

Утверждаю  
Директор ОАПОУ «ДАТК»  
Т.Ф. Брусильцева  
приказ № 60 от 20 февраля 2020 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

областного автономного профессионального образовательного учреждения  
«Дмитриевский агротехнологический колледж»

по специальности среднего профессионального образования  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ППСЗ – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования

Профиль полученного профессионального образования –  
естественнонаучный





<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>0/3/0</b>	<b>630</b>	<b>210</b>		<b>420</b>					<b>75</b>	<b>101</b>	<b>52</b>	<b>42</b>	<b>91</b>	<b>59</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	57	9		48	8								48	

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение учебной нагрузки (включая аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час.в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	в т. ч.		1 сем 17 нед	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 25 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 24 нед.	
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)									индивидуальный проект
1	2	3	4	5	6	7	7	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОГСЭ.02	История	-ДЗ	57	9	48	8					15	33				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -, -, ДЗ	192	30	162	162					30	34	26	20	26	26
ОГСЭ.04	Физическая культура	,3,3,3,3,3, ДЗ	324	162	162	160					30	34	26	22	17	33
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>0/3/0</b>	<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>90</b>					<b>122</b>	<b>86</b>				
ЕН.01	Математика	-ДЗ	87	29	58	24					30	28				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	16	32	16					32					
ЕН.03	Химия	-ДЗ	177	59	118	50					60	58				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>0/22/19</b>	<b>3705</b>	<b>899</b>	<b>2806</b>	<b>881</b>	<b>20</b>		<b>17</b>	<b>97</b>	<b>349</b>	<b>557</b>	<b>560</b>	<b>786</b>	<b>498</b>	<b>432</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>0/11/5</b>	<b>624</b>	<b>208</b>	<b>416</b>	<b>204</b>			<b>17</b>	<b>22</b>	<b>17</b>	<b>142</b>	<b>79</b>		<b>64</b>	<b>75</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-ДЗ	59	20	39	20					17	22				
ОП.02	Физиология питания	-ДЗ	57	18	39	20			17	22						

ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-ДЗ	59	20	39	20						22	17			
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	59	20	39	20										39
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	48	16	32	16						32				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение учебной нагрузки (включая аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час.в семестр)								
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс			
					всего занятий	в т. ч.		1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 25 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 24 нед.		
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)									индивидуальный проект	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	48	16	32	16									32		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-Э	144	48	96	48					34	62					
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	10					32						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-ДЗ	102	34	68	20									32	36	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0/11/14</b>	<b>3081</b>	<b>691</b>	<b>2390</b>	<b>691</b>	<b>20</b>		<b>60</b>	<b>18</b>	<b>246</b>	<b>338</b>	<b>375</b>	<b>786</b>	<b>307</b>	<b>260</b>	
ПМ.01	<i>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>	Э(к)	<b>243</b>	<b>45</b>	<b>198</b>	<b>45</b>	<b>20</b>						<b>198</b>				
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	135	45	90	45							90				
УП.01	Учебная практика	ДЗ	36		36								36				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72		72								72				
ПМ.02	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i>	Э(к)	<b>378</b>	<b>90</b>	<b>288</b>	<b>90</b>							<b>177</b>	<b>111</b>			











**4. ПЕРЕЧЕНЬ кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

<b>№</b>	<b>Наименование</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>
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
	<b>Учебный кулинарный цех</b>
	<b>Учебный кондитерский цех</b>
	<b>Спортивный комплекс</b>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	<b>Залы</b>
1	Библиотека
2	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	Актный зал

## **5. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

### **5.1. Нормативная база реализации ОПОПОУ**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Дмитриевский сельскохозяйственный 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 Российской Федерации №384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. №33234 от 23.07. 2014 г.), приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», письма Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 г. № 06-1225 «Рекомендации 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 и специальности СПО», Устава техникума.

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

Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – 30 июня. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Продолжительность академического часа – 45 мин. Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часа в год на каждого студента. Формы их проведения – групповые и индивидуальные. Учебный план предусматривает выполнение в 4 семестре курсовой работы в объеме 20 часов аудиторных занятий по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции. В ходе освоения и по завершению освоения дисциплин проводятся дифференцированные зачеты и экзамены. Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Предусмотрено концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей, поэтому в соответствующих ячейках колонок 15-20 указан объем нагрузки в часах на весь семестр, безотносительно к обязательному распределению часов в неделю. Занятия по

дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек. Лабораторные и практические занятия по учебным дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 10 человек.

