

Министерство образования Омской области

Бюджетное образовательное учреждение Омской области среднего профессионального образования «Торгово-экономический колледж им.Г.Д.Зуйковой»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор БОУ ОО СПО «ТЭК»  
\_\_\_\_\_ Т.П.Ивченко  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования

по специальности 260807 Технология продукции общественного питания  
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог  
Форма обучения: очная  
Нормативный срок обучения: 3 г. 10 мес.  
на базе основного общего образования  
2 г. 10 мес. на базе среднего (полного)  
общего образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования: технический

Омск, 2014

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				
I курс	39	—	—	—	2	—	11	52
II курс	26,34	14	—	—	0,66	—	11	52
III курс	31,33	—	8	—	1,67	—	10	51
IV курс	23,33	1	5	4	2,67	6	2	44
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>15</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

(с) Торгово-экономический колледж им. Г. Д. Зуйковой  
г. Омск



ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	69	23	46	14			46					
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	48	16	32	10				32				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-/ДЗ/Э	228	76	152	72			32	94	26			
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Р	60	20	40	28					40			
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	63	21	42	16				42				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	54	18	36	16				36				
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-/Э	153	51	102	42					50	52		
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	14								32
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-/ДЗ	102	34	68	30					30	38		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>1/16/1</b>	<b>2607</b>	<b>869</b>	<b>1738</b>	<b>734</b>	<b>74</b>							
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э(к)	150	50	100	22								
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ	150	50	100	22		40	60					
УП.01	Учебная практика	ДЗ				216			216					
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э(к)	159	53	106	52								
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	159	53	106	52						106		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ				54						54		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э(к)	654	218	436	244								
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-,-,-,ДЗ	654	218	436	244			110	134	152	40		
ПП.03	Производственная практика	-/ДЗ				156					36	120		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э(к)	420	140	280	130								
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,-,ДЗ	420	140	280	130					80	70	130	
ПП.04	Производственная практика	-/ДЗ				138						36	102	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э(к)	171	57	114	60	24							

МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	171	57	114	60	24							114				
ПП.05	Производственная практика	ДЗ				36								36				
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э(к)	300	100	200	100	20											
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации.	ДЗ/-/ДЗ	300	100	200	100							86	40	74			
ПП.06	Производственная практика	ДЗ				36									36			
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Э(к)																
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	-																
УП.07	Учебная практика	ДЗ				288				288								
ПП.07	Производственная практика	ДЗ				48							48					
ПМ.08	Ведение предпринимательской деятельности	Э(к)	753	251	502	126	30											
МДК.08.01	Ведение предпринимательской деятельности	-/-/-/1	753	251	502	126	30					58	70	144	230			
УП.08	Учебная практика	3													36			
		<b>Всего</b>	<b>6480</b>	<b>2160</b>	<b>4320</b>	<b>1988</b>	<b>74</b>	<b>648</b>	<b>756</b>	<b>618</b>	<b>834</b>	<b>618</b>	<b>780</b>	<b>618</b>	<b>456</b>			
<b>ПДП</b>	Производственная (преддипломная) практика	ДЗ		144											4 нед			
<b>ГИА</b>	Государственная итоговая аттестация														6 нед			
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 часов)								12	13	7	10	11	9	6	5			
<b>Государственная итоговая аттестация</b> 1. Программа базовой подготовки 1.1 Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы  Выполнение дипломной работы с 19 по 22 нед.(всего 4 нед.)  Защита дипломной работы с 23 по 24 нед. (всего 2 нед.)			<b>Всего</b>	дисциплин и МДК														
				учебной практики				216	288								36	
				производственной практики								36	252	144	36			
				преддипломной практики														144
				экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))						3	1	1	1	4	2	3		
				дифференцированных зачетов						2	8	4	6	4	5	5	5	
зачетов						1		1	1	1	1	1	1	1				

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 260807 Технология производства общественного питания (базовая подготовка)

№	Наименование
1.	Кабинет социально-экономических дисциплин.
2.	Кабинеты иностранного языка.
3.	Кабинет экологических основ природопользования и экологического права.
4.	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.
5.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
6.	Лаборатория химии.
7.	Лаборатория организации обслуживания.
8.	Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности.
9.	Лаборатория метрологии, стандартизации и сертификации.
10.	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены.
11.	Учебный кулинарный цех.
12.	Учебный кондитерский цех.
13.	Спортивный зал.
14.	Тренажерный зал.
15.	Зал для занятий шейпингом.
16.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.
17.	Стрелковый тир.
18.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.
19.	Актальный зал.

### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования БОУ ОО СПО «ТЭК» разработан на основе Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №675 от 22 июня 2010 г., зарегистрированным Министерством юстиции РФ (рег. № 18123 от 11 августа 2010 г.), 260807 Технология производства общественного питания.

Также процесс обучения по специальности регламентируется следующими документами системы менеджмента качества колледжа:

— СОУ-СМК-02.4.04-2009 СМК. Порядок разработки и оформления рабочей программы и календарно-тематического плана.

— СОУ-СМК-02.4.05-2011 СМК. Порядок оформления рабочей программы учебной дисциплины.

— СОУ-СМК-02.4.06-2011 СМК. Порядок оформления рабочей программы общеобразовательной дисциплины.

— СОУ-СМК-02.7.01-2009 ПЖЦОУ. Управление процессом обеспечения производственной практики студентов.

