

УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГБПОУ «ПИК»

*С.Г. Чернота*

2020г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы  
среднего профессионального образования

Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения

«Приморский индустриальный колледж»

по специальности среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

*код и наименование специальности*

по программе **базовой** подготовки

Квалификация -

Техник - технолог

Форма обучения -

очная

Нормативный срок обучения -

3 года 10 мес.

На базе -

основного общего образования

Профиль общего образования -

естественнонаучный

### 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 профессии/специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	24	4	11	0	2	0	11	52
III курс	33,5	0	6,5	0	1	0	10	51
IV курс	23,5	0	6,5	4	2	6	2	44
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>4</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</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/ТРИМЕСТРАМ (ЧАС. В СЕМЕСТР/ТРИМЕСТР)									
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс			
					всего занятий	в т. ч.		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем. 11 нед./ 11 нед.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.		
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	17нед.	22нед.	17нед.		17нед.	16,5 нед./ 6,5 нед.	23,5нед.	6,5 нед./ 4нед.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	ЗЭ/9ДЗ/13	2106	702	1404	715	0	612	792								
<b>ОУП</b>	<b>Общие учебные предметы</b>	2Э/6ДЗ/13	1282	427	855			357	498								
ОУП.01	Русский язык	-,Э	117	39	78			34	44								
ОУП.02	Литература	-,ДЗ	175	58	117			51	66								
ОУП.03.	Иностранный язык	-,ДЗ	176	59	117			51	66								
ОУП.04	Математика	-,Э	234	78	156			68	88								
ОУП.05	Россия в мире	-,ДЗ	234	78	156			68	88								
ОУП.06	Физическая культура	З, ДЗ	175	58	117			51	66								
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	117	39	78			34	44								
ОУП.08	Астрономия	-,ДЗ	54	18	36			-	36								
	*Индивидуальный учебный проект																

УПВ	Учебные предметы по выбору	1Э/2ДЗ	728	243	485			221	264						
УПВ.01	Родная литература	ДЗ,-	51	17	34			34	-						
УПВ.02	Химия	-,Э	501	167	334			136	198						
УПВ.03	Информатика	-,ДЗ	176	59	117			51	66						
<b>ДУП</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>	<b>1ДЗ</b>	<b>96</b>	<b>32</b>	<b>64</b>			<b>34</b>	<b>30</b>						
ДУП.01	Основы проектной деятельности	-,ДЗ	96	32	64			34	30						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>4 3 /4 ДЗ</b>	<b>646</b>	<b>226</b>	<b>420</b>					<b>68</b>	<b>44</b>	<b>116</b>	<b>112</b>	<b>80</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии	-, -, -, -, ДЗ	64	16	48								48		
ОГСЭ.02	История	-, -, -, ДЗ	64	16	48							48			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -, -, ДЗ	194	32	162					34	22	34	32	40	
ОГСЭ.04	Физическая культура	-, -, 3,3,3,3,ДЗ	324	162	162					34	22	34	32	40	
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественно-научный цикл</b>	<b>2 ДЗ / 1 Э</b>	<b>315</b>	<b>105</b>	<b>210</b>					<b>110</b>	<b>68</b>	<b>32</b>			
ЕН.01	Математика	-, -, -, ДЗ	120	40	80					68	12				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-, -, -, ДЗ	48	16	32							32			
ЕН.03	Химия	-, -, Э	147	49	98					42	56				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>26 ДЗ/2 Э/ 7 Экв</b>	<b>3426</b>	<b>1140</b>	<b>2286/ 144/ 864</b>										
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>10 ДЗ/2 Э</b>	<b>1125</b>	<b>373</b>	<b>752</b>					<b>140</b>	<b>60</b>	<b>188</b>	<b>124</b>	<b>240</b>	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-, -, Э	90	30	60					34	26				
ОП.02	Физиология питания	-, -, ДЗ	48	16	32					32					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-, -, -, ДЗ	135	45	90					34	34	22			

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-,ДЗ	117	37	80						34	46		
ОП.05	Метрология и стандартизация	-,-,-,-,ДЗ	72	24	48						48			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,ДЗ	72	24	48								48	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,-,-,-,Э	159	53	106							44	62	
ОП.08	Охрана труда	-,-,-,-,-,ДЗ	48	16	32									32
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,-,-,ДЗ	102	34	68						34	34		
ОП.10	Организация производства и обслуживания	-,-,-,-,ДЗ	75	25	50						50			
ОП.11	Техническое оснащение предприятий общественного питания	-,-,ДЗ	60	20	40				40					
ОП.12	Зарубежные кухни	-,-,-,-,-,ДЗ	147	49	98									98
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>16 ДЗ/7 Экв</b>	<b>2301</b>	<b>767</b>	<b>1534/ 144/ 864</b>					<b>234/60</b>	<b>140/84 /288</b>	<b>276</b>	<b>358/23 4</b>	<b>526</b>
<i>ПМ.01</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>	<b>Экв</b>	<b>168</b>	<b>56</b>	<b>112/ 108</b>	<b>56</b>								
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной	ДЗ	168	56	112	56				68	44			

