



Согласовано с работодателем  
отделом общественного питания  
Управления образованием  
исполнительного комитета  
Бугульминского муниципального  
района  
Н.И.Сыроквашина   
« 28 » августа 2021 г.



Утверждаю  
Директор ГАПОУ  
«Бугульминский аграрный колледж»  
Ф.Ю. Гатин   
« 28 » августа 2021 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

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

государственного автономного профессионального образовательного  
учреждения  
«Бугульминский аграрный колледж»

Квалификация: техник-технолог  
Форма обучения - очная  
Срок обучения – 3 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования  
Профиль: естественно - научный

2021 г.

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 курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
I	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	35	2	2	-	2	-	11	52
III курс	34	1	4	-	2	-	11	52
IV курс	16	5	9	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>124</b>	<b>8</b>	<b>15</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>35</b>	<b>199</b>









**3. Перечень кабинетов, лабораторий,  
мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1.	социально-экономических дисциплин;
2.	иностранного языка;
3.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
4.	экологических основ природопользования;
5.	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
6.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	<b>Лаборатории:</b>
1.	химии;
2.	метрологии, стандартизации и сертификации;
3.	микробиологии, санитарии и гигиены;
4.	контроля качества продукции и услуг общественного питания.
	<b>Учебный кулинарный цех.</b>
	<b>Учебный кондитерский цех.</b>
	<b>Спортивный комплекс:</b>
	спортивный зал;
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	<b>Залы:</b>
	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	актовый зал

#### 4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

- Настоящий учебный план Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж» разработан на основе:
- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;
  - Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г.
  - Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464;
  - Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;
  - локальных актов ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж».

Рабочая неделя – пятидневная, максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий – группировка парами 1 час 20 мин. Максимальный объем учебной нагрузки студента составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ.

Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 3 года 10 мес.

ППССЗ по специальности СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательного, общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного, профессионального и разделов: учебная практика, производственная практика (в том числе в форме практической подготовки), производственная практика (преддипломная), промежуточная аттестация, государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин. Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении студентами профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (в том числе в форме практической подготовки).

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки за счет различных внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях.

Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ СПО предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 70 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов. Для подгрупп девушек используется часть учебного времени



дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

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

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. При реализации ППССЗ СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная (в том числе в форме практической подготовки). Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

**На первом курсе** студенты получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. На введение дисциплин национально-регионального компонента (117/78 часов Родной язык, 75/51 час Татарский язык и культура речи) на основании Письма Министерства образования и науки РФ №1662/11 от 22.02.2011 г.

**На втором курсе** на теоретическое обучение отводится 35 недель. По завершении первого и второго семестров проводится по одной неделе промежуточной аттестации. Студенты сдают экзамены по предметам: математика, физика, Организация хранения и контроль запасов сырья, КЭПМ 01. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, КЭ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

**На третьем курсе** предусмотрено теоретическое обучение 34 недели. На третьем курсе проводится рассредоточенная учебная практика (в том числе в форме практической подготовки) по профессиональным модулям ПМ.03, ПМ 03.- 1 неделя (36 часов), ПМ 04.- 1 неделя (36 часов), ПМ.05 - 1 неделя (36 часов). Предусмотрена концентрированная производственная практика по профессиональным модулям ПМ.02 - 2 недели (72 часа) ПМ.03- 2 недели (72 часа). По завершении обучения на втором курсе проводится промежуточная аттестация (2недели). Студенты сдают экзамены по дисциплинам: Информационные технологии профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности, квалификационные по профессиональным модулям ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**На четвертом курсе** предусмотрено теоретическое обучение 16 недель. Включена рассредоточенная учебная практика (в том числе в форме практической подготовки) в профессиональных модулях: ПМ.07 – 2 недели (72 часа) в восьмом семестре и ПМ.06 – 1 неделя (36 часов) в седьмом семестре, а также концентрированная производственная практика – ПМ.06 – 2 недели (72 часа) в восьмом семестре, ПМ.07 - 3 недели (108 часов) – в восьмом семестре. По завершении обучения на четвертом курсе проводится промежуточная аттестация (1 неделя). Студенты сдают экзамены квалификационные по профессиональным модулям ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, ПМ.07 Выполнение работ по профессиям повар, кондитер, Концентрированная производственная практика по профилю специальности завершает изучение междисциплинарных курсов и профессиональных модулей в целом. Экзамены и дифференцированные зачеты по междисциплинарным курсам и общепрофессиональным

дисциплинам проводятся сразу по их завершению изучения. Более гибкой системе оценивания способствует накопительная система оценки по МДК. Производственная практика оценивается как «Зачтено» или «Не зачтено» по выполнению соответствующих видов работ предусмотренных в профессиональном модуле.

