Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(«ГАПОУ СО «ТИПУ « Кулинар»)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
_____/Ф.Г. Исламгалиев/
«____»_____2019г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования

ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
на 2019-2022 учебный год
по программе базовой подготовки
Квалификация: Техник-технолог
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ППССЗ – 2 год. 10 мес.
на базе среднего общего образования

Екатеринбург
2019г.

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и *Профессиональных стандартов 2015 г. «Руководитель предприятия общественного питания», «Повар», «Кондитер», «Пекарь».*

Организация разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчик: И.Г. Кофман – заведующая отделением ППССЗ
И.Н.Субботина-заместитель директора по УР

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № _____
от «____» _____ 2019г.

Согласовано:
Зам. директора по УР _____ И.Н. Субботина
Зам.директора по УПР_____С.Е.Костромина
Зам.директора по УМР_____Л.В.Бугуева
«_____»_____2019г.

Представители работодателя:
_____/_____
«_____»_____2019г.
_____/_____
«_____»_____2019г.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 123 июля 2014 г.),
2. Закона об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012г. ст.№68;
3. Устава ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
4. «Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования», разработанных Центром профессионального образования ФАГУ ФИРО;
6. 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» (с изменениями от 15.05.2015г.);
7. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610-н;
8. Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г№ 597-н;
9. Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов утвержденных Министерством образования и науки РФ от 22 января 2015г. № ДЛ-1/05 вн.;
10. Приказа Министерства образования и науки РФ от 25.06.2014г. №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г. №1199 (с изменениями и дополнениями);
11. Приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями, утвержденными приказом №1138 от 17.11.2017г. Министерством образования и науки РФ);
12. Приказа Министерства образования и науки от 18.04.2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные

профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016г.);

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- продолжительность учебной недели – 36 часов;
- занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин. с перерывом между учебными занятиями не менее 10 минут;
- текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования;
- организация консультаций предусматривается в объеме 300 часов на весь период обучения, по 100 часов на каждый учебный год;
- учебная практика проводится в предприятиях общественного питания в объеме 8,5 недель (304 часа) концентрированно при освоении профессиональных модулей:

ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 1 неделя (36 часов),
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – 1 неделя (36 часов),
ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – 1 неделя (36 часов),
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, *шоколадной продукции* – 1 неделя (36 часов),
ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов– 1 неделя (36 часов),
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения, *взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами, контроль деятельности отделов предприятия питания.* - 1 неделя (36 часов),
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих — 2,5 недели (88 часов).

- производственная практика (практика по профилю специальности) организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся - в объеме 19,5 недель (704 часа), проводится концентрировано при освоении производственных модулей:

ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 3 недели (108 часов),
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной

кулинарной продукции – 2 недели (72 часов),
ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – 2 недели (72 часов),
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции – 3,5 недели (138 часов),
ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов– 2 недели (72 часов),
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения, взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами, контроль деятельности отделов предприятия питания. - 3 недели (98 часов),
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих — 4 недели (144часа).

- преддипломная практика организуется в предприятиях общественного питания 4 недели (144 часа);
- система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
- экзаменационная сессия проводится концентрированно по завершению изучения дисциплин, МДК, прохождения практик;
- по завершению профессиональных модулей экзаменационная сессия проводится рассредоточено, экзамен (квалификационный) по модулю сдается в последний день прохождения практики;
- Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы; порядок ее подготовки и проведения регулируются Положением о государственной итоговой аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» и программой государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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 «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Практические занятия по дисциплине Информационные технологии в профессиональной деятельности проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Подготовка и защита курсовой работы по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации, взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами, контроль деятельности отделов предприятия питания» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

1.3. Формирование вариативной части ППССЗ

Основная программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки состоит из инвариантной составляющей в объеме **2052** часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 70% общего бюджета учебного времени и вариативной части в объеме **864** часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 30% общего бюджета учебного времени.

Вариативная часть использована:

1. Введение новых учебных дисциплин – 56 часов, в т.ч.:

Русский язык и культура речи – 56 часов.

2. Введение дисциплин регионального (национально-регионального) компонента в объеме 536 часов, в т.ч.:

Организация обслуживания в организациях общественного питания– 52 часа;

Современные ресторанные технологии – 38 часа;

Оборудование предприятий общественного питания — 60 часов;

Организация коммерческой деятельности — 108 часов;

Специальные виды питания — 32 часа;

Особенности национальной и зарубежной кухни — 48 часов;

Бизнес-планирование — 60 часов;

Бухгалтерский учет — 32 часа;

Калькуляция и учет — 32 часа;

Специальный рисунок — 32 часа;

Контроль качества продукции и услуг общественного питания — 42 часа.

3. 3. Увеличение объема времени обязательной аудиторной нагрузки на профессиональные модули 272 часа, в т.ч.:

ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной обработки – 32 часа;

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции - 30 часов;

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции - 28 часов;

ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, *шоколадной продукции* - 52часа;

ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих — 130 часов.

Данные дисциплины введены на основании требований профессиональных стандартов, по рекомендациям работодателей.