— П-СМК-03.05.01-2008 Ответственность руководства. Положение о предметно-цикловой комиссии (ПЦК).

— СОУ-СМК-02.4.13-2013. Порядок разработки, внесения изменений, утверждения и согласования основной профессиональной образовательной программы.

— П-СМК-03.5.22-2011 Ответственность руководства. Положение о лаборатории.

— П-СМК-03.7.03-2013 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение об организации самостоятельной работы студентов.

— П-СМК-03.7.06-2013 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации.

— П-СМК-03.7.09-2013 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение о государственной итоговой аттестации.

— П-СМК-03.7.10-2010 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение о курсовой работе (проекте).

— П-СМК-03.7.18-2013 Положение об индивидуальном учебном плане.

— П-СМК-03.7.22-2013 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение об учебной и производственной практике.

Колледж работает по шестидневной рабочей неделе. Учебная нагрузка и режим занятий обучающихся устанавливается в Учреждении в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы. Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий составляет 36 часов в неделю.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Количество и последовательность учебных занятий определяется расписанием занятий. Занятия в Учреждении начинаются в 8 часов 45 минут. Продолжительность перемен 5-20 минут, продолжительность перерыва для питания обучающихся, как правило, 30 - 50 минут. Как правило, занятия группируются в пары (2 академических часа) и указываются в расписании занятий как одно занятие.

В соответствии с годовым учебным планом и графиком учебного процесса составлены расписание учебных занятий, консультаций, экзаменов, государственной итоговой аттестации. Все расписания и графики, регламентирующие образовательную деятельность, утверждены директором колледжа.

Расписание учебных занятий составляется на каждый семестр, на четную и нечетную недели, в соответствии с учебными планами и нормативными требованиями. Обучающиеся и педагогические работники могут ознакомиться с расписанием на специальном стенде.

Оценка обучающихся осуществляется по 5-ти балльной шкале. Кроме того, разработана система мониторинга оценки уровня подготовки студента по дисциплине, курсовой работе. Мониторинг осуществляется путем заполнения форм электронных таблиц, размещенных в локальной сети колледжа.

Учебная и производственная практика строится на основании приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования". Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:

- последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;
- целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;
- связь практики с теоретическим обучением.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

При реализации ОПОП СПО по специальности производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из

модулей ОПОП СПО в соответствии с ФГОС СПО, рабочими программами практик.

При реализации ОПОП СПО по профессии учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится в лабораториях колледжа преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между колледжем и этими организациями. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с ОПОП СПО.

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся проводится как в виде экзаменов и зачетов, сконцентрированных в рамках календарной недели (сессии), так и рассредоточено, непосредственно после окончания изучения профессионального модуля или учебной дисциплины.

#### **4.1. Общеобразовательный цикл**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования реализуется в пределах образовательной программы СПО по специальности 260807 Технология продукции общественного питания по техническому профилю, в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 в редакции приказов Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 и от 30.08.2010 г. № 889) и «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180).

Колледж при разработке учебного плана ОПОП СПО, формируя общеобразовательный цикл, исходит из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

Общеобразовательная подготовка реализуется на первом и втором курсах обучения, в том числе одновременно с изучением обучающимися курсов, дисциплин (модулей) гуманитарной и социально-экономической направленности (профиля), общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей).

Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов основной профессиональной образовательной программы СПО, как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

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

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину.



ну, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводятся по русскому языку и математике (письменная форма), информатике и ИКТ (устная форма).

#### **4.2. Формирование вариативной части ОПОП**

Согласно ФГОС СПО по специальности 260807 Технология производства общественного питания вариативная часть ОПОП составляет 864 часа аудиторной нагрузки, которая распределяется следующим образом:

— 502 ч отводится на освоение обучающимися профессионального модуля «Ведение предпринимательской деятельности»;

— 362 ч расходуются на увеличение времени, отводимого на освоения профессиональных модулей.

Модуль «Ведение предпринимательской деятельности» предусматривает освоение следующих профессиональных компетенций:

1. Подготавливать организационно-правовые документы, необходимые для государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

2. Обеспечивать функционирование предпринимательской деятельности.

3. Осуществлять ведение, контроль и анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия.

4. Обеспечивать развитие бизнеса.

5. Организовывать взаимодействие предприятия с государственными и муниципальными органами.

6. Использовать современные технические и программные средства автоматизации бизнеса.

Данные компетенции и распределение часов согласовано с работодателями, на что имеются соответствующие Акты согласования.

#### **4.3. Формы проведения консультаций**

Консультации организуются из расчета 100 часов в год на учебную группу, в том числе в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, и включают в себя: устные консультации перед экзаменами, устные консультации по курсовой работе, консультации по выполнению индивидуальных заданий и проектов (устные и письменные).

График консультаций на учебный год составляется председателем предметно-цикловой комиссии и утверждается директором колледжа.

#### **4.4. Формы проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация в колледже проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Количество элементов промежуточной аттестации и их распределение по семестрам отражено в Плане учебного процесса (п. 2).

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины и профессионального модуля.

#### **4.5. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации**

Государственная итоговая аттестация проходит в утвержденные сроки и осуществляется в виде защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Порядок выполнения выпускной квалификационной работы определяется стандартом колледжа П-СМК-03.7.19-2013 Положение о выпускной квалификационной работе.