По окончании теоретического обучения и прохождения учебной и производственной практик, сдачи квалификационных экзаменов проводится концентрированная преддипломная практика - 4 недели (144 часа).

В учебном плане отражены следующие формы контроля знаний студентов: экзамены, курсовые проекты (работы), зачеты, дифференцированные зачеты. По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам профессиональной практики, включенным в учебный план колледжа, должна выставляться итоговая оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «зачтено»; экзамен (квалификационный) оценивается «ВД освоен» или «ВД не освоен»). Зачеты и дифференцированные зачеты являются одной из форм текущего учета знаний и проводятся за счет времени, отведенного на изучение предмета.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

Выполнение курсовой работы (курсовое проектирование) рассматривается как вид учебной работы по дисциплине или междисциплинарному курсу профессионального модуля, планируется на 3 курсе по дисциплине Основы экономики, менеджмента и маркетинга, по МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение, 10 и 16 часов соответственно, часов обязательной учебной нагрузки на каждый курсовой проект, где 4 часа отводится на ознакомление со структурой курсовой работы в рамках дисциплины или МДК; 6 часов – на специфику содержания дисциплины и МДК, 6 часов на групповое консультирование.

Консультации для студентов по очной форме обучения предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Общий объем каникулярного времени составляет 35 недель, в том числе на каждом курсе по 2 недели в зимний период.

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть направлена на расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Дисциплины и междисциплинарные курсы вариативной части определены в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности колледжа и включают в себя:

Согласовано с работодателем  
 Отделом общественного питания  
 Управления образованием  
 исполнительного комитета  
 Бугульминского муниципального  
 района  
 Н.И. Сыроквашина.



« 28 » августа 2021 г.

Утверждаю  
 Директор ГАПОУ  
 «Бугульминский аграрный колледж»  
 Ф.Ю. Гатин



« 28 » августа 2021 г.

### Распределение объема часов вариативной части

ОГСЭ.05	Татарский язык и культура речи	51 час	<b>Уметь:</b> общаться на татарском языке, участвовать в диалоге и дискуссии.	<b>Знать:</b> лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) текстов профессиональной направленности.
ОГСЭ.03	Иностранный язык	107 часов	<b>Уметь:</b> Общаться устно и письменно на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы	<b>Знать:</b> Лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности
<b>Итого ОГСЭ:</b>		<b>158 час</b>		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	36 часов	<b>Уметь:</b> применять информационные технологии в технологических процессах производства	<b>Знать:</b> значение информационных технологий в организационной работе
ОП.10	Калькуляция	46 часов	<b>Уметь:</b> оформлять техническую документацию по сертификации продукции и услуг общественного питания в соответствии с действующей нормативной базой и стандартами качества	<b>Знать:</b> правовые основы, цели, задачи, принципы, объекты и методы сертификации; основные термины и определения в области сертификации; организационную структуру сертификации; порядок и правила сертификации продукции и

