



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОББООУ «КГТТС»  
Е.Н. Брежнев  
«26» июня 2020 года  
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

областного бюджетного образовательного учреждения

«Курский государственный техникум технологий и сервиса»

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения-3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:  
естественнонаучный

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ (В НЕДЕЛЯХ) ДЛЯ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

<i>Курсы</i>	<i>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</i>	<i>Учебная практика</i>	<i>Производственная практика</i>		<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>Государственная итоговая аттестация</i>	<i>Каникулы</i>	<i>Всего</i>
			<i>по профилю специальности</i>	<i>преддипломная (для СПО)</i>				
I курс	40				1		11	52
II курс	31	8			2		11	52
III курс	28	5	7		2		10	52
IV курс	21	3	5	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>



#### 4. ПЕРЕЧЕНЬ

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

№	Наименование
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
4	Учебный кулинарный цех
5	Учебный кондитерский цех
	<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	актовый зал

## **5.1. Нормативная база реализации ППССЗ**

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный техникум технологий и сервиса» разработан на основании:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 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.№33234от 23.07. 2014 г.);

- приказа Министерства образования и науки РФ от 05 июня 2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 года № 355»

- приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями утвержденными приказами Министерства образования и науки РФ от 22 января 2014 г. № 31 и от 15 декабря 2014 г. № 1580;

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613;

- приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказа Министерства образования и науки РФ от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 г.

- профессионального стандарта «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 года №610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- профессионального стандарта «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 года №597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 года №914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

- письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

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

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев (199 недель), в том числе:

Обучение по учебным циклам 120 недель

Учебная практика обучающихся 16 недель

Производственная практика обучающихся 12 недель

Производственная практика (преддипломная) 4 недели

Промежуточная аттестация обучающихся 7 недель

Государственная итоговая аттестация обучающихся 6 недель

Каникулы 34 недели

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.

ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общеобразовательного;

общего гуманитарного и социально-экономического;  
математического и общего естественнонаучного;  
профессионального;  
и разделов:  
учебная практика;  
производственная практика (по профилю специальности);  
производственная практика (преддипломная);  
промежуточная аттестация;  
государственная итоговая аттестация.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы по освоению ППСЗ и консультации.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели шестидневная. Учебные занятия проводятся парами. Соблюдается модульный подход в обучении.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часов на одного студента в год, формы проведения консультаций: индивидуальные занятия.

Общеобразовательный учебный цикл состоит из учебных предметов; профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

При проведении практических занятий возможно деление группы на подгруппы.

Каждый профессиональный модуль включает в себя МДК и различные виды практик, и заканчивается экзаменом (квалификационным).

Практика является обязательным разделом ППСЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Стандартом предусмотрены практики учебная и производственная.

Практика состоит из двух этапов:

учебная практика;  
производственная практика.

Практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика состоит из: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика – 16 недель (576 часов), распределяется следующим образом:

2 курс – 8 недель,  
3 курс – 5 недель,  
4 курс – 3 недели.

Учебная практика в рамках профессиональных модулей реализуется концентрированно или рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (1 неделя - 36 часов) на 3 курсе.

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (1 неделя – 36 часов) на 3 курсе.

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (3 недели – 108 часов) на 3 курсе.

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (2 недели – 72 часа) на 4 курсе.

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения (1 неделя – 36 часов) на 4 курсе;

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: "Повар" (8 недель – 288 часов) на 2 курсе.

Производственная практика – 12 недель (432 часа) реализуется на 3 и 4 курсах в рамках:

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (2 недели - 72 часа) на 3 курсе;

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (2 недели – 72 часа) на 3 курсе;

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (3 недели – 108 часов) на 3 курсе;

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (4 недели – 144 часа) на 4 курсе;

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов (1 неделя – 36 часов) на 4 курсе.

Производственная практика (преддипломная) – 4 недели (144 часа) реализуется на 4 курсе.

Оценка качества освоения ППСЗ осуществляется следующими формами контроля:

текущий контроль;

самостоятельные работы;

устный опрос;

проверка выполнения письменных домашних заданий;

защита практических работ;

индивидуальные задания;



контрольные работы.

Возможны и другие виды текущего контроля знаний, которые определяются преподавателем.

Промежуточная аттестация:

зачеты;

дифференцированные зачеты;

экзамены

экзамены (квалификационные)

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину, МДК, практику.

Экзамены проводятся в дни, освобожденные от обязательных занятий, за счет времени, выделяемого на промежуточную аттестацию. Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму оценки результатов обучения с участием работодателей. Возможно проведение экзаменов по окончании изучения дисциплины, МДК, ПМ в соответствии календарным графиком без выделения экзаменационной сессии.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

В техникуме применяется 5-и бальная система оценки знаний: «5» – отлично, «4» – хорошо, «3» – удовлетворительно, «2» – не удовлетворительно, «зачтено» – зачет.

В период обучения предусмотрены каникулы:

- на первом и втором курсах по 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели – в зимний период.

### **5.3 Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл ППССЗ формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики профессии, которой овладевают студенты.

Общеобразовательные учебные предметы изучаются на первом и втором курсах.

Общеобразовательный цикл включает 12 общеобразовательных учебных предметов (общие и по выбору) из обязательных предметных областей:

- Русский язык,
- Литература;
- Иностранный язык;

- Математика;
- История;
- Физическая культура;
- Основы безопасности жизнедеятельности;
- Астрономия;
- Информатика;
- Химия;
- Родной язык;
- Биология

Общими предметами являются: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «История», «Математика», геометрия», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия».

По выбору из обязательных предметных областей изучаются три предмета: «Информатика», «Химия» и «Родной язык» в соответствии с профилем получаемого образования. Три учебных предмета изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования: «Математика», «Информатика» и «Химия».

