

Согласовано  
Директор ООО «Салютэс»

С.В. Вдовина

« 03 » февраля 2020г



Утверждаю  
Директор ГАПОУ «Елабужский  
политехнический колледж»

С.В. Соколова

« 04 » февраля 2020г



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

Государственного автономного профессионального образовательного  
учреждения «Елабужский политехнический колледж»

по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

по программе базовой подготовки

**Квалификация:** техник-технолог

**Форма обучения:** очная

**Срок обучения:** 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального  
образования :** естественнонаучный

Рассмотрено на заседании  
ЦМК ОП и ПМ  
Протокол № 5 от 29.01 2020г.  
Наз зам.директора по УМР  
Р.Ш. Назипова

Рассмотрено и принято  
на Педагогическом совете  
Протокол № 5 от 04.02 2020г.

**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	38	1	1		1		11	52
III курс	24	10	6		2		10	52
IV курс	19	2	8	4	2	6	2	43
Всего	120	13	15	4	7	6	34	199

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО Технология продукции общественного питания**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
<b>1</b>	<b>Кабинеты</b>
	Социально-экономических дисциплин Иностранного языка Информационных технологий в профессиональной деятельности Экологических основ природопользования Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
<b>2</b>	<b>Лаборатории и мастерские</b>
	Химии Метрологии и стандартизации Микробиологии, санитарии и гигиены Учебный кулинарный цех Учебный кондитерский цех
<b>3</b>	<b>Спортивный комплекс</b>
	Спортивный зал
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия
	Стрелковый тир в электронной модификации
<b>4</b>	<b>Залы</b>
	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
	актовый зал.

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план разработан на основе следующих нормативных документов и методических материалов:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. №273-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации»

- приказом МОиН РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении ФГОС среднего (полного) общего образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г № 384 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23.07.2014)

- Приказ МОиН РФ от 31 декабря 2015 г. за № 1578 «О внесении изменений в Федеральные Государственные образовательные стандарты среднего общего образования, утвержденный приказом МОиН РФ от 17 мая 2012 года №413»

- Приказ МОиН РФ от 29 июня 2017 г. за № 613 «О внесении изменений в Федеральные Государственные образовательные стандарты среднего общего образования, утвержденный приказом МОиН РФ от 17 мая 2012 года №413»

- Приказ МОиН РФ от 17 марта 2015 г. за № 247 «О внесении изменений в Федеральные Государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

- «Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования», рекомендованные Федеральным институтом развития образования № 06-259 от 17.03.2015 г.

- «Разъяснения по формированию общеобразовательного цикла ОПОП СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин» Федерального института развития образования № 01.00 05/925 от 11.10 2017 г.

Образовательный процесс в учебном году начинается 1 сентября, заканчивается – в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность учебной недели – 6 дней, продолжительность занятий – 90 мин (группировка парами).

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена включает в себя общеобразовательные учебные дисциплины, общий гуманитарный и социально-экономический цикл; математический и общий естественнонаучный цикл; профессиональный цикл, представленный общепрофессиональными дисциплинами и профессиональными модулями.

При формировании общеобразовательного цикла, исходят из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной

профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 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.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределяются на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки России, 2007. При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889).

В рамках изучения дополнительной дисциплины «Родная литература» из числа общеобразовательных дисциплин отводится учебное время на изучение родной литературы в количестве 78 часов на первом курсе (по выбору обучающегося). Общий гуманитарный и социально-экономический цикл ППСЗ дополнен дисциплиной национально-регионального профиля за счет объема времени вариативной части циклов ФГОС (Татарский язык (деловое общение) – 72 часа).

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 цикла.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла 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: зачеты, дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводят по «Русскому языку», «Математике» и трем профильным дисциплинам общеобразовательного цикла. По «Русскому языку» и «Математике» – в письменной форме, по «Информатике», «Химии», «Биологии» – в устной.

Проводится экзамен по языковой подготовке «Иностранный язык» в устной форме.

В год предусмотрено не более 10 зачетов (диф.зачетов), не считая зачетов по «Физической культуре».

