

СОГЛАСОВАНО

Председатель Совета

Астраханского облрыболовпотребсоюза

Ланцман Л.Г.

2017 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор Астраханского кооперативного техникума экономики и права

Лепёхин А.А.

2017 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Астраханского кооперативного техникума экономики и права

по специальности среднего профессионального образования

### 19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовая подготовка

квалификация **техник – технолог**

форма обучения **очная**

нормативный срок освоения ППССЗ **3 года 10 месяцев** год начала подготовки по УП 2017

профиль получаемого профессионального образования **естественнонаучный**

приказ об утверждении ФГОС 22.04.2014г. № 384





Курс	Наименование учебной дисциплины, модуля, предмета, профессионального модуля, МДК, ФКД	Формы промежуточной аттестации		Распределение по курсам и семестрам														Итого																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
		Экспертная	Дифференциальная	Семестры														Средний балл	Среднее количество часов																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
				Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Семестр 7				Семестр 8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
				1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2			1	2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
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	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000



## Пояснительная записка

### 1. Общие данные о техникуме и специальности:

Настоящий учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания профессионального образовательного частного учреждения «Астраханский кооперативный техникум экономики и права» (далее Техникум) разработан в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании);
- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. №384 зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014г. регистрационный номер 33234.
- приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов».

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования 3 года 10 месяцев, на базе среднего общего образования 2 года 10 месяцев.

Техникум осуществляет образовательную деятельность в соответствии с:

Уставом техникума утвержденного Постановлением Астраханского облрыболовпотребсоюза №40-П от 05.10.2016г.

Лицензией № 1023-Б/С от 29 января 2014 г., выданной Министерством образования и науки Астраханской области

Свидетельством о государственной аккредитации №2295 от 22 декабря 2015г., выданной Министерством образования и науки Астраханской области

### 2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план составлен для работы в режиме пятидневной учебной недели в соответствии с учебной нагрузкой - 36 часов на всех курсах. Объем максимальной учебной нагрузки составляет 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной, внеаудиторной учебной работы и консультации.

Продолжительность учебных занятий - 45 минут, возможна группировка учебных занятий парами.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрено 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях.

Курсовые работы выполняются по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения. Качество освоения учебных дисциплин оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными методами, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии

Учебным планом предусмотрено проведение консультаций из расчета 4 часа на обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Время и формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные) определяются преподавателем и согласуются с цикловыми комиссиями.

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика и практика по профилю специальности проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная (преддипломная) практика проводится концентрированно. В процессе прохождения производственной практики обучающиеся подтверждают результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности.

Учебным планом предусмотрены следующие виды практик:

учебная практика – 288 часов (8 недель);

производственная практика (по профилю специальности) - 720 часов (20 недель);

производственная практика (преддипломная) – 144 часа (4 недели)

Практикоориентированность по специальности составляет 51,4 %.

Это дает возможность выпускникам быть конкурентоспособными и востребованными на рынке труда.

Производственная (преддипломная) практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Условия прохождения практики определяются договорами, заключенными между техникумом и предприятиями (организациями), а также локальным актом Техникума - «Положением о практике студентов, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования».

### **3. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) среднего профессионального образования (СПО) сформирован с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования. Освоение общеобразовательного цикла определяется в соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и

дополнениями от 29.06.2017г. приказ № 613), и письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «О доработанных рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования».

В учебный план включена учебная дисциплина «Астрономия» (базовый уровень) в количестве 36 часов.

На 1 курсе, обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя выполняется индивидуальный проект по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно – исследовательской, социальной, художественно – творческой, иной).

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В этом случае ППССЗ, реализуя на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований ФГОС среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения для лиц обучающихся на базе среднего общего образования составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	81 нед.
Учебная практика	28 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед.

Для лиц обучающихся на базе основного общего образования срок обучения увеличен на 52 недели (1 год) из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 недель,

промежуточная аттестация - 2 недели;

каникулярное время —11 недель.

Для реализации требований ФГОС среднего общего образования используются примерные общеобразовательные программы, предусматривающие изучение как базовых, так и профильных учебных дисциплин. (Информационное письмо Минобрнауки РФ от 19.12.2014г. №06 – 1225 с рекомендациями 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, пункты 13, 14).