**Общеобразовательный цикл.** Реализация Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральным базисным учебным планом для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования. Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основной профессиональной программы СПО составляет 39 недель. С учетом этого, срок обучения по основной профессиональной образовательной программе увеличен на 52 недели: 39 недель – теоретическое обучение, 2 недели – промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы. Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО с учетом естественно-научного профиля получаемого образования проведено 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 и специальности СПО (письмо Министерства образования №06-1225 от 19.12.2014). Предметами с углубленным изучением для данной специальности СПО являются: информатика, химия, родная литература. Общеобразовательная подготовка в объеме 1404 часа обязательной аудиторной нагрузки реализуется на первом и втором курсах. В первый год обучения студенты получают основной объем общеобразовательной подготовки.

### ***Основная профессиональная образовательная программа.***

Согласно ФГОС объем обязательной части циклов основной профессиональной образовательной программы составляет 3078 часов, в том числе 2052 часа обязательных учебных занятий. На вариативную часть ОПОП выделено 1296 часов, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий. По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях. Для подгрупп девушек 48 часов (70%) учебного времени, отведенного на изучение основ воинской службы, в рамках дисциплины ОП.09. Безопасность жизнедеятельности используется на освоение основ медицинских знаний. На втором курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункта 1 статьи 12 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»). Учебная практика реализуется в несколько периодов рассредоточено в рамках ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной

кулинарной продукции – 36 часов, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – 36 часов, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции – 108 часов, ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 72 часа, ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - 288 часов с 3 по 7 семестры. Производственная практика (по профилю специальности) реализуется также в несколько периодов рассредоточено в рамках модулей: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 72 часа в 5 семестре, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – 72 часа и ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции – 108 часов в 6 семестре, ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 144 часа в 7 семестре, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов – 36 часов и ПМ.06 Организация работы структурного подразделения – 36 часов в 8 семестре. Преддипломная практика проводится по окончании теоретического обучения и по завершению учебной и производственной (по профилю специальности) практик.

### **5.3. Формирование вариативной части ОПОП.**

Выделенные ФГОССПО 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: в профессиональном цикле предложены для изучения дисциплины: «Техническое оснащение предприятий общественного питания» - 80 часов, «Организация производства» - 80 часов, «Организация обслуживания» - 64 часа, «Бухгалтерский учет в общественном питании» - 90 часов, «Предпринимательство и бизнес» - 36 часов, «Русский язык и культура профессионального общения» - 60 часов, «Товароведение пищевых продуктов» - 80 часов. Между предусмотренными ФГОС профессиональными модулями распределено 374 часа. В ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих введен новый МДК.07.01. Выполнение технологических работ по рабочей профессии Повар – 374 часов.

***Практикоориентированность данного учебного плана*** составляет 55%, при предусмотренном диапазоне допустимых значений для ОПОП базовой подготовки 50-65%.

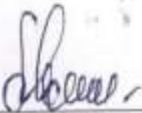
#### 5.4. Порядок аттестации обучающихся

**Формы проведения промежуточной аттестации.** Все дисциплины учебного плана имеют завершающую форму контроля (экзамен, дифференцированный зачет, зачет). При освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является экзамен или дифференцированный зачет.

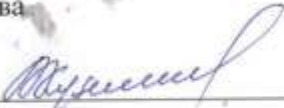
По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены (квалификационные), направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» Федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен / не освоен».


**Формы проведения государственной (итоговой) аттестации.** Государственная итоговая аттестация включает выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (4 недели) и ее защиты с 15 по 28 июня (2 недели).


Согласовано:

Зам. директора по УР \_\_\_\_\_  Н.В. Ильвутченкова

Зам. директора по УПР \_\_\_\_\_  Н.А. Ветчинова

Зав. отделением технического и естественнонаучного профиля \_\_\_\_\_  И.В. Куликова

Председатель ПЦК общеобразовательных предметов \_\_\_\_\_  А.А. Середенко

Председатель ПЦК специальностей естественнонаучного профиля \_\_\_\_\_  И.Н. Силакова