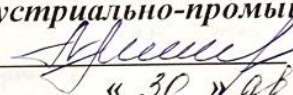


Утверждаю  
Директор ТОГБПОУ  
«Индустриально-промышленный техникум»  
 Л.П. Михайличенко  
« 30 » августа 2019 г.

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**ТОГБПОУ «ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**  
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Квалификация:** техник-технолог

**Форма обучения** – очная

**Нормативный срок обучения** – 1 год 10 мес.

на базе среднего общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования** –  
технический

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курс ы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарны м курсам	Учебн ая практи ка	Производственная практика		Промежуточн ая аттестация	Государственн ая (итоговая) аттестация	Каникул ы	Всего (по курс ам)
			по профилю профессии/специальнос ти	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	31	2	6	-	2	-	11	52
2 курс	17	-	12	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>48</b>	<b>2</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>13</b>	<b>95</b>

## 2. Учебный план 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						I курс		II курс	
			максимальная	самостоятельная	всего занятий	Обязательная аудиторная			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.
						в т. ч.			15 нед.	23 нед.	15 нед.	13 нед.
						Занятий в группах и потоках (лекций,	Занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)	курсовых работ (проектов) для СПО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>/ЗДЗ/0Э</b>	<b>792</b>	<b>372</b>	<b>420</b>	<b>64</b>	<b>356</b>		<b>134</b>	<b>146</b>	<b>66</b>	<b>74</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	-/КР/-/-	72	24	48	32	16		24	24		
ОГСЭ.02	История	-/ДЗ/-/-	72	24	48	32	16		24	24		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-/-/-/ДЗ	324	162	162	0	162		43	43	38	38
ОГСЭ.04	Физическая культура	з/з/з/ДЗ	324	162	162	0	162		43	55	28	36
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>ЗДз/0Э</b>	<b>311</b>	<b>103</b>	<b>208</b>	<b>146</b>	<b>62</b>		<b>62</b>	<b>126</b>	<b>20</b>	
ЕН.01	Математика	-/ДЗ/-/-	48	16	32	20	12			32		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-/-/ДЗ/-	61	20	41	34	7			21	20	
ЕН.03	Химия	-/ДЗ/-/-	202	67	135	92	43		62	73		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>5Дз/12Э</b>	<b>2369</b>	<b>549</b>	<b>1820</b>	<b>716</b>	<b>1074</b>	<b>30</b>				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>5Дз/1Э</b>	<b>480</b>	<b>160</b>	<b>320</b>	<b>227</b>	<b>93</b>		<b>120</b>	<b>140</b>	<b>18</b>	<b>42</b>
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э/-/-/-	54	18	36	20	16		36			
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/ДЗ/-/-	63	21	42	28	14			42		
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ/-/-/-	54	18	36	28	8		36			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-/ДЗ/-/-	90	30	60	40	20		18	42		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-/-/-/ДЗ	63	21	42	38	4					42
ОП.08	Охрана труда (адаптационная)	-/ДЗ/-/-	54	18	36	24	12			18	18	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-/ДЗ/-/-	102	34	68	49	19		30	38		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>13Дз/10Э</b>	<b>1889</b>	<b>389</b>	<b>1500</b>	<b>489</b>	<b>981</b>	<b>30</b>	<b>260</b>	<b>416</b>	<b>472</b>	<b>352</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>2Дз/2Э</b>	<b>435</b>	<b>109</b>	<b>326</b>	<b>153</b>	<b>173</b>		<b>82</b>	<b>244</b>		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-/Э/-/-	327	109	218	153	65		82	136		
УП.01	Учебная практика	-/ДЗ/-/-	36		36		36			36		
ПП.01	Производственная практика ( по профилю специальности	-/ДЗ/-/-	72		72		72			72		
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление</b>	<b>2Дз/2Э</b>	<b>213</b>	<b>35</b>	<b>178</b>	<b>44</b>	<b>134</b>		<b>178</b>			