	продукции													
<b>ПП.01</b>	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			108						108			
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>Экв</b>	<b>285</b>	<b>95</b>	<b>190/108</b>	<b>94</b>								
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	285	95	190	94					116	74		
<b>ПП.02</b>	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			108							108		
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>Экв</b>	<b>486</b>	<b>162</b>	<b>324/126</b>	<b>162</b>	<b>20</b>							
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ДЗ	486	162	324	162	20				160	164		
<b>ПП.03</b>	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			126							126		
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса</b>	<b>Экв</b>	<b>393</b>	<b>131</b>	<b>262/126</b>	<b>122</b>								

	<i>приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>													
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	393	131	262	122							62	200
<b>ПП.04</b>	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			126									126
<b>ПМ.05</b>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</i>	Экв	255	85	170/ 72	80								
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	255	85	170	80							170	
<b>ПП.05</b>	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			72									72
<b>ПМ.06</b>	<i>Организация работы структурного подразделения</i>	Экв	321	107	214/ 36	104	20							
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	321	107	214	104	20						58	156
<b>ПП.06</b>	Производственная	ДЗ			36									36

	практика (по профилю специальности)														
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<b>Экв</b>	<b>393</b>	<b>131</b>	<b>262/432</b>	<b>112</b>									
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса	ДЗ	198	66	132	62				132					
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск	ДЗ	195	65	130	50				34	96				
<b>УП.07</b>	Учебная практика	ДЗ			144					60	84				
<b>ПП.07</b>	Производственная практика	ДЗ			288						288				
<b>Всего</b>		<b>53/42ДЗ/6Э/7 Экв</b>													
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>														<b>4н</b>
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>														
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>														<b>6н</b>
ГИА 01	Подготовка выпускной квалификационной работы														4н



ГИА 02	Защита выпускной квалификационной работы														2н
<b>Консультации на учебную группу по 100 часов в год (из расчета 4 часа на одного обучающегося, п. 7.12 ФГОС)</b>  <b>Государственная (итоговая) аттестация</b> <b>1. Программа базовой подготовки</b> 1.1. Выпускная квалификационная работа Выполнение выпускной квалификационной работы с <u>18 мая по 14 июня</u> (всего 4 недели) Защита квалификационной работы с <u>15 июня по 28 июня</u> (всего 2 недели)					<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	612	792	552	312	612	594	846	-	
						учебной практики	0	0	60	84	-	-	-	-	
						производст в. практики	-	-	-	396 (108+288)	-	234	-	234	
						преддипло мн. практики	-	-	-	-	-	-	-	4н	
						экзаменов	-	3	-	2/2 Экв	-	2 Экв	1	3Экв	
						дифф. зачетов	1	8	3	6	5	7	8	4	
						зачетов	1	-	1	1	1	1	-	-	

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности среднего профессионального образования  
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>
7.	химии
8.	метрологии и стандартизации
9.	микробиологии, санитарии и гигиены
10.	Учебный кулинарный цех
11.	Учебный кондитерский цех
12.	Спортивный зал
13.	Тренажёрный зал
14.	Спортивная площадка с элементами полосы препятствий
15.	Стрелковый тир
16.	Библиотека (читальный зал с выходом в Интернет)
17.	Актный зал

**4. Пояснительная записка**

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) КГБПОУ «Приморский индустриальный колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г.

Учебный план по программе среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработан для шестидневной учебной недели. Продолжительность занятий – 45 мин. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы, при этом максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 36 академических часов в неделю.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной работы по междисциплинарным курсам: «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», «Управление структурным подразделением организации». Выполнение курсового проекта реализуется в пределах времени, отведенного на изучение междисциплинарных курсов.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной.

Производственная практика проводится в организациях пищевой промышленности города и области.

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

Реализация федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования (профильное обучение), в пределах образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413, зарегистрированным Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07 июня 2012 года) в редакции приказов Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645, от 31 декабря 2015 года № 1578.

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основной образовательной программы среднего профессионального образования составляет 52 недели.

С учетом этого срок обучения по программе подготовки специалистов среднего звена увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель – теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы.

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

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, в количестве 864 часов распределен следующим образом:

- на математический и общий естественнонаучный цикл – 2 часа;
- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности – 336 часов, в том числе введены дисциплины:

ОП.10 Организация производства и обслуживания;

ОП.11 Техническое оснащение предприятий общественного питания;

ОП.12 Зарубежные кухни.

- на усиление и расширение профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- на междисциплинарные курсы – 528 часов.

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

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося (п. 7.12 ФГОС) на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, и не учитываются при расчете объемов учебного времени.

Формы проведения: групповые, индивидуальные.

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

Формами проведения промежуточной аттестации при освоении дисциплин и профессиональных модулей являются: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). За счет использования различных

форм текущего контроля, рейтинговых или накопительных систем оценивания количество форм промежуточной аттестации (зачетов и дифференцированных зачетов, экзаменов) в учебном году сокращено.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится до 2 недель в семестр. Если учебные дисциплины и/или профессиональные модули изучаются концентрированно, промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения их освоения. При рассредоточенном изучении учебных дисциплин и/или профессиональных модулей допустимо сгруппировать 2 экзамена в рамках одной календарной недели, при этом предусматривается не менее 2 дней между ними. Это время может быть использовано на самостоятельную подготовку к экзаменам или на проведение консультаций.

Обязательная форма промежуточной аттестации по всем модулям – экзамен (квалификационный), проводится после успешного освоения обучающимися всех элементов программ модулей.

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

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Тематика выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Заместитель директора по УПР

Е.Н.Золотарева