Дисциплины гуманитарной, естественнонаучной и общепрофессиональной подготовки направлены на формирование у обучающихся системы профессиональных знаний по предметам, о средствах труда, условиях предстоящей деятельности, научных основах отрасли. Обучение дисциплинам циклов завершается промежуточной аттестацией в форме зачетов, дифференцированных зачетов, проводимых за счет времени отводимого на дисциплину или экзаменов, проводимых во время сессий в конце соответствующих семестров. По дисциплинам «Основы философии» и «История» проводится комплексный экзамен в четвертом семестре.

Профессиональный цикл направлен на формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций в рамках соответствующих видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей). Текущий контроль по междисциплинарным циклам проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий курс, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Обучение междисциплинарным курсам завершается промежуточной аттестацией в виде дифференцированных зачетов, проводимых за счет времени отводимого на курс или экзаменов, проводимых во время сессий в конце соответствующих семестров.

Образовательный процесс подготовки специалистов среднего звена включает наряду с теоретическим обучением практическое обучение, осуществляемое в несколько этапов: учебная практика, производственная практика по профилю специальности и преддипломная практика. Учебная и производственная практика реализуются в рамках соответствующих профессиональных модулей.

Учебная практика проводится в лаборатории и столовой колледжа или на рабочих местах на предприятиях общественного питания города концентрированно четвертом, пятом, шестом, восьмом семестрах по ПМ .01, ПМ.02. ПМ .03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07.

Производственная практика по профилю специальности проводится в четвертом, пятом, шестом, седьмом, восьмом семестрах по модулям ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ.07. При обучении в рамках профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусматривается освоение профессии: 16675 "Повар" .

Содержание теоретического и практического обучения определяется программами профессиональных модулей. Обучение в рамках профессиональных модулей завершается промежуточной аттестацией в форме квалификационного экзамена, проводимого во время производственного обучения или во время сессии в соответствующем

семестре:

- по модулю ПМ.07 квалификационный экзамен проводится в четвертом семестре,
- по модулю ПМ.01 экзамен проводится в шестом семестре,
- по модулям ПМ.02, ПМ.03 проводится комплексный экзамен в седьмом семестре,
- по модулю ПМ.05 экзамен проводится в седьмом семестре.
- по модулям ПМ.04 и ПМ.06 проводится комплексный экзамен в восьмом семестре.

Вариативная часть циклов основной профессиональной образовательной программы направлена на расширение гуманитарной, общепрофессиональной и профессиональной подготовки. Обоснование распределения объема часов вариативной части проведено в Таблице 1.

Учебным планом предусмотрено проведение консультаций в объеме 4 часа на обучающегося в год. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные.

При проведении лабораторно-практических занятий, учебных занятий по иностранному языку, информатике учебные группы могут делаться на подгруппы.

Государственная (итоговая) аттестация выпускников проводится по окончании обучения, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям ФГОС и квалификационных характеристик. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования и присвоении квалификации техника по специальности «Технология общественного питания». При присвоении квалификации по рабочей профессии (ОК 016-94) выдается свидетельство о соответствующей квалификации по освоенной в рамках ОПОП СПО рабочей профессии 16675 "Повар".

Таблица 1

## Распределение объема часов вариативной части

Индекс	Наименование циклов (разделов, дисциплин, МДК), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Максимальная учебная нагрузка, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		
ОГСЭ.05	Татарский язык (деловое общение) уметь: пользоваться словарями татарского языка; строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными нормами; анализировать свою речь с точки зрения ее уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи; знать: нормы татарского литературного языка; правила продуцирования текстов разных деловых жанров.	108	72
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		
ОП.01	Вариативная часть дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» направлена на отработку умений: - проводить микробиологические исследования, осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.	36	22
ОП.02	Вариативная часть дисциплины «Физиология питания» направлена на отработку умений составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	36	22
ОП.03	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья» уметь: распознавать ассортимент пищевых продуктов, определять качество сырья; знать: состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров; классификацию, ассортимент, потребительские и технологические свойства, требования к качеству пищевых продуктов..	62	42
ОП.10	В результате освоения дисциплины Калькуляция и учет обучающийся должен: иметь практический опыт составления и оформления документов, расчёта потребности сырья и продуктов, используя Сборник рецептур* составления технологической карты* уметь оформлять документы на отпуск готовых изделий,	96	72