	<b>сложной холодной кулинарной продукции</b>											
МДК.02. 01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э/-/-/	105	35	70	44	26		70			
УП.02	Учебная практика	Дз/-/-/	36		36		36		36			
ПП.02	Производственная практика ( по профилю специальности	ДЗ/-/-/	72		72		72		72			
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>2Дз/2Э</b>	<b>426</b>	<b>94</b>	<b>332</b>	<b>110</b>	<b>192</b>	<b>30</b>		<b>172</b>	<b>160</b>	
МДК.03. 01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-/-/Э/-	282	94	188	110	48	30		100	88	
УП.03	Учебная практика											
ПП.03	Производственная практика	-/-/ДЗ/-	144		144		144			72	72	
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий</b>	<b>2Дз/1Э</b>	<b>205</b>	<b>32</b>	<b>173</b>	<b>45</b>	<b>128</b>				<b>173</b>	
МДК.04. 01	Технология приготовления сложных хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий	-/-/ДЗ/-	97	32	65	45	20				65	
УП.04	Учебная практика											
ПП.04	Производственная практика	-/-/ДЗ/-	108		108		108				108	
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>3Дз/1Э</b>	<b>228</b>	<b>40</b>	<b>188</b>	<b>57</b>	<b>131</b>				<b>40</b>	<b>148</b>
МДК.05. 01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-/-/-/ДЗ	120	40	80	57	23				40	40
УП.05	Учебная практика											
ПП.05	Производственная практика	-/-/-/ДЗ	108		108		108					108
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>2Дз/2Э</b>	<b>382</b>	<b>79</b>	<b>303</b>	<b>80</b>	<b>223</b>				<b>99</b>	<b>204</b>
МДК.06. 01	Управление структурным подразделением организации	-/-/-/Э	238	79	159	80	79				99	60
УП.06	Учебная практика											
ПП.06	Производственная практика	-/-/-/ДЗ	144		144		144					144
<b>ИТОГО</b>		<b>/20Дз/12Э</b>	<b>3472</b>	<b>1024</b>	<b>2448</b>	<b>926</b>	<b>1492</b>	<b>30</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>468</b>
	Преддипломная практика				144							144
	Промежуточная аттестация	4			144			36	36	36	36	
ГИА	Защита выпускной квалификационной работы	6			216							216
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	<b>12</b>										
<b>Консультации 4 часа на одного обучающегося в год</b> <b>Государственная (итоговая) аттестация</b> <b>1. Программа базовой подготовки</b> 1.1. Дипломный проект (работа) 1.2. Выполнение дипломного проекта (работы) с 20.05. по 16.06 (всего 4 нед.) Защита дипломного проекта (работы) с 17.06 по 30.06. (всего 2 нед.)			Всего 2952	Дисциплин и МДК				468	648	396	216	
				Учебной практики				36	36			
				Производст. практики				72	144	180	252	
				Преддипл. практика							144	
				Экзаменов				3	3	3	3	
				Дифф. зачетов				3	7	5	5	
				Зачетов								

### **Пояснительная записка**

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» Тамбовского областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Индустриально-промышленный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014г. № 33234, в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО от 17.03.2015 года №06-259, в соответствии с методическими рекомендациями об организации ускоренного обучения по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования (письмо Минобр науки России от 20 июля 2015 г. № 06-846),

в соответствии с Уставом профессионального образовательного учреждения, утвержденным Постановлением администрации Тамбовской области №1566 от 28.12.2015г. и согласованным приказом комитета по управлению имуществом области от 08.12.2015 г.№860, локальными актами образовательного учреждения.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ускоренного обучения в пределах осваиваемой образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по полугодиям;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- по окончании всех форм испытаний, проведение государственной итоговой аттестации.

На ускоренное обучение в пределах образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания допускаются лица, имеющие среднее профессиональное образование по соответствующему профилю по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Уставом техникума предусмотрена шестидневная рабочая неделя, продолжительность занятий - 45 мин. Максимальная учебная нагрузка студента не превышает 54 академических часов в неделю (включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы) по освоению основной профессиональной образовательной программы. Обязательная аудиторная нагрузка составляет 36 академических часов в неделю. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период).

«Физическая культура» составляет 2-4 часа в неделю.

Консультации в количестве 4 часа часов на одного обучающегося в год проводятся в следующих формах: групповые, письменные, индивидуальные, устные.

Ускоренное обучение в пределах образовательной программы СПО осуществляется с учетом знаний, умений, общих и профессиональных компетенций полученных в ходе обучения по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». В целях обеспечения преемственности и непрерывности профессионального образования при ускоренном обучении учитываются

результаты освоения программ учебных предметов. Перезачет осуществляется на основании документа об образовании и о квалификации, а так же в форме собеседования и тестирования по определенным темам учебных предметов:

Практика - 288 часов;

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 48 часов

Основы товароведения продовольственных товаров – 48 часов

#### **Формы проведения промежуточной аттестации**

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию. Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется в форме дифференцированных зачет. Формами проведения промежуточной аттестации являются: дифференцированный зачет, экзамен, зачет по дисциплинам, междисциплинарным курсам, производственной практике, защиты курсовых работ. На промежуточную аттестацию отводится 3 недели. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся. Знания, умения и освоенные компетенции оцениваются по пятибалльной системе. Обязательным требованием является соответствие экзаменационных материалов содержанию профессиональных модулей и дисциплин.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОПОП цикловой комиссией созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

#### **Формы проведения государственной (итоговой) аттестации**

Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме подготовки и защиты дипломной работы. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

На подготовку к ГИА предусмотрено 4 недель, на итоговую аттестацию – 2 недели. Всего 6 недель. Программа государственной (итоговой) аттестации предполагает обязательное наличие положительной рецензии работодателей.

#### **Перечень кабинетов, мастерских и др. для подготовки по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебный цех.

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

Актовый зал