

Утверждаю  
Директор ГБОУ СПО СКСТИК  
\_\_\_\_\_ Н.П. Деньгина

« 08 » августа 2014 г.

## **РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

образовательной программы  
среднего профессионального образования  
(программа подготовки специалистов среднего звена)

Государственного бюджетного образовательного учреждения  
среднего профессионального образования

**«Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»**

по специальности **19.02.10** **Технология продукции общественного питания**  
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник - технолог  
Форма обучения - очная  
Срок получения СПО – 2 года 10мес.  
на базе среднего общего образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования: технический

### 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	28	7	4	-	2	-	11	52
II курс	25	7	8	-	2	-	10	52
III курс	28	-	2	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>81</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>23</b>	<b>147</b>

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						Формируемые компетенции
			максимальная	самостоятельная работа	обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс			
					всего занятий	в т. ч.		1 сем	2 сем	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.		
						Лекций, семинаров	лаб. и практ. занятий							курсовых работ (проектов)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>Зз/5дз/0э</b>	<b>630</b>	<b>210</b>	<b>420</b>	<b>98</b>	<b>322</b>		<b>96</b>	<b>64</b>	<b>36</b>	<b>112</b>	<b>60</b>	<b>52</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	60	12	48	48	0		0	0	0	48	0	0	ОК 1-9
ОГСЭ.02	История	ДЗ	60	12	48	48	0		48	0	0	0	0	0	ОК 1-9
ОГСЭ.03	Иностранный язык	З,ДЗ/З,ДЗ/З,ДЗ	186	24	162	0	162		24	32	18	32	30	26	ОК 1-9
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3/3,3/3,3	324	162	162	2	160		24	32	18	32	30	26	ОК 2 ОК 3 ОК 6
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>2з/1дз/2э</b>	<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>104</b>	<b>104</b>		<b>60</b>	<b>112</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ЕН.01	Математика	Э	60	20	40	20	20		24	16	0	0	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5

ЕН.02	Экологические основы природопользования	3	48	16	32	24	8		0	32	0	0	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
ЕН.03	Химия	3, ДЗ/Э	204	68	136	60	76		36	64	36	0	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2
<b>00П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>20з/14дз/14э</b>	<b>4440</b>	<b>1144</b>	<b>3296</b>	<b>1230</b>	<b>1028</b>	<b>30</b>	<b>420</b>	<b>650</b>	<b>506</b>	<b>754</b>	<b>494</b>	<b>472</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>4з/3дз/3э</b>	<b>624</b>	<b>208</b>	<b>416</b>	<b>252</b>	<b>164</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>94</b>	<b>56</b>	<b>146</b>	<b>60</b>	<b>36</b>	
ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	56	18	38	30	8		24	14	0	0	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
ОПД.02	Физиология питания	3	48	16	32	20	12		0	32	0	0	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
ОПД.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	72	24	48	32	16		0	48	0	0	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	78	26	52	12	40		0	0	18	34	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
ОПД.05	Метрология и стандартизация	Э	72	24	48	36	12		0	0	0	48	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5

ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3	64	22	42	34	8		0	0	0	0	30	12	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3,Э	80	26	54	42	12		0	0	0	0	30	24	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
ОПД.08	Охрана труда	3	52	18	34	26	8		0	0	18	16	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	20	48		0	0	20	48	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>16з/10дз/11э</b>	<b>3816</b>	<b>936</b>	<b>2880</b>	<b>978</b>	<b>864</b>	<b>30</b>	<b>396</b>	<b>556</b>	<b>450</b>	<b>608</b>	<b>434</b>	<b>436</b>	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0/2/2	522	102	420	102	102	0	348	72	0	0	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	306	102	204	102	102		204	0	0	0	0	0	
УП.01	Учебная практика	ДЗ			144	0	0		144	0	0	0	0	0	
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ			72	0	0		0	72	0	0	0	0	
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	0/3/1	468	96	372	96	96	0	0	372	0	0	0	0	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	288	96	192	96	96		0	192	0	0	0	0	
УП.02	Учебная практика	ДЗ			108	0	0		0	108	0	0	0	0	

ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ			72	0	0		0	72	0	0	0	0	
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1/3/1	450	114	336	114	98	16	0	48	198	90	0	0	ОК 1-9 ПК 3.1-3.4
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	3/ДЗ	342	114	228	114	98	16	0	48	90	90	0	0	
УП.03	Учебная практика	ДЗ			36	0	0		0	0	36	0	0	0	
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ			72	0	0		0	0	36	36	0	0	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0/4/1	804	220	584	220	220	0	0	0	126	306	152	0	ОК 1-9 ПК 4.1-4.4
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ/ДЗ	660	220	440	220	220		0	0	90	198	152	0	
УП.04	Учебная практика	ДЗ			72	0	0		0	0	36	36	0	0	
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ			72	0	0		0	0	0	72	0	0	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	0/2/1	334	106	228	104	106	0	0	0	0	0	108	120	ОК 1-9 ПК 5.1-5.2
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	316	106	210	104	106		0	0	0	0	90	120	
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ			18	0	0		0	0	0	0	18	0	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1/1/1	362	120	242	164	64	14	0	0	0	0	60	182	ОК 1-9 ПК 6.1-6.5
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	3/ДЗ	362	120	242	164	64	14	0	0	0	0	60	182	



<p><b>Консультации</b> на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час.)</p> <p><b>Государственная (итоговая) аттестация</b></p> <p><b>1. Программа базовой подготовки</b></p> <p>1.1. <b>Дипломный проект (работа)</b></p> <p>Выполнение дипломного проекта (работы) с <u>19.05</u> по <u>15.06</u> (всего 4 нед.)</p> <p>Защита дипломного проекта (работы) с <u>16.06</u> по <u>30.06</u> (всего 2 нед.)</p>	<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	432	574	326	578	542	464	
		учебной практики	144	108	144	108	0	0	
		производст. практики / преддипл. практика	0	144	108	180	72	0/4нед.	
		экзаменов	1	4	2	3	1	5	
		дифф. зачетов	1	3	2	6	1	5	
		зачетов	2	4	1	1	3	1	