				услуг общественного питания
ОЕЛ16	Контроль качества услуг продукции общественного питания	39 часов	<b>Уметь:</b> проводить контроль качества сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	<b>Знать:</b> понятие контроля качества; требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; правовую и нормативную базу; методы контроля качества; порядок проведения контроля
ОЕЛ12	Техническое оснащение предприятий общественного питания	46 часов	<b>Уметь:</b> решать ситуационные задачи, связанные с различными видами моделирования профессиональной деятельности;	<b>Знать:</b> ситуационные задачи, связанные с различными видами моделирования профессиональной деятельности; основные этапы моделирования, методику и последовательность проведения; информационное обеспечение моделирования профессиональной деятельности
ОЕЛ15	Психология и этика профессиональной деятельности	87 часов	<b>Уметь:</b> решать задачи регулирования и предотвращения конфликтов в профессиональной деятельности; применять нормы и правила современного, профессионального и речевого этикета	<b>Знать:</b> психические свойства личности, их проявления в профессиональной деятельности; социально-ролевое и деловое общение в профессиональной деятельности; объект, виды, причины возникновения и способы регулирования и предотвращения конфликтов в профессиональной деятельности; нормы и правила современного, профессионального и речевого этикета
<b>Итого ОП:</b>		<b>254 часа</b>		
ОЕЛ10	Технология приготовления полуфабриката в для сложной	108 часов	<b>Уметь:</b> проверять органолептическим способом годность нерыбных морепродуктов, овощей и	<b>Знать:</b> ассортимент полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов,

	кулинарной продукции		грибов; обрабатывать различными методами нерыбных морепродуктов, овощи и грибы; охлаждать и замораживать нарезанные нерыбные морепродукты, овощи и грибы	овощей и грибов; виды нерыбных морепродуктов, грибов и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	62 часа	<b>Уметь:</b> использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь	<b>Знать:</b> правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	62 часа	<b>Уметь:</b> использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного питания	<b>Знать:</b> правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного питания
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	68 часов	<b>Уметь:</b> использовать различные технологии приготовления национальных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов	<b>Знать:</b> ассортимент национальных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; технологии приготовления национальных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов

МДК.05. 05	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	<b>38 часов</b>	<b>Уметь:</b> использовать различные технологии приготовления и оформления напитков и коктейлей	<b>Знать:</b> ассортимент, рецептуру, специальную технологию приготовления и оформления напитков и коктейлей
МДК.06. 06	Организация обслуживания предприятий общественного питания	<b>66 часов</b>	<b>Уметь:</b> вести документацию хозяйственных операций по инвентаризации сырья и товаров на предприятиях общественного питания; организовывать предпринимательскую деятельность; применять принципы и методологию мерчендайзинга для увеличения объема продаж продукции и услуг	<b>Знать:</b> правовую и нормативную базу бухгалтерского учета; методы, системы и источники предпринимательского права, организационно-правовые формы и правовое регулирование предпринимательской деятельности; налоговое регулирование и внутрифирменный финансовый контроль; назначение и принципы мерчендайзинга, методологию его применения в общественном питании
МДК.06. 06	Организация производства предприятий общественного питания	<b>52 часа</b>	<b>Уметь:</b> управлять внутренней деятельностью предприятия общественного питания и факторами, влияющими на качество продукции и услуг; оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей и организовывать обслуживание потребителей с учетом правил и норм международного сервиса; использовать знания профессиональной этики и учитывать эстетические требования при организации обслуживания; использовать средства и методы имиджологии для создания собственного имиджа и самопрезентации, формирования корпоративного имиджа.	<b>Знать:</b> основные нормы и правила международного сервиса и современные технологии, методы и формы обслуживания; особенности профессиональной этики сферы обслуживания и эстетические элементы формирования культурного уровня персонала; сущность, значение, виды, средства и методы имиджологии, технологию и принципы имиджирования
<b>Итого МДК:</b>		<b>456 часов</b>		

Студенты имеют следующие права и обязанности:

- при формировании своей индивидуальной образовательной траектории студент имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает студента от необходимости их повторного освоения;

- в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении ППССЗ в части развития общих компетенций студенты участвуют в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- студенты обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные ППССЗ;

- студентом должна быть представлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Государственная (итоговая) аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). На подготовку ВКР отводится по ФГОС СПО 4 недели и на защиту 2 недели. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются колледжем на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программе СПО, утвержденной федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 ФЗ РФ «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования и присвоении квалификации «Техник-технолог» по специальности «Технология продукции общественного питания».

Прошито, пронумеровано и  
скреплено печатью

*В. В. Федулов*  
*В. В. Федулов*

листа (об)

Директор

Ф. Ю. Гагин

