

Утверждаю  
Директор ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум»

В. И. Исаков  
«09» июля 2018 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

*государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Воронежской области «Острогожский многопрофильный техникум»*

по специальности среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология производства общественного питания  
(с изменениями от 28.04.2020 приказ № 32-УР)**

Базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения – 3  
года и 10 мес. на базе основного общего  
образования  
*ТП-11(18-19); ТП-21(19-20); ТП-31 (20-21)*

# 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	39				2		11	52
II курс	34	5			2		11	52
III курс	23	3	14		2		10	52
IV курс	24	1	5	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>9</b>	<b>19</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

Календарный учебный график

Сводные данные по бюджету времени

курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Всего на курсе		Учебная и производственная практика, час. (нед.)		Итого
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-05	6-12	13-19	20-26	27-03	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-05	6-12	13-19	20-26	27-03	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-05	6-12	13-19	20-26	27-03	4-10	11-17	18-24	25-31	неделя	часы	Экзамениционная сессия (нед.)	Учебная										
1					16												::	=	=		23																				39	1404	2				11	52					
2					16												::	=	=		18																				34	1224	2	5			11	52					
3																	::	=	=		13																				23	828	2	3	14		10	52					
4					16,5												/::	=	=		7,5																				24	864	1	1	5	4	6	2	43				
<b>ИТОГО:</b>																												<b>120</b>	<b>4320</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>19</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>																	

Условные обозначения

- По профилю специальности
- теоретическое обучение
  - оу с теоретическим обучением
  - оо без теоретического обучения
  - от с теоретическим обучением
  - 8 без теоретического обучения
  - x преддипломная практика
  - :: промежуточная аттестация
  - = каникулы
  - Ш итоговая государственная аттестация

Учебная практика

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Экзамен, Экзамен квалификационный	Дифференцированный зачет	Зачет	Контрольная работа	максимальная	Обязательная аудиторная				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
							Всего занятий	В т.ч.			1 сем., ТО-16 УП-0 ПП-0 нед.	2 сем., ТО-23 УП-0 ПП-0 нед.	3 сем., ТО-16 УП-0 ПП-0 нед.	4 сем., ТО-18 УП-5 ПП-0 нед.	5 сем., ТО-10 УП-0 ПП-6 нед.	6 сем., ТО-13 УП-3 ПП-8 нед.	7 сем., ТО-16,5 УП-0 ПП-0 нед.	8 сем., ТО-7,5 УП-1 ПП-5 нед.
								Занятий в группах и потоках (лекций, семинаров, уроков)	Занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятия)	Курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>5</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>2106</b>	<b>1404</b>	<b>991</b>	<b>413</b>		<b>576</b>	<b>828</b>						
O.01	Русский язык	2			1	105	70	70			32	38						
O.02	Литература		1,2			264	176	176			70	106						
O.03	Иностранный язык		1,2			249	166		166		70	96						
O.04	Математика	2			1	336	224	224			64	160						
O.05	История		1(к), 2			175	117	117			32	85						
O.06	Обществознание (включая экономику и право)		1(к), 2			175	117	105	12		32	85						
O.07	Химия	2			1	105	70	54	16		32	38						
O.08	Биология		1,2			117	78	68	10		32	46						
O.09	Физика		2		1	152	102	82	20		32	70						
O.10	Астрономия				2	53	35	35				35						
O.11	Физическая культура		1,2			175	117	2	115		48	69						
O.12	ОБЖ	1				107	70	40	30		70							
ОДВ.13	Информатика и ИКТ	1				93	62	28	34		62							