### **3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки по специальности**

*19.02.10 Технология продукции общественного питания*

#### **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  
метрологии и стандартизации  
микробиологии, санитарии и гигиены  
учебный кулинарный цех  
учебный кондитерский цех

#### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал  
гимнастический зал  
открытая спортивная площадка  
место для стрельбы

#### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет  
актовый зал

## 4. Пояснительная записка

### 4.1 Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план образовательной программы СПО (ППССЗ) по специальности – **19.02.10 Технология продукции общественного питания** государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» разработан на основе:

- Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ, утвержденного 29 декабря 2012 г.;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г., зарегистр. В Минюсте России (рег. № 33234 23.07.14 г.);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 05.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей СПО, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 г. № 1199, профессиям НПО, перечень которых утвержден приказом министерства образования и науки РФ от 29.09.2009 г. № 354, и специальностей СПО, перечень которых утвержден приказом министерства образования и науки РФ от 28.09.2009 г. № 355»;
- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);
- Устава ГБОУ СПО СКСТиК;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968).

Обучение по ППССЗ организуется на базе среднего общего образования, форма обучения – очная, срок получения СПО – 2 года 10 месяцев.

Максимальный объём аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов, что составило **2916 часов**. Общее количество недель теоретического обучения – **81 неделя**. Общее количество учебной и производственной практики (по профилю специальности) – **28 недель**. Общй объём каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Максимальная учебная нагрузка 54 часа в неделю и включает: 36 академических часов и 18 часов внеаудиторной нагрузки (консультации, самостоятельная работа обучающихся), что составило **4374 часов**. Продолжительность учебной недели – 6 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Аудиторные занятия по учебным дисциплинам ППССЗ проводятся спаренными учебными часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий.

Виды самостоятельной работы обучающихся – выполнение домашнего задания, самостоятельное изучение отдельных тем и разделов, конспектирование, подготовка докладов и рефератов.

При реализации ППССЗ по специальности предусмотрено деление группы на подгруппы при проведении лабораторных и практических занятий по учебной дисциплине «Информационные технологии в профессиональной деятельности», междисциплинарным

курсам в рамках профессиональных модулей и учебной практике. При выделении времени на лабораторные и практические занятия соблюдены параметры практикоориентированности в диапазоне 50-65% и в целом по ОПОП составляют 64,7%.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. За весь период обучения предусмотрено выполнение **двух курсовых работ** в рамках профессиональных модулей **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**.

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) в период реализации ФГОС по специальности.

При реализации ППССЗ предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная (производственное обучение) и производственная практики проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика обучающихся проводится в специализированных лабораториях колледжа, при этом учебная группа делится на подгруппы численностью не менее 12 человек, а также на базовых предприятиях в соответствии с договорами, где предусматривается помещение для проведения занятий и отработки навыков при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

#### **4.2 Формирование вариативной части ППССЗ**

Вариативная часть циклов ППССЗ содержит профессиональные модули ПМ.08 «Организация детского и диетического питания» и ПМ.09 «Современные технологии в кондитерском производстве» в объеме 194 часа обязательной нагрузки. Оставшийся объем – 670 часов использован на увеличение часов по МДК профессиональных модулей.

#### **4.3 Формы проведения промежуточной аттестации**

Учебным планом предусматривается **5 недель** промежуточной аттестации.

Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла являются зачет, дифференцированный зачет и экзамен. По междисциплинарным курсам в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, экзамен.

Текущий контроль по учебным дисциплинам, МДК проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике (по профилю специальности) проводится в форме зачета.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится квалификационный экзамен.

Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов – не более 10 (без учета зачетов по физической культуре, учебной и производственной практике).

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и "зачтено" ("зачет"). При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю предусмотрен квалификационный экзамен, который проводится сразу после его освоения, независимо от недели промежуточной аттестации - итогом является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен с оценкой»; при освоении программ междисциплинарных курсов - дифференцированный зачет или экзамен. После освоения ПМ 03. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 07. - МДК 07.01. Технология приготовления пищи, УП 07, ПП 07 раздел «Кулинарное производство» (3 семестр) выполняется практическая квалификационная работа по профессии «Повар» - 3-4 разряда; в период освоения ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 07. – МДК 07.02 Технология приготовления кондитерских изделий УП 07, ПП 07 раздел «Кондитерское производство» (4 семестр) выполняется практическая квалификационная работа по профессии «Кондитер» - 3-4 разряда.

#### **4.4 Формы проведения консультаций**

Предусматриваются консультации для обучающихся при освоении ППССЗ в объеме 100 часов на учебную группу на каждый год обучения. Формы проведения консультаций: устные групповые перед проведением экзаменов, дифференцированных зачётов, контрольных работ; устные индивидуальные для ликвидации академической задолженности обучающимися.

#### **4.5 Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы – дипломной работы.

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Объем времени, предусмотренный на государственную (итоговую) аттестацию составляет 6 недель, в том числе на выполнение дипломной работы – 4 недели, на защиту дипломной работы – 2 недели.

Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников определяется положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГБОУ СПО Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции, утвержденное приказом директором колледжа.

#### **Разработчик**

Заместитель директора  
по учебной работе

\_\_\_\_\_ И.А. Подорога

#### **Согласовано**

Председатель методической  
комиссии

\_\_\_\_\_ Н.Ю. Аносова