

Министерство образования Омской области

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



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы 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:  
2 г. 10 мес. на базе среднего общего  
образования

Омск, 2015

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				
II курс	26,34	14	—	—	0,66	—	11	52
III курс	31,33	—	8	—	1,67	—	10	51,5
IV курс	23,33	1	5	4	2,67	6	2	43,5
<b>Всего</b>	<b>81</b>	<b>15</b>	<b>13</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 (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						
			максимальная	самостоятельная учебная работ	Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс		
					занятия	в т.ч.		3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
						лаб. и практ. занятия	курсовых работ (проектов)							17 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины</b>	<b>5/3/1</b>	<b>630</b>	<b>210</b>	<b>420</b>	<b>338</b>								
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	58	10	48	10							48	
ОГСЭ.02	История	ДЗ	58	10	48	10			48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-/-/-/-/Э	190	28	162	162		22	32	32	30		26	20
ОГСЭ.04	Физическая культура	3/3/3/3/ДЗ	324	162	162	156		22	32	32	30		26	20
<b>ЕН.00</b>	<b>Математические и общие естественнонаучные дисциплины</b>	<b>-/2/1</b>	<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>86</b>								
ЕН.01	Математика	ДЗ	72	24	48	26			48					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	72	24	48	10				48				
ЕН.03	Химия	-/Э	168	56	112	50		52	60					
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1/24/10</b>	<b>3432</b>	<b>1144</b>	<b>2288</b>	<b>976</b>	<b>74</b>							
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>-/8/2</b>	<b>825</b>	<b>275</b>	<b>550</b>	<b>242</b>								
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	ДЗ	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				68	34			
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	14								32
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-/ДЗ	102	34	68	30				68				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>1/16/8</b>	<b>2607</b>	<b>869</b>	<b>1738</b>	<b>734</b>	<b>74</b>							



	<b>Всего</b>	<b>6/29/12</b>	<b>4374</b>	<b>1458</b>	<b>2916</b>	<b>1400</b>	<b>74</b>	<b>600</b>	<b>852</b>	<b>600</b>	<b>816</b>	<b>582</b>	<b>474</b>	
<b>ПДП</b>	Производственная (преддипломная) практика	ДЗ		144									4 нед	
<b>ГИА</b>	Государственная итоговая аттестация												6 нед	
Консультации из расчета 4 часа в год на каждого студента			<b>Всего</b>	дисциплин и МДК				7	11	11	10	6	5	
				учебной практики				216	288			36		
				производственной практики						36	258	138	36	
				преддипломной практики									144	
				экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))				1	1	1	5	2	3	
				дифференцированных зачетов				3	7	3	7	5	5	
				зачетов				1	1	1	1	1	1	
<b>Государственная итоговая аттестация</b> 1. Программа базовой подготовки 1.1 Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы  Выполнение дипломной работы с 20 мая по 16 июня (всего 4 нед.)  Защита дипломной работы с 17 по 30 июня (всего 2 нед.)														

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции 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.	Актовый зал.

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена БПОУ «ТЭК» разработан на основе Федерального закона 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 Российской Федерации от 22.04.2014 N 384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234).

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

- П-СМК-03.7.21-2013 Положение об организации учебного процесса.
- П-СМК-03.05.01-2015 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-03.7.03-2015 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-03.7.09-2015 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение о государственной итоговой аттестации.
- П-СМК-03.7.10-2015 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение о курсовой работе (проекте).
- П-СМК-03.7.19-2013 Положение о выпускной квалификационной работе.
- 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.
- П-СМК-03.7.25-2013 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение о портфолио.

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 программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

При реализации ППССЗ 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 ППССЗ 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 ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО, рабочими программами практик.

При реализации ППССЗ 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 ППССЗ.

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 ППССЗ 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 Формирование вариативной части ППССЗ**

Согласно ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания вариативная часть ППССЗ составляет 864 часа аудиторной нагрузки, которая распределяется следующим образом:

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

Введение в учебный план этого профессионального модуля является общим для всех специальностей, реализуемых в колледже. Занимаясь предпринимательской подготовкой более 15 лет, колледж накопил значительный опыт ее реализации, который неоднократно представлялся на научно-практических конференциях различного уровня. В соответствии с Программой развития Омской области, предпринимательская подготовка будущих специалистов была признана в колледже одним из приоритетных направлений подготовки.

— 362 ч расходуются на увеличение времени, отводимого на освоения профессиональных модулей, а именно:

- 80 ч на освоение МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (раздел "Национальная кухня");
- 104 ч на освоение МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Тема 6. Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, Тема 7. Организация и приготовление сложных блюд из мяса, Тема 8. Организация и приготовление сложных блюд из птицы);
- 80 ч на освоение МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (раздел "Технология хлеба");
- 74 ч на освоение МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации (раздел "Организация обслуживания");
- 24 ч на выполнение курсовой работы по МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

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.

При реализации профессионального модуля ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих в качестве профессии была выбрана одна из рекомендованных ФГОС СПО по данной специальности профессия 16675 Повар.

Эта профессия была выбрана вследствие того, что на этапе освоения модуля ПМ.07 обучающиеся уже получили знания, устанавливаемые квалификационной характеристикой данной про-



фессии по время прохождения учебной практики на базе учебно-производственного предприятия колледжа. Уровень подготовки обучающихся в этот момент позволяет получить необходимую квалификацию. Это подтверждается многолетней деятельностью колледжа по подготовке таких специалистов (с 1971 г.). Кроме того, профессия 16675 является более востребованной работодателями, ее освоение позволяет наглядно показать студентам сформированность некоторых профессиональных и части общих компетенций, что положительно сказывается на мотивации студента к процессу обучения.

Освоение другой профессии – 12901 Кондитер происходит в результате изучения профессиональных модулей ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. За счет вариативных часов в модули были внесены все необходимые знания и умения (согласно квалификационным характеристикам).

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

#### **4.2 Формы проведения консультаций**

Консультации организуются из расчета 4 часа в год на каждого студента 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 по курсовой работе составляется председателем предметно-цикловой комиссии и утверждается директором колледжа, остальные консультации фиксируются в журнале консультаций.

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

Промежуточная аттестация в колледже проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, накопительной (рейтинговой) системы оценивания (обозначается в п. Формы промежуточной аттестации буквой "Р"). 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.

Вопросы применения балльно-рейтинговой системы более подробно отражены в П-СМК-03.7.08-2015. Положение о внутриколледжном контроле.

#### **4.4 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.

#### **4.5. Особенности реализации учебного плана при обучении лиц с ОВЗ и инвалидов**

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды могут обучаться по данному учебному плану в установленные сроки с учетом их особенностей и образовательных потребностей. При необходимости возможно увеличение срока обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в соответствии со сроками, указанными во ФГОС СПО.

При необходимости для обучающихся на основе данного учебного плана может быть составлен индивидуальный план обучения, предусматривающий различные варианты проведения занятий: в колледже (в группе и индивидуально), на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

При определении мест прохождения производственной практики обучающимся с ОВЗ и инвалидностью, колледж учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной

экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики могут быть созданы специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

Форма проведения текущей и государственной итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т. п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.