<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>819</b>	<b>546</b>	<b>190</b>	<b>356</b>				<b>168</b>	<b>48</b>	<b>134</b>	<b>52</b>	<b>114</b>	<b>30</b>
ОГСЭ.01	Основы философии		7			72	48	44	4								48	
ОГСЭ.02	История		3			72	48	48	0				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	8	7		3,4, 5,6	162	162	0	162				32	24	32	26	33	15
ОГСЭ.04	Физическая культура		8	3,4, 5,6, 7		324	162	0	162				32	24	32	26	33	15
ОГСЭ.05	<i>Русский язык и культура речи</i>		3			84	56	46	10				56					
ОГСЭ.06	<i>Психология общения</i>				5	51	34	24	10						34			
ОГСЭ.07	<i>Основы финансовой грамотности</i>				5	54	36	28	8						36			
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>360</b>	<b>240</b>	<b>164</b>	<b>76</b>				<b>90</b>	<b>118</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика				3,4	96	64	42	22				34	30				
ЕН.02	Экологические основы природопользования		5			48	32	22	10						32			
ЕН.03	Химия		3,4			168	112	78	34				56	56				
ЕН.04	<i>Основы учебно-исследовательской деятельности</i>				4	48	32	22	10					32				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>11</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>3195</b>	<b>2130</b>	<b>1252</b>	<b>828</b>	<b>50</b>			<b>318</b>	<b>482</b>	<b>194</b>	<b>416</b>	<b>480</b>	<b>240</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>1287</b>	<b>858</b>	<b>554</b>	<b>304</b>				<b>248</b>	<b>150</b>	<b>104</b>	<b>32</b>	<b>198</b>	<b>126</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3				126	84	60	24				84					
ОП.02	Физиология питания	4				102	68	52	16					68				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		3			84	56	44	12				56					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	7				102	68	34	34								68	
ОП.05	Метрология и стандартизация	4				72	48	32	16					48				
ОП.06	Правовые основы профессиональной				7	72	48	28	20								48	

	деятельности																
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5			102	68	48	20					68				
ОП.08	Охрана труда		4		51	34	24	100				34					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6	5	102	68	48	20					36	32			
ОП.10	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания		8	7	90	60	36	24							40	20	
ОП.11	Технология приготовления блюд русской кухни и кухни народов мира		8		159	106	56	50									106
ОП.12	Технология приготовления блюд диетического питания	7			63	42	22	20							42		
ОП.13	Товароведение продовольственных товаров	3			96	64	34	30				64					
ОП.14	Основы бухгалтерского учета			3	66	44	36	8				44					
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>1908</b>	<b>1272</b>	<b>698</b>	<b>524</b>	<b>50</b>		<b>70</b>	<b>332</b>	<b>90</b>	<b>384</b>	<b>282</b>	<b>114</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>4</b>	<b>Эк</b>			<b>189</b>	<b>126</b>	<b>62</b>	<b>64</b>				<b>126</b>				
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		4		189	126	62	64					126				
УП.01.	Учебная практика		4					72	72				72				
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>6</b>	<b>Эк</b>			<b>272</b>	<b>181</b>	<b>89</b>	<b>72</b>	<b>20</b> (6 сем)			<b>72</b>	<b>28</b>	<b>81</b>		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		5	4,6	272	181	89	72	20 (6 сем)				72	28	81		
УП.02	Учебная практика		6					36	36						36		

ПП.02	Производственная практика		6					72	72						72		
ПМ.03	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>6 Эк</b>				<b>410</b>	<b>273</b>	<b>137</b>	<b>136</b>				<b>62</b>	<b>28</b>	<b>183</b>		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	6			4,5	410	273	137	136				62	28	183		
УП.03	Учебная практика		6					36	36						36		
ПП.03	Производственная практика		6					108	108						108		
ПМ.04	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>6 Эк</b>				<b>230</b>	<b>154</b>	<b>78</b>	<b>76</b>					<b>34</b>	<b>120</b>		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				5,6	230	154	78	76					34	120		
УП.04	Учебная практика		6					36	36						36		
ПП.04	Производственная практика		6					108	108						108		
ПМ.05	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>8 Эк</b>				<b>354</b>	<b>236</b>	<b>148</b>	<b>68</b>	<b>20</b> (8 ссм)						<b>164</b>	<b>72</b>
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		7,8			354	236	148	68	20 (8 ссм)						164	72
УП.05	Учебная практика		8					36	36								36
ПП.05	Производственная практика		8					108	108								108
ПМ.06	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>8 Эк</b>				<b>240</b>	<b>160</b>	<b>88</b>	<b>62</b>	<b>10</b> (8 ссм)						<b>118</b>	<b>42</b>
МДК.06.01	Управление структурным подразделением		7		8	240	160	88	62	10 (8 ссм)						118	42
ПП.06	Производственная практика		8					72	72								72
ПМ.07	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям</b>	<b>5 Эк</b>				<b>213</b>	<b>142</b>	<b>96</b>	<b>46</b>			<b>70</b>	<b>72</b>				

