

# Рабочий учебный план

## Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки (технический профиль)

Квалификация: техник-технолог  
Форма обучения: очная  
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев  
На базе: основного общего образования  
Дата введения ФГОС: 01.09.2014 г.

### 1. График учебного процесса

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль				Март				Апрель			Май			Июнь				Июль				Август																			
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	2	9	16	1	8	15	22	2	9	16	23	3	10	17	24	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	26	1	8	15	22	2	9	16	23							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
<b>I</b>																																																														
<b>II</b>																																																														
<b>III</b>																																																														
<b>IV</b>																																																														

Обозначения:


Теоретическое обучение

А

Промежуточная аттестация

У

Учебная практика

П

Производственная практика

Д

Преддипломная практика

И

Итоговая государственная аттестация

К

Каникулы



ОУД.0 0	Общеобразовательная подготовка с учетом профиля получаемого профессионального образования (технический профиль)	3	1 2	5			2106	702	1404	778	626		612	792								
ОУД.0 1	Базовые учебные предметы						1628	543	1085	573	512											
ОУД.0 1.01	Русский язык и литература. Русский язык.	2		1			117	39	78	38	40		34	44								
ОУД.0 1.01	Русский язык и литература. Литература.			1			176	59	117	59	58		51	66								
ОУД.0 1.02	Иностранный язык		1,2 *				176	59	117		117		51	66								
ОУД.0 2.01	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	2		1			234	78	156	90	66		68	88								
ОУД.0 1.03	История		2*				175	58	117	78	39		51	66								
ОУД 01.07	Физическая культура		1,2				175	58	117		117		51	66								
ОУД.0 1.08	ОБЖ		2*				105	35	70	70			28	42								
ОУД.0 2.02	Физика		2*				146	49	97	70	27		34	63								
ОУД.0 1.04	Обществознание (включая экономику и право)		2*	1			162	54	108	78	30		34	74								
ОУД.0 1,10	география		1*			1	108	36	72	54	18		72									
ОУД.0 1.09	экология		1				54	18	36	36			36									
ОУД.0 2	Профильные учебные предметы						420	140	280	166	114											
ОУД 01.03	Информатика		2*				150	50	100	34	66		34	66								
ОУД.0 1.05	Химия	2		1			162	54	108	78	30		34	74								
ОУД.0 1.06	Биология		2*				108	36	72	54	18	1	34	38								
УД.00	Дополнительные учебные дисциплины						58	19	39	39				39								



ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		3*				72	24	48	26	22				48						ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
ОП.02	Физиология питания	4					72	24	48	32	16				48						ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
ОПД.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья						72	24	48	32	16				48						ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		8*				81	27	54	18	36							54			ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
ОП.05	Метрология, стандартизация		4*				72	24	48	24	24				48						ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7*				72	24	48	48							48				ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5			5		120	40	80	48	16	16					80				ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
ОП.08	Охрана труда		5*				72	24	48	48							48				ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		8*				102	34	68	16	52							32	36		ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности		8*				126	42	84	50	34							48	36		ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
ОП.11	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	8					108	36	72	36	36								72		ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
ПМ.00	Профессиональные модули	12	10		2	32 73	1008	2265	755	1510	804	666	40								



УП.04	Учебная практика		6			144											144				ОК 1-9,ПК 4.1-4.4	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	7*				480	144	336	112	224	128	96										
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	7						336	112	224	128	96						224			ОК 1-9,ПК 5.1-5.2	
УП.05	Учебная практика		7				144											144			ОК 1-9,ПК 5.1-5.2	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	8*				252	144	108	36	72	38	18	16						72			
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		8*		8			108	36	72	38	18	16						72		ОК 1-9,ПК 6.1-6.5	
ПП.06	Производственная практика		8				144													144	ОК 1-9,ПК 6.1-6.5	
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар 12901 Кондитер	4*				597	144	453	151	302	86	216			64/144	24/72						
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар		3*					234	78	156	48	108			48/108							
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии: 12901 Кондитер		4*					219	73	146	38	108			16/36	24/72						
УП.07	Учебная практика		4				144									144						
	Вариативная часть		1					51	17	34	20	14						16	18			
	Основы предпринимательства		8*					51	17	34	20	14						16	18			
<b>Итого по обязательной части ОПОП, включая раздел «Физическая культура» и вариативную часть ОПОП (без часов на практику)</b>		15	18		3			4374	1458	2916	1428	1432	56		576	576	432	576	432	324		