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы оценивается в процессе входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования проводится в форме дифференцированных зачётов, зачётов, экзаменов и других форм контроля (контрольные работы). Контрольные работы и дифференцированные зачёты — за счёт времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамен - за счёт времени, выделенного ФГОС СПО.

Завершающим этапом аттестации являются итоговые экзамены. Два экзамена по дисциплинам: «Русский язык и литература» и «Математика: алгебра, начало математического анализа, геометрия», являются обязательными. Также в учебный план включен экзамен по общеобразовательной дисциплине «Химия», изучаемой углубленно с учетом получаемой специальности.

#### 4. Формирование вариативной части ППССЗ

Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусмотрена вариативная часть циклов ППССЗ в количестве 864 часа.

С целью повышения качества подготовки обучающихся по специальности, формирования общих и профессиональных компетенций вариативная часть учебного времени распределена:

на общий гуманитарный и социально – экономический цикл – 36 часов;

на профессиональный цикл (профессиональные модули) - 828 часов.

Распределение часов вариативной части ППССЗ по учебным дисциплинам, курсам и профессиональным модулям отражены в таблице №1.

Таблица №1

#### Распределение часов вариативной части ППССЗ

Цикл, предмет	Количество часов инвариантной части	Количество часов вариативной части
Обще гуманитарный и социально-экономический цикл-	420	36
«Культура речи и стилистика»		36
Математический и общий естественный научный цикл	212	
Профессиональный цикл	1424	828
«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»	105	15
«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»	30	52
«Основы организации производства»		44



«Основы кондитерского и хлебопекарного производства»		74
«Основы предпринимательства»		36
«Психология общения»		36
«Основы бухгалтерского учета»		40
«Оборудования на предприятиях общественного питания»		60
«Основы организации обслуживания»		36
МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	115	45
МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»	185	53
МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»	235	65
МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	160	40
МДК 05.01 «Технология приготовления сложной холодной и горячих десертов»	140	40
МДК 06.01 «Управление структурным подразделением»	118	46
МДК 07.01 «Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»		146

828 часов, что составляет 84% вариативной части добавлено в общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули, 36 часов, что составляет 16% вариативной части добавлено в общий гуманитарный и социально – экономический цикл для формирования необходимых профессиональных компетенций

Данные дисциплины, курсы и модули включены на основании протокола согласования с работодателем.

## **5. Формы проведения промежуточной аттестации**

Учебный план предусматривает следующие формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, квалификационный экзамен.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится 2 недели в году, в последний год обучения – 1 неделя (36 часов).

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестацию в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины. Аттестация по профессиональному модулю проводится в форме экзамена (квалификационного), в ходе которого проверяется сформированность компетенций и готовность к выполнению видов профессиональной

деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ федерального государственного образовательного стандарта по специальности. Результаты экзамена (квалификационного) заносятся в ведомость и зачетную книжку. В ведомости указывается количество баллов по 100- бальной системе и их соответствие критериям по 5-бальной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «не удовлетворительно»). Итогом экзамена (квалификационного) является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». В зачетной книжке указывается оценка по 5-бальной системе.

Учебным планом предусмотрено выполнение курсовой работы по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практической.

ФГОС СПО по специальности предусмотрена промежуточная аттестация в количестве 5 недель, которая распределена в учебном плане следующим образом - 1 курс- 2недели, 2 курс – 2 недели, 3 курс – 2 недели, 4 курс – 2 неделя. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8 , а зачётов и дифференцированных зачётов 10.

## **6. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

По окончании освоения основной профессиональной образовательной программы обучения проводится Государственная итоговая аттестация.

Форма Государственной итоговой аттестации - выпускная квалификационная (дипломная) работа.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких модулей. Выпускная квалификационная (дипломная) работа должна предусматривать сложность работы по профессии, предусмотренной Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по специальности.

Порядок подготовки и проведения государственной аттестации определяется локальным актом техникума - «Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования». Необходимым условием допуска к Государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

На предпоследнем курсе обучения в период летних каникул с юношами проводятся учебные сборы.