

Утверждаю
Директор КГБПОУ "Алейский
технологический техникум"
Я.Я. Ровейн
"28" 08. 2018г.



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

"Алейский технологический техникум"

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 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
Всего	114	7	21	4	7	6	34	193

1. План учебного процесса (основная образовательная программа СПО)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная					I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.				1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
						Лекций	уроков	лаб. и практ. занятия	Курс. Работ	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
1	2	3	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						
О.Д.1	Астрономия	ДЗ	58	19	39	20	19	0		39						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОС/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/ДЗ	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	310	102	208	110	98		0	0	0	92	116	0	0	0
ЕН.01	Математика	З	58	18	40	20	20	0	0	0	0	0	40	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	З	48	16	32	22	10	0	0	0	0	32	0	0	0	0
ЕН.03	Химия	Э	204	68	136	68	68	0			0	60	76	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	10Э/4ДЗ/6З	4261	1013	3248	1209	2039	40	0	0	434	650	376	758	558	472
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	ЗЭ/ДЗ/З/З/З	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/0Д3/2З	3052	610	2442	746	1696	40	0	0	96	328	338	668	540	472
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1Э/0/0	435	97	338	97	241	0	0	0	0	0	338	0	0	0
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	435	97	338	97	241	20	0	0	0	0	0	338	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	291	97	194	97	97	20	0	0	0	0		194		0
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	468	54	414	134	280	20	0	0	0	0	0	306	108	0
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

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		10	3	2	2			
				Зачеты	2	2	3	2	3	4	6	2

4. Перечень кабинетов, лабораторий в мастерских.

№	Наименование
	КАБИНЕТЫ
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
	ЛАБОРАТОРИИ
7	Химии
8	Метрологии и стандартизации
9	Микробиологии, санитарии и гигиены
10	Учебный кулинарный цех
11	Учебный кондитерский цех
	СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС
12	Спортивный зал
13	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	ЗАЛЫ
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 ОПОП (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.

- 12 Промежуточная аттестация предусматривает проведение экзаменов, в т.ч. комплексных, зачетов, дифференцированных зачетов и курсовых работ.
- 13 Проведение контрольных работ, зачетов, дифференцированных зачетов и курсовых работ осуществляется за счет объема времени, отведенного на дисциплину.
- 14 Все дисциплины учебного плана имеют завершающую форму контроля.
- 15 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.
- 16 Курсовые работы, предусмотренные учебным планом, выполняются по: МДК02.01. "Организация обслуживания в ООП", МДК 03.01. "Менеджмент и управление персоналом в ООП".
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.
- 18 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.
- 19 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.
- 20 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.
- 21 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.