-Калькуляция и учет, контроль качества продукции и услуг общественного питания - для формирования навыков производить расчет изменения сырья, учета и списания продуктов, расчета стоимости блюд для их реализации, выпуска качественной продукции;

-Бизнес-планирование, бухгалтерский учет, организация коммерческой деятельности - для возможности более качественно выполнять управленческие функции;

-Оборудование предприятий общественного питания -для безопасного осуществления профессиональных обязанностей и возможности подбора наиболее современного и оптимального оборудования для предприятия;

-Особенности национальной и зарубежной кухни, современные ресторанные технологии, Профессиональные модули, специальный рисунок - для конкурентоспособности выпускников на предприятиях зарубежной кухни, более глубоких и разносторонних профессиональных знаний и удовлетворения потребностей предприятий общественного питания нашего региона

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
			по профилю специальности	преддипломная *в т.ч. региональная практика*				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Iкурс	33	2,5	4	-	2	-	10,5	52
IIкурс	29,5	3	7	-	2	-	10,5	52
III курс	18,5	3	8,5	4	1	6	2	43
Всего	81	8,5	19,5	4	5	6	23	147

3.1 Разделение промежуточной аттестации по семестрам.

1 семестр			2 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**зачеты**
1.Микробиология, санитарии и гигиены в пищевом производстве. 2. Физиология питания 3. Мдк 07.01.	1. Математика (ен)	Физическая культура 1. Экологические основы природопользования.	1.Химия 2. Оборудование предприятий 3.Мдк 07.02. **4. ПМ 07.**	1. История 2. Организация хранения и контроль качества запасов сырья. 3.Правовые основы профессиональной деятельности.	Физическая культура 1.Основы философии. 2.Русский язык и культура речи.

3 семестр			4 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**Зачеты**
1. Мдк 01.01. 2. Мдк 03.01. **3. ПМ 01.**	1. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. общественного питания.	Физическая культура. 1. Информационные технологии в профессиональной деятельности. 2. Охрана труда	1.Мдк 02.01. 2. Мдк 04.01. **3. ПМ 02** **4. ПМ 03**	1.Иностранный язык 2. Безопасность жизнедеятельности. 3. Бухгалтерский учет.	Физическая культура

5 семестр			6 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**Зачеты**
1. Особенности национальной и зарубежной кухни. **2.** Мдк 05.01. 3. **ПМ 04.**	1. Калькуляция и учет	Физическая культура 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания. 2. Современные ресторанные технологии. 3. Специальные виды питания.	1. Метрология и стандартизация. 2. Мдк 06.01. 3. **ПМ 06** **4. ПМ 05**	1. Физическая культура. 2. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	1. Специальный рисунок 2. Организация коммерческой деятельности. 3. Бизнес-планирование.

План учебного процесса группа

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	период промежуточной аттестации	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся									Распределение обязательной аудиторной нагрузки								
				Максимальная нагрузка	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная					консультации	промежуточная аттестация	1 курс			2 курс			3 курс		
						всего занятий во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.						самостоятельная работа	1 семестр 17 недель	2 семестр 24 недели	самостоятельная работа	3 семестр 17 недель	4 семестр 24 недели	самостоятельная работа	5 семестр 17 недель	6 семестр 24 недели
							теорет.обучение	практическое обучение	лабораторные занятия	курсовая работа											
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		**0//3//3**	**714**	**238**	**476**	**82**	**394**						**48**	**244**		**64**	**66**		**32**	**22**
ОГСЭ.01	Основы философии	2	з	60	12	48	24	24							48						
ОГСЭ.02	История	2	дз	60	12	48	24	24							48						
ОГСЭ.03	Иностранный язык	4	дз	186	24	162	0	162						24	62		34	42			
ОГСЭ.04	Физическая культура	1-6	з,з,з,з,з, дз	324	162	162	6	156						24	30		30	24		32	22
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	2	з	84	28	56	28	28							56						
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**		**1//1//1**	**312**	**104**	**208**	**104**	**104**						**118**	**90**						
ЕН.01	Химия	2	Э	204	68	136	68	68						46	90						
ЕН.02	Экологическиеосновы природопользования	1	з	48	16	32	16	16						32							
ЕН.03	Математика	1	дз	60	20	40	20	20						40							
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**			**1428**	**476**	**952**	**469**	**483**	**0**				**0**	**130**	**102**		**128**	**100**		**270**	**222**
ОП.01	Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	1	Э	68	20	48	24	24						48							
ОП.02.	Физиология питания	1	Э	66	22	44	22	22						44							
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2	дз	78	30	48	24	24						24	24						
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	з	78	30	48	20	28									48				
ОП. 05.	Метрология и стандартизация	6	Э	72	24	48	24	24													48

ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	2	дз	48	16	32	16	16							32					
ОП. 07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	2	дз	68	20	48	24	24									48			
ОП.08.	Охрана труда.	2	з	48	16	32	16	16									32			
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности.	4	дз	98	30	68	32	36										68		
ОП.10.	Организация обслуживания в организациях общественного питания	5	з	78	26	52	26	26												52	
ОП.11.	Оборудование предприятий общественного питания	2	Э	90	30	60	30	30						14	46						
ОП.12.	Современные ресторанные технологии	5	з	57	19	38	18	20												38	
ОП.13.	Специальный рисунок	6	з	48	16	32	16	16													32
ОП.14.	Организация коммерческой деятельности	6	з	162	54	108	54	54												68	40
ОП.15.	Специальные виды питания	5	з	48	16	32	16	16												32	
ОП.16.	Особенности национальной и зарубежной кухни	5	Э	72	24	48	24	24												48	
ОП. 17.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	6	дз	63	21	42	21	21													42
ОП.18.	Бизнес-планирование	6	з	90	30	60	30	30													60
ОП.19.	Бухгалтерский учет	4	дз	48	16	32	16	16										32			
ОП.20.	Калькуляция и учет	5	дз	48	16	32	16	16												32	
ПМ.00.	**Профессиональные модули**			2928	640	2288	609	279	230	60				280	392		384	662		274	296
	в том числе МДК			1920	640	1280								280	160		240	446		100	54
	УП, ПП			1008										0	232		144	216		174	242
	в т.ч. учебная практика			304		304								0	88		36	72		36	72
	производственная практика			704		704									144		108	144		138	170
ПМ.01.	**Организацияпроцесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**			261	39	78	38	24	16						78		0	0			
МДК 01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1	Э	117	39	78	38	24	16						78						
УП ПМ 01.	Учебная практика	3	Э	36													36				
ПП. ПМ 01.	Производственная практика			108													108				

ПМ.02.	**Организацияпроцесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**			294	62	124	62	38	24									232			
МДК 02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	4	Э	186	62	124	62	38	24									124			
УП ПМ 02.	Учебная практика	4	Э	36														36			
ПП. ПМ 02.	Производственная практика			72														72			
ПМ.03.	**Организацияпроцесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**			465	119	238	109	67	32	30					48		190	108			
МДК 03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	3	Э	357	119	238	109	67	32	30					48		190				
УП ПМ 03.	Учебная практика	4	Э	36														36			
ПП. ПМ 03.	Производственная практика			72														72			
ПМ.04.	**Организацияпроцесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколаднойпродукции**			474	100	200	100	46	54									200		174	
МДК 04.01.	Технология приготовления сложной сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколаднойпродукции	4	Э	300	100	200	100	46	54									200			
УП ПМ 04.	Учебная практика	5	Э	36																36	
ПП. ПМ 04.	Производственная практика			138																138	
ПМ.05.	**Организацияпроцесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**			201	31	62	31	23	8											62	108
МДК 05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	5	Э	93	31	62	31	23	8											62	

УП ПМ 05.	Учебная практика	6	Э	36																	36
ПП. ПМ 05.	Производственная практика			72																	72
ПМ.06.	**Организация работы структурного подразделения, взаимодействие спотребителями и заинтересованными сторонами, контроль деятельности отделов предприятия питания**			530	132	264	132	102		30							50	122		38	188
МДК 06.01.	Управление структурного подразделения, взаимодействие спотребителями и заинтересованными сторонами, контроль деятельности отделов предприятия питания	6	Э	396	132	264	132	102		30							50	122		38	54
УП. ПМ 06.	Учебная практика	6	Э	36																	36
ПП. ПМ 06.	Производственная практика			98																	98
ПМ. 07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)**			703	157	314	137	81	96					280	266		0				
МДК 07.01.	Выполнение работ по профессии повар	1	Э	243	81	162	81	33	48					162							
МДК 07.02.	Выполнение работ по профессии кондитер	2	Э	228	76	152	56	48	48					118	34						
УП ПМ 07.	Учебная практика	2	Э	88											88						
ПП. ПМ 07.	Производственная практика			144											144						
	Обязательная часть учебных циклов			3078		2052															
	Вариативная часть учебных циклов			1296		864															
	Итого теория			4374	1458	2916	1264	1362	230	60				576	596	0	432	612	0	402	298
	в т.ч. учебная практика			304		304															
	производственная практика			704		704															
	Преддипломная пратика			144		144															
	ГИА			216		216															
	Всего			**5742**	**1458**	**4284**	**1264**	**1362**	**230**	**60**				**576**	**828**		**576**	**828**		**576**	**540**

1.**Государственная итоговая аттестация** (6 недель). Форма проведения - защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа) (2 недели). По семестрам нагрузка указана без самостоятельной работы. Консультации предусматриваются по 4 часа на 1 человека за год обучения. В промежуточной аттестации количество экзаменов и зачетов указано с квалификационными экзаменами, но без физической культуры.	**Всего**	дисциплин и МДК		576	596	0	432	612	0	402	298
		учебной практики		0	88		36	72		36	72
		производственной практики		0	144		108	144		138	170
		Экзаменов) в т.ч. квалификационных)		3	4		3	4		3	4
		Дифф.зачётов		1	4		1	3		1	2
		Зачётов		1	2		2	0		3	3