

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Кировского областного  
государственного профессионального  
образовательного бюджетного учреждения  
«Вятско-Полянский механический техникум»  
(КОГПОБУ ВПМТ)

\_\_\_\_\_ О.М. Мельников

Приказ №31/5-р от 31.08.2018

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

### **19.02.10 Технология продукция общественного питания**

**Квалификация:** техник-технолог

**Форма обучения** - очная

**Нормативный срок обучения** - 3 года и 10 месяцев на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования** – естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) специальность 2018-2022 у.г. специальности 19.02.10  
Технология продукции общественного питания

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	34	3	2	0	2	0	11	52
III курс	27	4	9	0	2	0	10	52
IV курс	20	4	6	4	1	6	2	43
Всего	120	11	17	4	7	6	34	199





ОГСЭ.02	История	дз	72	24	48	10					48			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	~,~,~, дз	243	81	162	162				32	42	36	24	28
ОГСЭ.04	Физическая культура	~,3,~,3,дз	324	162	162	158				34	42	24	24	38
ОГСЭ.В.05	Русский язык и культура речи	дз	48	16	32	10				32				
ОГСЭ.В.06	Деловое общение	дз	60	20	40	10								40
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>10</b>				<b>72</b>	<b>104</b>	<b>32</b>		
ЕН.01	Математика	дз	60	20	40						40			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	дз	48	16	32	10						32		
ЕН.03	Химия	~,дз	204	68	136		30			72	64			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>3243</b>	<b>1027</b>	<b>2216</b>	<b>336</b>	<b>140</b>	<b>40</b>		<b>406</b>	<b>412</b>	<b>448</b>	<b>336</b>	<b>614</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>1188</b>	<b>396</b>	<b>792</b>	<b>212</b>	<b>72</b>			<b>230</b>	<b>148</b>	<b>188</b>	<b>146</b>	<b>80</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	э	72	24	48					48				
ОП.02	Физиология питания	дз	48	16	32							32		
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	~,дз	126	42	84	22	30			48	36			
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дз	57	19	38	8	12			38				
ОП.05	Метрология и стандартизация	дз	63	21	42	4	10						42	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	дз	60	20	40									40
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	дз,э	162	54	108	10					76	32		
ОП.08	Охрана труда	дз	54	18	36	10							36	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	~,дз	102	34	68	48						34	34	
ОП.В.10	Калькуляция и бухгалтерский учет	э	96	32	64	10	20			64				
ОП.В.11	Технология поиска работы	дз	60	20	40	10								40
ОП.В.12	Основы предпринимательства	дз	51	17	34	10							34	
ОП.В.13	Товароведение продовольственных товаров	дз	68	23	45	30							45	



<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>э. кв.</b>	<b>220</b>	<b>60</b>	160										<b>160</b>
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	э	220	60	160										160
УП.04	Учебная практика	дз	72												72
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	з	108												108
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>э. кв.</b>	<b>170</b>	<b>50</b>	120										<b>120</b>
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	э	170	50	120										120
УП.05	Учебная практика	дз	36												36
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	дз	108												108
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>э. кв.</b>	<b>361</b>	<b>107</b>	<b>254</b>			<b>20</b>							<b>254</b>
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	э	170	50	120			20							120
МДК.В.06.02	Организация обслуживания	дз	86	22	64										64
МДК.В.06.03	Кухни народов мира	дз	105	35	70										70
УП.06	Учебная практика	дз	36												36
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	дз													
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии рабочего 16675 "Повар"</b>	<b>э. кв.</b>	<b>536</b>	<b>174</b>	<b>362</b>						<b>104</b>	<b>50</b>	<b>120</b>	<b>88</b>	



### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№	Кабинеты
1	социально- экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	экологических основ природопользования
4	информационных технологий в профессиональной деятельности
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	экономики отрасли, менеджмента и правового обеспечения
9	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории</b>
1	химии
2	метрологии, стандартизации
3	микробиологии, санитарии и гигиены
4	Учебный кулинарный цех
5	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы
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 Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Вятско-Полянский механический техникум» 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 РФ №384 от 22.04.2014г., зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234.