	<p>составлять товарный отчёт за день; ***  составлять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;***  оформлять документы по результатам инвентаризации;*  планировать меню на основе калькуляции блюд**  знать  цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;*  структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;***  порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;*  порядок получения продуктов из кладовой; ***  документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;***  порядок проведения инвентаризации; ***  порядок учёта предметов материального оснащения;*  виды нормативно-технологической документации.*  нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания в области учета* * *  правила составления калькуляции блюд и напитков**</p> <p><i>Пояснения:</i>  * - требования ФГОС СПО,  ** - требования WSI/ WSR,  *** - требования профстандартов</p>		
ОП.11	<p>В результате освоения дисциплины Диетическое питание обучающийся должен уметь:  решать вопросы по организации лечебного питания;  органолептическим методом оценивать качество сырья для приготовления диетических блюд и кулинарных изделий;  проводить технологические расчеты;  использовать традиционные и специальные приемы первичной обработки продуктов растительного и животного происхождения;  подбирать приемы тепловой обработки, обеспечивающие безопасность готовой пищи;  придавать пище нежную консистенцию, витаминизировать лечебные рационы;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления диетических блюд и кулинарных изделий;  выбирать методы контроля качества и безопасности</p>	96	72

	<p>приготовления диетических блюд и кулинарных изделий;  выбирать температурный режим подачи и хранения диетических блюд;  оценивать качество и безопасность диетических блюд и кулинарных изделий;  В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:  особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетотерапии;  принципы построения рационов лечебного питания;  характеристику диет;  санитарно –технические требования, предъявляемые к предприятиям диетического питания;  оснащение диетических столовых оборудованием, инвентарем виды оборудования, используемого для приготовления диетических блюд, их характеристика, назначение;  порядок оформления документации на получение диетического питания;  организацию обслуживания нуждающихся в диетическом питании;  пути достижения механического, химического и термического щажения желудочно-кишечного тракта;  специальные приёмы первичной обработки овощей, мяса, птицы, рыбы для диетических блюд;  способы размягчения животных и растительных продуктов;  способы измельчения продуктов;  факторы, влияющие на извлечение экстрактивных веществ из мяса, рыбы, птицы при тепловой обработке.  правила приема и условия хранения сырья;  стадии технологического процесса производства диетической кулинарной продукции;  технологии приготовления блюд, их лечебное назначение и витаминизацию; гигиенические требования, предъявляемые к технологическому процессу;  требования к реализации готовой продукции;  норму отпуска, температуру подачи, режимы хранения, сроки реализации;  показатели качества диетической кулинарной продукции</p>		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		
МДК.01.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»:</p> <p>Уметь выбирать различные способы и приемы подготовки сложной кулинарной продукции, используя возможности предприятий общественного питания Елабужского муниципального района</p> <p>Знать правила оформления документации по отпуску</p>	106	66

	товара в сетях гипермаркетов		
МДК.02.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»:</p> <p>уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции различной национальной кухни;</p> <p>знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложной холодной кулинарной продукции различной национальной кухни.</p>	108	66
МДК.04.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</p> <p>уметь: использовать различные технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий татарской национальной кухни;</p> <p>знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий татарской национальной кухни.</p>	76	50
МДК 05.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»</p> <p>уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов различной национальной кухни;</p> <p>знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложных холодных и горячих десертов различной национальной кухни.</p>	62	48
МДК 06.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Разработка и реализация проектов»</p> <p>уметь: разрабатывать проекты в области продукции общественного питания;</p> <p>знать: основные понятия производственного проектирования: производственный проект, проектирование, прогнозирование, конструирование, моделирование; функции и принципы проектной деятельности, уровни производственного проектирования; субъекты и объекты проектной деятельности; требования к участникам производственного проектирования; виды производственных проектов; этапы разработки проекта.</p>	92	70

МДК.07.01	Теоретическая подготовка по профессии 16675 Повар на углубление знаний и отработку профессиональных навыков	118	90
МДК 07.02	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК Технологии приготовления блюд массового производства с учетом требований к компетенциям WSR  уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления блюд национальной кухни;  знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления блюд массового спроса.	300	172
	<b>Всего</b>	<b>1296</b>	<b>864</b>

План подготовил  
зам.директора по УПР  
Н.В.Тихомирова