директора по УПР

Мина

Мынина О.Ю.

Нуйкина

Нуйкина В.С.

СОГЛАСОВАНО: Председатель ЦМК по дисциплинам сферы обслуживания

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.
для подготовки по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№	Наименование
Кабинеты:	
24	социально-экономических дисциплин;
1	иностранного языка;
13	информационных технологий в профессиональной деятельности;
8	экологических основ природопользования;
5	технологического оборудования кулинарного производства;
14	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
Лаборатории:	
8	химии;
22	метрологии и стандартизации;
8	микробиологии, санитарии и гигиены.
Учебный кулинарный цех	
Спортивный комплекс:	
	спортивный зал;
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
Залы:	
	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	банкетный зал;
	актовый зал.

4. Пояснительная записка к учебному плану по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Настоящий учебный план по программе среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Большенагаткинский техникум технологии и сервиса» разработан на основе:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года № 384 **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

- приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";

- приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. N 1645 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";

- приказа Минобрнауки России от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. № 413»;

- приказа Минобрнауки России от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт общего образования, утвержденный приказом Минобра РФ от 17 мая 2012г. № 413»;

- приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

- приказа Минобрнауки России 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 РФ от 7 июня 2017 г. N 506 "О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. N 1089";

- приказ МО РФ от 09.03.2004г. №1312 «Об утверждении федерального Базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»

- изменений, которые вносятся в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (Утверждены приказом Минобрнауки России от 20 августа 2008 г. № 241)

- рекомендаций 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 (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО МОН РФ от 17 марта 2015 года № 06-259)

- разъяснений по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин (Письмо ФИРО МОН РФ от 11.10.2017г. № 01-00-05/925;

- Рекомендаций по формированию учебного плана образовательного учреждения начального / среднего профессионального образования по профессии начального / специальности среднего профессионального образования.

- Профессионального стандарта «Повар» (регистрационный № 557, утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610н)

- Профессионального стандарта «Кондитер» (регистрационный № 549, утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.08.2015г. № 597н)

- Требований к профессиональным компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» для конкурса «WorldSkills».

Рабочий учебный план определяет: сводные данные по бюджету времени, план учебного процесса, производственную практику, государственную итоговую аттестацию, перечень кабинетов, учебных лабораторий и мастерских.

На всех курсах обучение начинается 1 сентября и заканчивается 28 июня.

Учебные занятия проводятся по пятидневной учебной неделе. Продолжительность одного учебного занятия 45 минут. Учебные занятия проводятся парами с перерывом между учебными занятиями 5 минут, между парами 10 минут.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

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

Консультации для студентов предусматриваются в объеме 4 часа на каждого студента на каждый учебный год.

При реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности предусматривается обязательное выполнение курсовых работ по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации».

Преподаватели самостоятельно разрабатывает тематику курсовых работ. Курсовая работа является видом учебной работы и выполняется в пределах часов, отводимых на изучение дисциплины и междисциплинарного курса.

При проведении лабораторных работ, практических и семинарских занятий, а также занятий по физическому воспитанию проводится деление групп на подгруппы численностью не менее 8 человек.

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

➤ выполнении обучаемыми требуемых действий в процессе учебной

деятельности;

- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся концентрированно и(или) рассредоточено, путем чередования с теоретическими занятиями.

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

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов, назначаемой приказом директора техникума, с участием ведущего(их) преподавателя(ей).

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину и междисциплинарный курс, в течение или после окончания их изучения.

Объем практической подготовки студентов (производственная практика, лабораторные работы, практические занятия, курсовые работы) составляет 56% от общего учебного времени.

На предпоследнем курсе в период летних каникул с юношами проводятся учебные сборы (пункт 1 статьи 13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998г. № 53-ФЗ)

Государственная итоговая аттестация проводится в виде выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

Учебным планом предусмотрено освоение рабочих профессий Повар и Кондитер.

Трудовые функции, предусмотренные профессиональным стандартом «Повар» для повара 3 разряда заложены в содержании профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03 и ПМ.05, для повара 4 разряда в содержании профессионального модуля ПМ.07. После освоения ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.05 и ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Повар» проводится итоговая аттестация на присвоение студентам рабочей профессии Повар 3 или 4 разряда.

Трудовые функции, предусмотренные профессиональным стандартом «Кондитер» для кондитера 3 разряда заложены в содержании профессионального модуля ПМ.04, для кондитера 4 разряда в содержании профессионального модуля ПМ.08. После освоения ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и ПМ.08 «Выполнение работ по профессии Кондитер» проводится итоговая аттестация на присвоение студентам рабочей профессии Кондитер 3 или 4 разряда.

Уровень квалификации по рабочим профессиям определяется аттестационной комиссией. По итогам аттестации студенту выдается свидетельство о профессии рабочего.

Навыки, умения и знания, предусмотренные требованиями к профессиональной компетенции «Поварское дело» для конкурса «WorldSkills» включены содержание ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Повар».

Навыки, умения и знания, предусмотренные требованиями к профессиональной компетенции «Кондитерское дело» для конкурса «WorldSkills» включены содержание ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Кондитер».

Объем вариативной части основной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в объеме **864 часа** распределен на расширение содержания в дисциплинах и модулях следующим образом:

Индекс	Наименование дисциплины или МДК	Количество часов
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	10

ОП.02	Физиология питания	7
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	8
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6
ОП.05	Метрология и стандартизация	7
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	17
ОП.08	Охрана труда	7
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	8
ОП.10	Организация обслуживания	102
ОП.11	Организация предпринимательской деятельности	32
ОП.12	Технология профессионально-личностного развития	32
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	57
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	128
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	108
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	117
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	34
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции	90
МДК.08.01	Технология приготовления мучных, кондитерских изделий	96

Заместитель директора по УПР



Мынина О.Ю.