Учебный план разработан с учетом следующих документов:

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

приказ Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

приказ Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180 «Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования», (далее Рекомендации, 2007);

разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (письмо Департамента профессионального образования Минобрнауки России совместно с Федеральным институтом развития образования (далее - ФИРО) от 20.10.2010 №12-696);

приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требования федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо от 17 марта 2015 г. № 06-259 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации );

письмо Минобрнауки от 20.06.2017 № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия».

В учебном плане в рамках основной профессиональной образовательной программы предусмотрено освоение рабочей профессии 16675 "Повар"(по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)).

## **1. Организация учебного процесса и режим занятий**

1.1 Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса.

1.2 Проведение занятий предусмотрено парами, продолжительность одного занятия в паре - 45 минут.

1.3 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 обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

1.4 Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

1.5 Общая продолжительность каникул составляет 11 недель в учебном году, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

1.6 В период обучения с юношами проводятся учебные сборы (1 неделя), в рамках которых предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

1.7 Выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям ПМ03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и ПМ06 «Организация работы структурного подразделения» и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

1.8 Для обучающихся предусмотрены консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, она не учитываются

при расчете объемов учебного времени. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателями и мастерами производственного обучения.

1.9 Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах.

1.10 Практика является обязательным разделом ОПОП и обеспечивает практикоориентированную подготовку обучающихся. Практика распределена следующим образом:

№ п/п	Шифр	Наименование практики	Часы/недели	Курс
	<b><i>ПМ01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</i></b>			
7	ПП 01.	Производственная практика (по профилю специальности)	72ч/2 недели	2 курс/4 семестр
	<b><i>ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i></b>			
8	УП.02.	Учебная практика	36ч/ 1 неделя	3 курс/5 семестр
	ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	108ч/3 недели	3 курс/5 семестр
	<b><i>ПМ03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i></b>			
9	ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	108 ч / 3 недели	3 курс 6 семестр
10	УП.03	Учебная практика	36ч./1 неделя	3 курс 6 семестр
	<b><i>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i></b>			
	ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	144ч/4 недели	4 курс/ 7 семестр
	<b><i>ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</i></b>			
	УП.05	Учебная практика	36ч/ 1 неделя	4 курс/ 7 семестр
	ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	72 ч./2 недели	4 курс/ 7 семестр
	<b><i>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</i></b>			

	УП.06	Учебная практика	36ч/ 1 неделя	4 курс/ 7 семестр
	ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	72 ч./2 недели	4 курс/ 7 семестр
	ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 "Повар"			
	УП.07	Учебная практика	72 ч./2 недели	3 курс/ 6 семестр
	ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	216ч./6 недель	3 курс/ 6 семестр
	ПДП	Преддипломная практика	144 ч./4 недели	4 курс

Учебная практика реализуется как концентрировано, так и рассредоточенно. Преддипломная практика - 4 недели - предшествует выполнению выпускной квалификационной работы в форме дипломного проекта; на выполнение дипломного проекта отводится 4 недели.

В период прохождения практики на 3 курсе обучающийся должен освоить профессию 16675 повар.

1.11 Для оценки качества освоения ОПОП рабочим учебным планом предусмотрены: текущий контроль знаний, промежуточная и государственная (итоговая) аттестация обучающихся

1.12 Формы и процедуры текущего контроля знаний определяют преподаватели и мастера производственного обучения, ведущие дисциплины, МДК и практику.

1.13 Учебным планом предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен, экзамен по дисциплинам, экзамен квалификационный и семестровая оценка. Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр. Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточную аттестацию в форме зачета или дифференцированного зачета следует проводить за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Семестровая оценка выставляется на основе оценок за текущую успеваемость с накопительным итогом. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно.

1.14 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 (без учета физической культуры). Интервал между экзаменами должен быть не менее двух календарных дней. Для оптимизации (сокращения) количества форм промежуточной аттестации (зачетов и дифференцированных зачетов, экзаменов) в учебном году предусмотрено использование форм текущего контроля, рейтинговых и/или накопительных систем оценивания.

1.15 Экзамен (квалификационный) – форма итоговой аттестации по профессиональному модулю, проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

1.16 Аттестация по итогам производственной и преддипломной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

1.17 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.