	<b>рабочих, должностям служащих: 16675 Повар</b>																	
МДК.07.01	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий		4		3	213	142	96	46				70	72				
УП.07	Учебная практика		4					108	108					108				
ПП.07	Производственная практика		5					216	216						216			
<b>Всего</b>		<b>17</b>	<b>43</b>	<b>5</b>	<b>25</b>	<b>6480</b>	<b>4320</b>	<b>2597</b>	<b>1673</b>	<b>50</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>648</b>	<b>360</b>	<b>468</b>	<b>594</b>	<b>270</b>
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>		<b>8</b>															<b>4</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>																	<b>6</b>
<p><b>Консультации</b> из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год</p> <p><b>Государственная итоговая аттестация:</b>  1.1. Выпускная квалификационная работа (ВКР)  Выполнение ВКР с 18.05. по 14.06 (всего 4 нед.)  Защита ВКР с 15.06. по 28.06. (всего 2 нед.)</p>									<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>6</b>
										учебной практики	-	-	-	180	-	108	-	36
										производственной	-	-	-	-	216	288	-	180
										преддипл. практики	-	-	-	-	-	-	-	144
										экзаменов	2	3	2	3	2	4	2	3
										дифферен. зачетов(без физ. культ)	4	6	4	5	3	7	4	5
										зачетов(без физ. культ)	-	-	-	-	-	-	-	-
										курсовых работ (пр)	-	-	-	-	-	1	-	2

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	Наименование
<b>Кабинеты:</b>	
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка (немецкий и французский)
3.	Иностранного языка (английский)
4.	Математики
5.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
6.	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
7.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8.	Экологических основ природопользования
9.	Литературы, русского языка и культуры речи
10.	Истории
11.	Биологии
12.	Астрономии
<b>Лаборатории:</b>	
1.	Химии
2.	Физики
3.	Метрологии и стандартизации
4.	Микробиологии, санитарии и гигиены
<b>Цеха:</b>	
1.	Учебный кулинарный цех
2.	Учебный кондитерский цех
<b>Спортивный комплекс:</b>	
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
<b>Залы:</b>	
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актовый зал



#### **4. Пояснительная записка**

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) среднего профессионального образования ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 384.

Реализация Федерального образовательного стандарта среднего общего образования осуществляется в пределах ППССЗ по данной специальности.

Учебный год начинается с 01 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком.

Продолжительность учебной недели – шесть дней.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной и внеаудиторной учебной работы. Объем обязательной учебной нагрузки – 36 академических часов в неделю.

Учебные занятия по дисциплинам и модулям сгруппированы парами, продолжительность одного часа составляет 45 минут.

Текущий контроль знаний студентов по дисциплинам и профессиональным модулям осуществляется в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину или модуль. Знания студентов оцениваются с применением как традиционных, так и инновационных методов, с использованием компьютерных технологий, накопительной системы. Шкала отметок знаний студентов: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно», зачтено, не зачтено.

Консультации, предусмотренные учебным планом в объеме из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год, могут быть групповыми, индивидуальными, письменными, устными.

Учебным планом предусмотрено 32 недели практики, из них на учебную практику отведено 9 недель и 23 недели производственной практики. Производственная практика распределена следующим образом: 19 недель практики по профилю специальности и 4 – преддипломной практики. Проведение учебной практики и практики по профилю специальности предусмотрено при освоении профессиональных модулей. Преддипломная практика организуется в последнем семестре обучения, после освоения студентами всех учебных дисциплин и профессиональных модулей.

По окончании каждого семестра обучения предусмотрено проведение промежуточной аттестации студентов.

По окончании обучения предусмотрено проведение государственной итоговой аттестации.

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

Учебный план в части общеобразовательного цикла разработан на основе:

- приказа Министерства образования Российской Федерации № 1312 от 09.03.2004 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (в ред. приказов Минобрнауки России от 20.08.2008 № 241, от 30.08.2010 № 889, от 03.06.2011 № 1994, от 01.02.2012 № 74);

- постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011, регистрационный номер 19993);

- приказа департамента образования, науки и молодежной политики Воронежской области от 27.07.2012 № 760 «Об утверждении регионального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Воронежской области, реализующих государственные образовательные стандарты начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования».

