

Ровейн  
Яков  
Яковлев  
ич

Подписано цифровой  
подписью: Ровейн Яков  
Яковлевич  
DN: cn=Ровейн Яков  
Яковлевич, o=КГБПОУ  
"Алейский технологический  
техникум",  
ou=Администрация,  
email=profatt@22edu.ru, c=RU  
Дата: 2021.03.10 19:38:21  
+07'00'



Главное управление образования и молодежной политики  
Алтайского края

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ**

«Алейский технологический техникум»

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

"Алейский технологический техникум"

по специальности среднего профессионального образования

260807 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

## 2.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
			производственная	преддипломная				
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	33	1	3	0	2	0	11	50
III курс	26	3	9	0	2	0	10	50
IV курс	16	3	9	4	1	6	2	41
<b>Всего</b>	<b>114</b>	<b>7</b>	<b>21</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>193</b>

1. План учебного процесса (основная образовательная программа СПО)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	Самостоятельная работа	всего занятий	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
						в т. ч.	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр			
															Лекций	уроков	лаб. и прак. занятия
4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17				
ОУД	Общеобразовательные учебные дисциплины	Э/8ДЗ/4З	2100	696	1404	835	569	0	602	802	0	0	0	0	0	0	0
ОУД	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины	Э/6ДЗ/3З	1156	384	772	362	410	0	376	396	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	Э	117	39	78	30	48	0	78		0	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Литература	ДЗ	175	58	117	117	0	0	50	67	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.02	Иностранный язык	З/ДЗ	175	58	117	0	117	0	50	67	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.03	Математика	Э	234	78	156	24	132	0	38	118							
ОУД.04	История	ДЗ	175	58	117	117	0	0	38	79	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.05	Физическая культура	З/З	175	58	117	15	102	0	52	65	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.06	ОБЖ	ДЗ	105	35	70	59	11	0	70		0	0	0	0	0	0	0
	По выбору из обязательных предметных областей		886	293	593	453	140	0	226	367	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.07	Информатика	З	150	50	100	48	52	0	34	66							
ОУД.08	Физика	З	145	48	97	75	22	0	34	63							
ОУД.09	Химия	Э	162	54	108	90	18	0	108		0	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	Обществознание	ДЗ	159	51	108	108	0	0	50	58	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.15	Биология	З	108	36	72	56	16	0		72							
ОУД.16	География	З	108	36	72	44	28	0		72							
ОУД.17	Экология	З	54	18	36	32	4	0		36							

	Дополнительные общеобразовательные учебные дисциплины		58	19	39	20	19	0		39						
Одп1	Астрономия	ДЗ	58	19	39	20	19	0		39						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0Э/5ДЗ/7З	702	234	468	132	336	0	0	0	160	74	102	58	48	26
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	64	16	48	40	8	0	0	0	0	24	24	0	0	0
ОГСЭ.02	История		64	16	48	40	8	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	З/ДЗ/З/ДЗ/Д З	178	16	162	6	156	0	0	0	32	28	48	18	26	10
ОГСЭ.04	Физическая культура	З/З/З/З/З	324	162	162	16	146	0	0	0	32	22	30	40	22	16
ОГСЭ.05	Социальная психология	ДЗ	72	24	48	30	18			0	48		0	0		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1Э/0ДЗ/2З	316	104	212	114	98	0	0	0	0	60	116	0	0	36
ЕН.01	Математика	З	58	18	40	20	20	0	0	0	0	0	40	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	З	54	18	36	26	10	0	0	0	0		0	0		36
ЕН.03	Химия	Э	204	68	136	68	68	0			0	60	76	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	10Э/4ДЗ/6З	4233	1021	3212	1173	2039	20	0	0	434	650	376	758	558	436
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	ЗЭ/ЗДЗ/ЗЗ	1209	403	806	463	343	0	0	0	338	322	38	90	18	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	90	30	60	38	22	0	0	0	60	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания		171	57	114	94	20	0	0	0	48	28	38		0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	Э	90	30	60	30	30	0	0	0	60	0	0	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	90	30	60	16	44	0	0	0	30	30	0	0	0	0
ОП.05	Метрология и стандартизация	Э	66	22	44	20	24	0	0	0	44	0	0	0	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	З	72	24	48	48	0	0	0	0	48	0	0	0		0
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	З	135	45	90	42	48	0	0	0		0		90	0	0
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	60	20	40	32	8	0	0	0	0	40	0	0	0	0

ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	20	48	0	0	0		68		0	0	0
ОП.10	Основы профессиональной деятельности	З	72	24	48	24	24	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОП.11	Кухня стран мира	З	90	30	60	30	30	0	0	0	0	60			0	0
ОП.12	Рисование и лепка	З	72	24	48	36	12	0	0	0	0	48	0	0	0	0
ОП.13	Калькуляция и бухгалтерский учет в общественном питании		72	24	48	24	24					48				
ОП.14	Проектная деятельность	З	27	9	18	9	9								18	
ПМ.00	Профессиональные модули	7Э/0ДЗ/2З	<b>3024</b>	<b>618</b>	<b>2406</b>	<b>710</b>	<b>1696</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>328</b>	<b>338</b>	<b>668</b>	<b>540</b>	<b>436</b>
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1Э/0/0	<b>435</b>	<b>97</b>	<b>338</b>	<b>97</b>	<b>241</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>338</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	291	97	194	97	97	0	0	0	0		194	0	0	0
УП.01	Учебная практика	З	36		36		36	0	0	0	0		36	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	З	108		108		108	0	0	0	0		108	0	0	0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1Э/0/0	<b>435</b>	<b>97</b>	<b>338</b>	<b>97</b>	<b>241</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>338</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	<b>291</b>	<b>97</b>	<b>194</b>	<b>97</b>	<b>97</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>194</b>		<b>0</b>
УП.02	Учебная практика	З	36	0	36	0	36	0	0	0	0	0		36	0	0
ПП.02	Производственная практика	З	108	0	108	0	108	0	0	0	0	0		108	0	0
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1Э/0/0	<b>468</b>	<b>54</b>	<b>414</b>	<b>134</b>	<b>280</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>306</b>	<b>108</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей продукции	Э	324	54	270	134	136	20	0	0	0	0	0	270		0
УП.03	Учебная практика	З	36	0	36	0	36	0	0	0	0	0	0	36		0
ПП.03	Производственная практика	З	108	0	108	0	108	0	0	0	0	0	0		108	0

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1001	435	97	338	97	241						0	24	314			
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	291	97	194	97	97	0	0	0	0	0	0	24	170	0		
УП.04	Учебная практика	З	36	0	36		36	0	0	0	0	0	0		36	0		
ПП.04	Производственная практика	З	108	0	108		108	0	0	0	0	0	0		108	0		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1001	321	59	262	59	203	0	0	0	0	0	0	0	118	144		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	177	59	118	59	59	0	0	0	0	0	0		118			
УП.06	Учебная практика	З	36	0	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0		36		
ПП.06	Производственная практика	З	108	0	108	0	108	0	0	0	0	0	0	0		108		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		366	74	292	86	206	0	0	0	0	0	0	0	0	292		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	222	74	148	86	62	0	0	0	0	0	0	0		148		
УП.06	Учебная практика	З	36	0	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0		36		
ПП.06	Производственная практика	З	108	0	108	0	108	0	0	0	0	0	0	0		108		
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Э00	564	140	424	140	284	0	0	0	96	328	0	0	0	0		
МДК.07.01	Выполнение работ профессии рабочих повар	Э	420	140	280	140	140	0	0	0	96	184	0	0	0			
УП.07	Учебная практика	З	36	0	36		36	0	0	0		36	0	0	0			
ПП.07	Производственная практика	З	108	0	108		108	0	0	0	0	108	0	0	0			
	ВСЕГО		7351	2055	5296	2254	3042	20	602	802	594	784	594	816	606	498		
ПДП.00	Преддипломная практика		144	0	144											144		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216	0	216											216		
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 часов)									Дисциплин и МДК		13	14	14	8	8	9	6	3
											600	804	594	672	450	636	354	210
Государственная (итоговая) аттестация											0	0		1	1	2	2	1
Программа базовой подготовки													36	36	72	36	72	
Дипломный проект											0	0	0	3	3	3	4	1

Выполнение дипломного проекта с 16 мая по 12 июня ( всего 4 недели )			г	преддипломная практика	0	0	0	108	108	108	216	216
Защита дипломного проекта с 13 июня по 26 июня (всего 4 недели )			о	Экзамены	1	2	3	2	3	2	1	2
				Дифференцированные зачеты								
				Зачеты		10	3	2	2			1
				Зачеты	2	2	3	2	3	4	6	2

4. Перечень кабинетов, лабораторий и мастерских.

