


СОГЛАСОВАНО  
Педагогический совет  
Протокол №9  
26.04.2017 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГА ПОУ «ПТК»  
  
В.В. Меркулова  
26 апреля 2017г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
краевого государственного автономного профессионального образовательного  
учреждения «Промышленно-технологический колледж»  
по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**(базовая подготовка)**

Квалификация базовой подготовки: техник-технолог  
Форма обучения – очная  
Профиль - естественнонаучный  
Нормативный срок обучения – 3 год 10 мес.  
На базе основного общего образования с получением  
среднего общего образования

### 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)
I курс	40	0	0	0	0	12	<b>52</b>
II курс	32	4	4	1	0	10	<b>51</b>
III курс	32	4	3	2	0	10	<b>51</b>
IV курс	16	6	11	4	6	2	<b>45</b>
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий

№	Наименование
	<b>Кабинеты общеобразовательной подготовки:</b>
1	Русский язык и литература
2	Иностранный язык
3	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
4	История
5	Информатика
6	Физика
7	Химия
8	Обществознание (вкл. экономику и право)
9	Биология .География. Экология. совмещенный
	<b>Кабинеты профессиональной подготовки:</b>
1	социально-экономических дисциплин; иностранного языка; совмещенный
2.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
3.	экологических основ природопользования;
4.	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
5.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда, ОБЖ; совмещенный
	<b>Лаборатории:</b>
1.	химии;
2.	метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены; совмещенный
	<b>Цеха:</b>
1.	Учебный кулинарный цех.
2.	Учебный кондитерский цех.
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1.	спортивный зал;
2.	стрелковый тир (электронный)
	<b>Залы:</b>
1.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2.	актовый зал.

#### 4. Пояснительная записка

Учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 июня 2010 г. N 675, приказом Минобрнауки от 16 августа 2013 г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», приказа Минобрнауки от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291 «Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - в соответствии с календарным учебным графиком.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Объем обязательных аудиторных занятий и практики не должен превышать 36 академических часов в неделю. Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсового проекта (работы) (при освоении программ подготовки специалистов среднего звена), практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Численность обучающихся в учебной группе составляет 25-30 человек. Исходя из специфики учебные занятия могут проводиться с группами обучающихся меньшей численности и отдельными обучающимися, а также с разделением группы на подгруппы при проведении лабораторно-практических работ.

Вариативная часть ОПОП в объеме 864 часов использована на углубление подготовки, получение дополнительных компетенций, умений и знаний, введения новых дисциплин, в том числе профессиональные модули:

Индекс	Наименование ПМ/МДК	Кол-во часов
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>140</b>
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	
МДК. 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<b>140</b>
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	
МДК. 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<b>140</b>
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	
МДК. 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>165</b>
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	
МДК. 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	<b>165</b>
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	
МДК. 06.01	Управление структурным подразделением организации	<b>64</b>
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии Повар</b>	
МДК. 07.01	Технология приготовления и оформление горячих и холодных блюд	<b>50</b>
	<b>ИТОГО</b>	<b>864</b>

Объем часов по дисциплине "Физическая культура" реализуется как за счет часов, указанных в учебном плане, так и за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях.

По освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения проводится экзамен (квалификационный), по итогам проверки которого выносится оценка: "отлично", «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов. Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и проводить его можно на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках

одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т. ч. для проведения консультаций, следует предусмотреть не менее 2 дней. В отдельных случаях возможно проведение комплексного экзамена (квалификационного) по двум или нескольким профессиональным модулям, в соответствии со спецификой профессиональной деятельности и/или нормативно-правовыми актами, регламентирующими порядок подтверждения квалификации.

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

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. Выполнение индивидуального проекта по Биологии.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам **«Русский язык и литература»**, **«Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия»** и одной из общеобразовательных дисциплин, изучаемых углубленно – **химия**.

Выполнение курсовых работ является видом учебной работы по профессиональному модулю профессионального цикла, которые реализуются в пределах времени, отведенного на его изучение:

Индекс	Наименование ПМ/МДК	Кол-во часов
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
МДК. 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	20
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
МДК. 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	20

Консультации предусмотрены в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые,

индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводится рассредоточено или концентрированно в рамках профессиональных модулей. Производственная практика (преддипломная) проводится концентрированно.

В период прохождения учебной практики, предусмотренной в рамках ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - Выполнение работ по профессии Повар, студенты осваивают одну профессию из Перечня профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках основной профессиональной образовательной программы СПО: *повар*.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст. 13 Федерального закона "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ.

Государственная итоговая аттестация предусмотрена в виде выпускной квалификационной работы.

Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательной организацией. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.