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы реализуется на первом курсе обучения. Продолжительность освоения составляет 52 недели: 39 недель – теоретическое обучение, 2 – промежуточная аттестация, 11 – каникулярное время.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа) распределено на изучение базовых учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

Обязательными базовыми общеобразовательными учебными дисциплинами являются: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», интегрированный курс «Обществознание (включая экономику и право)». Вместо интегрированного учебного предмета «Естествознание» в учебный план введены учебные дисциплины естественнонаучного цикла: «Физика», «Химия», «Биология». В число общеобразовательных дисциплин по выбору в учебный план включена учебная дисциплина «Информатика и ИКТ».

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны на основе Государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования и примерных программ по общеобразовательным предметам.

При проведении занятий по «Иностранному языку», «Физической культуре», «Физике», «Химии», «Биологии» (во время проведения практических занятий и лабораторных работ) осуществляется деление учебной группы на подгруппы.

Текущий контроль знаний по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, используя различные формы и методы, включая компьютерные технологии.

По окончании семестров предусмотрено проведение промежуточной аттестации, в объеме одной недели учебного времени. Формы промежуточной аттестации: экзамен, дифференцированный зачет, контрольная работа. В первом семестре предусмотрено два экзамена: по дисциплинам: «Информатика и ИКТ», «ОБЖ», во втором три: по дисциплинам: «Русский язык», «Математика» – в письменной форме, «Химия» – в устной.

Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются 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 учебного цикла.

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

Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования Технология продукции общественного питания объем часов вариативной части циклов составляет 1296 часов максимальной учебной нагрузки, из них 864 часов – обязательных учебных занятий. В соответствии с Актом распределения вариативной части циклов ППССЗ по специальности Технология продукции общественного питания в учебном плане ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум» данный объем часов распределен следующим образом: цикл ОГСЭ 189/126 часов; Математический и общий естественнонаучный цикл 48/32; Профессиональный цикл 1059/706 часов.

За счет вариативных часов в учебный план введены дисциплины: в цикл ОГСЭ Русский язык и культура речи, Психология общения; в цикл ЕН – Основы учебно-исследовательской деятельности; в Профессиональный учебный цикл – Организация обслуживания на предприятиях общественного питания, Технология приготовления блюд русской кухни и народов мира, Технология приготовления блюд диетического питания, Товароведение продовольственных товаров, Основы бухгалтерского учета.

Кроме того, за счет вариативных часов увеличен объем общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части ППССЗ.

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

Консультации, предусмотренные учебным планом в объеме из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год, могут быть групповыми (устными и письменными) – при подготовке к контрольной работе, дифференцированному зачету или экзамену, а также при проведении текущего контроля знаний. Индивидуальные консультации проводятся при организации

контроля прохождения практики. При подготовке к государственной итоговой аттестации проводятся как групповые, так и индивидуальные консультации.

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

Учебным планом предусмотрено проведение промежуточной аттестации студентов. Всего на проведение промежуточной аттестации предусмотрено 7 недель, из них на первом, втором и третьем курсах по две недели, на четвертом – одна, по ½ недели после каждого семестра.

Формами промежуточной аттестации являются экзамен, дифференцированный зачет, зачет, контрольная работа. По профессиональным модулям обязательной формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный). Экзамены проводятся в дни, освобожденные от занятий, с промежутком между экзаменами не менее 2 дней. В период сессии предусмотрено проведение не более 3 экзаменов в неделю. В случае проведения трех экзаменов, первый – проводится в первый день сессии. Зачеты, дифференцированные зачеты и контрольные работы проводятся за счет часов, отведенных на изучение соответствующей учебной дисциплины или модуля.

Количество экзаменов не превышает установленный норматив: не более 8 в учебном году; зачетов, дифференцированных зачетов (без учета зачетов по физической культуре) не более 10 в учебном году.

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

В качестве государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) предусмотрено выполнение (4 недели) и защита (2 недели) выпускной квалификационной работы. Порядок проведения ГИА определяется Положением о ГИА в ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум», утвержденным директором техникума.