№	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
<b>СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС</b>	
12	Спортивный зал
13	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
<b>ЗАЛЫ</b>	
14	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
15	Актовый зал

## 5. Пояснительная записка

1 Настоящий учебный план краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Алейский технологический техникум" разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384. Зарегистрирован в Минюсте 23 июля 2014 года, регистрационный № 33234. и на основе ФГОС среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого специального образования.

2 График учебного процесса разработан при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, экзаменационных сессий, всех видов практики (учебной и производственной), каникул и завершающих форм обучения в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

3 Максимальная нагрузка студентов в период теоретического обучения - 54 часа в неделю и включает все виды учебной работы студента в

образовательном учреждении и в него: обязательные и факультативные занятия, консультации, выполнение работу и т.п.

4 Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий студентов в период теоретического обучения не превышает 36 часов в неделю.

5 Интенсивность изучения дисциплин (не более 8 часов в неделю) осуществляется исходя из межпредметных связей, логики, сложности и последовательности изучения

6 Часы вариативной части - 864 часа были распределены следующим образом:

ОГСЭ.05.Социальная психология - 48 часов;

ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ -12 часов;

ОП. 02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ -114 часов;

ОП.04. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ -20 часов;

ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга -50 часов;

ОП.08.ОХРАНА ТРУДА – 8 часов;

ОП.10 ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ - 48 часов;

ОП.11 КУХНЯ СТРАН МИРА -60 часов;

ОП.12 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА – 48 часов;

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ -50 часов;  
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ -50 часов;  
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ -100 часов;  
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ – 50 часов;  
ПМ.06. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ -58 часов;  
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ «Повар » -150 часов;

7 В данном образовательном учреждении рабочая неделя составляет 5 дней, продолжительность урока- 40 минут, Перемена между уроками- 5 минут, между парами - 10 минут.  
Объем часов на дисциплину Физическая культура реализуется за счет указанных в плане аудиторных часов и составляет 166 часов.

8 По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.  
Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины

9 «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.  
Иностранный язык изучается как язык профессионального общения и изучается по единой учебной программе, исходя из суммарного

10 объема часов, предусмотренного на данную дисциплину в цикле ОГСЭ.03

11 Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОП ОП (1296 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:

увеличено изучение дисциплин ОП на 128 часов.

- Промежуточная аттестация предусматривает проведение экзаменов, в т.ч. комплексных, зачетов, дифференцированных зачетов и курсовых работ.
- 12 Проведение контрольных работ, зачетов, дифференцированных зачетов и курсовых работ осуществляется за счет объема времени, отведенного на дисциплину.
- 13 Все дисциплины учебного плана имеют завершающую форму контроля.
- 14 При проведении практических лабораторных занятий, выполнение курсовых работ и прохождение практики для получения первичных профессиональных навыков группы делятся на подгруппы численностью не менее 8 человек.
- 15 Курсовые работы, предусмотренные учебным планом, выполняются по: МДК02.01. "Организация обслуживания в ООП", МДК 03.01. "Менеджмент и управление персоналом в ООП".
- 16 Время и формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные и т.д.) определены образовательным учреждением исходя из нормативов, установленных на учебную группу на весь период обучения.
- 17 Изучение факультативных дисциплин планируется на весь период теоретического обучения из расчета 4 часа в неделю. Их перечень установлен учебным заведением самостоятельно. Факультативные дисциплины не являются обязательными для изучения студентами.
- 18 Учебная практика и производственная практика проводятся согласно графика прохождения практики и учебного процесса, устанавливаемого для каждой группы при обязательном сохранении часов как на теоретическое, так и на практическое обучение в течении семестра.
- 19 В период прохождения учебной и производственной практики обучающиеся осваивают рабочие профессии : бармен . По окончании практики обучающиеся проходят квалификационные испытания с целью получения (или повышения) квалификационного разряда по рабочей профессии. Уровень квалификации определяет квалификационная комиссия.
- 20 Итоговая государственная аттестация проводится в виде итогового междисциплинарного экзамена по предусмотренному ФГОС СПО. Программа ГИА разрабатывается цикловыми комиссиями и утверждается после рассмотрения на методическом совете с участием председателя государственной аттестационной комиссии.
- 21