1.18 Фонды оценочных средств для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

## **2 Общеобразовательный цикл**

2.1 Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы СПО. Образовательная программа СПО, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона об образовании).

2.2 В соответствии со спецификой ОПОП СПО по 19.02.10 Технология продукции общественного питания определен естественнонаучный профиль.

2.3 В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего 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.

2.4 Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по общеобразовательным дисциплинам (1404 часа – аудиторных и 2106 часов

максимальной учебной нагрузки) распределено в соответствии с естественнонаучным профилем на основе Рекомендаций Минобрнауки России, 2007.

2.5 Общеобразовательные предметы изучаются на первом курсе.

2.6 Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения 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.

2.7 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.

2.8 Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов, экзаменов и семестровой оценки: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО, семестровая оценка выставляется на основе оценок за текущую успеваемость с накопительным итогом.

2.9 Экзамены проводят по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла - химии.

2.10 Для реализации требований ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах ОПОП СПО используются рабочие программы, разработанные на основе новых примерных общеобразовательных программ, предусматривающих изучение как базовых, так и профильных учебных дисциплин. Примерные программы рекомендованы Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерных программ для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 3 от 21 июля 2015 г.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в рамках дисциплины «Основы проектной деятельности» на 1 курсе.

### **3. Программа подготовки специалистов среднего звена**

3.1 Объем инвариантной части ОПОП в соответствии с по ФГОС составляет 2052 часов аудиторных занятий (3078 часов максимальной нагрузки).

3.2 Вариативная часть - **864** часов аудиторной нагрузки (**1296** часов максимальной нагрузки) направлена на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части и на введение новых дисциплины с целью расширения и углубления умений и знаний,

необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования и распределена следующим образом:

на освоение цикла ОГСЭ увеличено на **72** аудиторных часов (**189** часа максимальной нагрузки, из них 99 часа на дисциплины вариативной части, 90 часов на дисциплины обязательного цикла) через введение дисциплин:

ОГСЭ.В.05 «Русский язык и культура речи» 32/44 часа,

ОГСЭ.В.06 «Деловое общение» 40/55 часа;

В профессиональном учебном цикле в общепрофессиональных дисциплинах включены дисциплины в объеме **296/445** часов:

ОП.В.10 Калькуляция и бухгалтерский учет 64/96 часов

ОП.В.11 Технология поиска работы 40/60 часов

ОП.В.12 Основы предпринимательства 34/51 часов

ОП.В.13 Товароведение продовольственных товаров 45/68 часов

ОП.В.14 Оборудование предприятий общественного питания 45/68

ОП.В.15 Организация кулинарного производства 36/54 часов

ОП.В.16 Введение в специальность 32/48 часов.

Остальные **80** аудиторных часа (**119** часов максимальной нагрузки распределены между дисциплинами обязательной части ОПОП)

В профессиональном учебном цикле профессиональные модули включены новые МДК **342** аудиторных часа (**501** час максимальной нагрузки), в том числе:

МДК.06.02 Организация обслуживания 64/86 часов

МДК.06.03 Кухни народов мира 70/105 часов

МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск 208/310 часов.

Остальные **74** аудиторных часа (**42** часа максимальной нагрузки) использованы для увеличения отведенного объема времени на дисциплины обязательной части ОПОП.

В соответствии с приказом Департамента образования Кировской области «Об утверждении региональных требований к вариативной составляющей ОПОП НПО и СПО Кировской области» № 5-558/1 от 28.04.2011 за счет вариативной части введены дисциплины «Введение в специальность», «Основы предпринимательства».

3.3 По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях, участия обучающихся в соревнованиях.

3.4 Часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, для подгрупп девушек может быть использована на освоение основ медицинских знаний.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УР

Н.В.Шешегова

Председатель цикловой комиссии гуманитарных и социально-  
экономических дисциплин

Г.Г.Хайрутдинова

Председатель цикловой комиссии математических и естественно -  
научных дисциплин

А.А.Гарифова

Председатель цикловой методической комиссии профессионального  
цикла

С.А.Ильина