Итого по практике, в том числе: • рассредоточенная практика • концентрированная практика						1008										288	144	288	144		144	ОК 1-9, ПК 1.1- 1.3,2.1-2.3,3.1- 3.4,4.1-4.4,5.1- 5.2,6.1-6.5
						864										288	144	288	144		-	
						144										-	-	-	-		144	
Итого учебной нагрузки обучающегося (без часов на практику)	19	44	5	3			6480	2160	4320	2206	2058	56	612	792	576	576	432	576	432	324		
ПДП.00	Преддипломная практика																			4 недели		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация																			6 Недель		
Консультации на учебную группу по 4 часа на 1 студента в год	Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающегося в неделю, включая рассредоточенную практику										36	36	36	36	36	36	36	36	36	36		
	Всего в триместре	изучаемых дисциплин и МДК в семестре										14	14	7	9	5	4	7	8			
		курсовых работ (проектов) в семестре														1	1		1			
		экзаменов (с квалификационными)											3	1	2+2кв	2+1кв	2+2кв	1+1 кв	1+1 кв			
		зачетов ( без физической культуры и практик), в т.ч. дифференцированных										3 2	7 6	5 4	7 5	3 2	5 2	3 2	7 6			
		контрольных работ										5										

**Примечание:** \*- длительность 4 и 6 семестров составляет 24 недели, в т. ч. обязательная аудиторная нагрузка - 16 недель и 8 недель учебной рассредоточенной практики;

\*\* - длительность 5 и 7 семестров составляет 16 недель, в т. ч. обязательная аудиторная нагрузка – 12 недель и 4 недели рассредоточенной практики;

**Обозначение:** 8\*-дифференцированный зачет в восьмом семестре;

8\*\* -квалификационный экзамен по профессиональному модулю в восьмом семестре.



#### 4. Практика

№ п/п	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Семестр	Длительность в часах или неделях
1	Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Учебная	Рассредоточено	4	4 недели
2	Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Учебная	Рассредоточено	5	4 недели
3	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Учебная	Рассредоточено	6	4 недели
4	Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Учебная	Рассредоточено	6	4 недели
5	Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Учебная	Рассредоточено	7	4 недели
6	Организация работы структурного подразделения	Производственная ( по профилю специальности)	Концентрированно	8	4 недели
7	Выполнение работ по профессиям: 12901 Кондитер; 16675 Повар	Учебная	Рассредоточено	4	4 недели
				Всего	28 недель

## 5. Пояснения к рабочему учебному плану

1. Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. «Технология продукции общественного питания», введенного в действие приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 384.
2. Учебный план вводится с 01.09.2017г.
3. Продолжительность учебной недели – пятидневная.
4. Продолжительность учебного занятия – 45 минут при группировке парами.
5. Система контроля предусматривает следующие его виды: входной, текущий, рубежный, остаточный, итоговый. Используются такие формы контрольных процедур: экзамен (в том числе комплексный), контрольная работа, зачет, дифференцированный зачет (в том числе комплексный), защита курсовой работы, защита реферата, тестирование и др.
6. Консультации для обучающихся (групповые, индивидуальные, письменные, устные) предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на учебный год.
7. Учебные группы делятся на подгруппы при проведении учебных занятий по иностранному языку; проведении практических занятий по информатике и ИКТ; подготовке курсовых работ; проведении лабораторных работ и практических занятий по МДК.
8. Учебная практика проводится рассредоточено путем чередования с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.
9. Производственная практика проводится концентрированно.
10. На промежуточную аттестацию выносятся только экзамены, при условии проведения не более 3 экзаменов в неделю. Проводятся экзамены за счет времени, предусмотренного ФГОС СПО. Дифференцированные зачеты, зачеты и защита курсовых работ в качестве завершающих форм контроля проводятся за счет времени, отведенного на учебную дисциплину.
11. Объем обязательной аудиторной нагрузки обучающегося составляет 36 часов в неделю при максимальной нагрузке 54 часа в неделю.

12. Диапазон допустимых значений практикоориентированности для СПО (базовое обучение) лежит в пределах 50%-65% и составляет для данного учебного плана 64,6 %.
13. Обучающиеся выполняют три курсовых работы:
- по учебной дисциплине ОП.10. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в 5 семестре;
  - по МДК.03.01 *Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции* в 6 семестре
  - МДК.06.01 *МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации* в 8 семестре.
14. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.
15. При изучении учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» на изучение основы военной службы из объема часов, предусмотренных учебным планом, должно быть отведено 48 часов. В период каникул по завершении второго курса обучения проводятся учебные сборы.
16. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» ФГОС СПО.
17. Промежуточная аттестация по составным элементам профессионального модуля (МДК или учебной и производственной практике) предусмотрена только в том случае, если объем обязательной аудиторной нагрузки по ним составляет не менее 36 часов.

### **5.1. Общеобразовательный цикл.**

1. Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена сформирован с учетом профиля получаемой специальности – технический. Федеральный компонент среднего (полного) общего образования реализуется в 1-2 семестрах. Распределение учебной нагрузки на изучение общеобразовательных дисциплин осуществлено на основе Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получае-

мой профессии или специальности СПО (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки РФ от 19.12.2014г. №06-1225). Учтены также разъяснения ФИРО, одобренные Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного образования ФГУ «ФИРО» (протокол №1 от 03.02.2011г.).

2. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла.
3. Промежуточная аттестация предусмотрена в форме экзаменов и дифференцированных зачетов.
4. По учебным дисциплинам «Русский язык и литература», Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» проводятся экзамены в письменном виде. По учебной дисциплине «Химия», изучаемой углубленно с учетом получаемой специальности СПО, экзамен проводится в устной форме.
5. Формой промежуточной аттестации по физической культуре являются зачеты, которые проводятся в каждом семестре в рамках времени, отведенного на изучение дисциплины. При подсчете количества зачетов в учебном году указанные формы контроля не учитываются. Завершает освоение программы дифференцированный зачет
6. По окончании обучения по общеобразовательным дисциплинам предусмотрено выполнение индивидуального проекта.

## **5.2. Формирование вариативной части ППССЗ.**

1. Объем часов, отведенный на вариативную часть циклов ППССЗ (864 часа) распределен следующим образом:
  - 446 часов распределено на изучение рабочих профессий 12901 Кондитер; 16675 Повар
  - 32 часа за счёт введения дисциплины основы предпринимательства
  - 386 часов отведено на увеличение объема времени для изучения профессионального учебного цикла, в том числе:
    - на увеличение объема учебных общепрофессиональных дисциплин, в том числе использован на введение двух новых дисциплин : « Психология и этика профессиональной деятельности» (84 часа), « Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» (72 часа), на увеличение объема времени основных дисциплин Общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

## 6. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	Наименование		
1	Кабинет социально-экономических дисциплин		Разработано
2	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности	Заместитель директора по учебной работе	Г.В. Четверикова
3	Кабинет иностранного языка		
4	Кабинет экологических основ природопользования		
5	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		Согласовано
6	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Зав. кафедрой	О.Н. Вертелецкая
7	Лаборатория химии		
8	Лаборатория метрологии, стандартизации и подтверждения качества		
9	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены		
10	Учебный кулинарный цех	Петровский районный союз потребительских обществ	
11	Учебный кондитерский цех	председатель правления	Н.В. Кузема
12	Спортивный комплекс: два спортивных зала, спортивная площадка, стадион, гимнастический комплекс, стрелковый тир.		
13	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	ООО «Петровские нивы»	Е.И. Матвеев
14	Актный зал		