В учебный план включен 1 дополнительный учебный предмет, учитывающий специфику специальности: «Биология».

В период изучения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Общее количество времени, отводимое на общеобразовательный цикл составляет:

максимальная учебная нагрузка – 1422 часа,

самостоятельная работа – 18 часов

обязательная учебная нагрузка – 1404 часов, из них:

теоретические занятия – 698 часов, лабораторные и практические занятия – 706 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Химия» и «Биология».

#### **5.4 Формирование вариативной части ППССЗ**

Вариативная часть ППССЗ в объеме 129 часов максимальной нагрузки (864 часа обязательной аудиторной нагрузки) по согласованию с основным социальным партнером направлена на увеличение объема времени отведенного ФГОС СПО. На основании анализа соответствия ФГОС СПО и требований работодателей по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания введены учебные дисциплины и отдельные темы (дидактические единицы) в учебные дисциплины и профессиональные модули обязательной части в следующем объеме:

Профессиональный цикл – 329 часов, включая:

Общепрофессиональные дисциплины - 1024 часа: введена дисциплина «Техническое оснащение предприятий общественного питания» – 80 часов, «Планирование профессиональной карьеры» - 36 часов, «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - 68 часов, «Бухгалтерский учёт в общественном питании» - 90 часов, «Основы предпринимательства» - 88 часов, «Психология и этика профессиональной деятельности» - 42 часа, «Товароведение пищевых продуктов» - 82 часа, «Кухни народов мира» - 78 часов

Введены отдельные темы (дидактические единицы):

«Информационные технологии в профессиональной деятельности» увеличили на 18 часов, «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» увеличили на 22 часа.

Профессиональные модули – 269 часов: введены отдельные темы (дидактические единицы).

«МДК 07.01 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск» увеличили на 194 часа, МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» увеличили на 66 часов.

#### **6. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Результаты освоения видов профессиональной деятельности и квалификацию обучающиеся подтверждают на государственной итоговой аттестации.

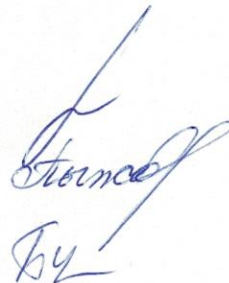
Формой проведения государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы.

**Согласовано:**

**Заместитель директора по УР**

**Заместитель директора по УПР**

**Заведующая учебной частью**



**Е.В. Никитова**

**Т.В. Пыжова**

**И.Н. Бурцева**

**3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 19.02.10. Технология продукции общественного питания 3г. 10 мес.**

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	учебная нагрузка обучающихся						распределение обязательной нагрузки по курсам							
			максимальная	самостоятельная работа	обязательная аудиторная				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					всего занятий	в том числе			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
						лекций, уроков	лабораторно-практические занятия	курсов. работа (проект)	17 недель	24 недели	17 недель	24 недели	17 недель	25 недель	17 недель	24 недели
1	2	3	4	5	6	7	8	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>ОУП</b>	<b>Общеобразовательные учебные предметы</b>		<b>1404</b>		<b>1404</b>	<b>708</b>	<b>696</b>	<b>0</b>	<b>530</b>	<b>644</b>	<b>100</b>	<b>130</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>Общие учебные предметы</b>															
ОУП.01	Русский язык	-,Э	78		78	38	40		34	44						
ОУП.02	Литература	-,ДЗ	120		120	62	58		51	69						
ОУП. 03	Иностранный язык	-,ДЗ	120		120	0	120		54	66						
ОУП.04	Математика	-, -,Э	234		234	150	84		54	84	32	64				
ОУП. 05	История	-,ДЗ	120		120	62	58		54	66						
ОУП. 06	Физическая культура	-,ДЗ	120		120	2	118		54	66						
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	70		70	36	34		34	36						
ОУП.08	Астрономия	ДЗ	72		72	52	20		72							
	<b>Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей</b>															
ОУП. 09	Информатика	-,ДЗ	100		100	50	50		34	66						
ОУП. 10	Химия	-, -,Э	168		168	118	50		55	68	45					
ОУП.11	Родной язык	-,ДЗ	80		80	56	24		34	46						
	<b>Дополнительные учебные предметы</b>															
ОУП.12	Биология	-, -,Э	122		122	82	40			33	23	66				
	Индивидуальный проект	-,Защита	18		18											
	<b>Обязательная часть учебных циклов ППССЗ</b>		<b>5382</b>	<b>1458</b>	<b>3924</b>	<b>1438</b>	<b>1438</b>	<b>40</b>	<b>82</b>	<b>184</b>	<b>548</b>	<b>626</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>468</b>

<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		<b>630</b>	<b>210</b>	<b>420</b>	<b>82</b>	<b>338</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>126</b>	<b>62</b>	<b>70</b>	<b>82</b>	<b>16</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	-, -, -, -, -, ДЗ	72	24	48	40	8								48	
ОГСЭ.02	История	-, -, -, ДЗ	72	24	48	40	8					48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -, -, -, ДЗ	162		162		162				34	46	34	48		
ОГСЭ.04	Физическая культура	-, -, 3, 3, 3, 3, 3, ДЗ	324	162	162	2	160				30	32	28	22	34	16
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>134</b>	<b>74</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>88</b>	<b>62</b>	<b>58</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика	-, -, -, -, ДЗ	87	29	58	34	24						58			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-, -, ДЗ	48	16	32	22	10				32					
ЕН.03	Химия	-, -, -, ДЗ	177	59	118	78	40				56	62				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>4440</b>	<b>1144</b>	<b>3296</b>	<b>1222</b>	<b>1026</b>	<b>40</b>	<b>82</b>	<b>184</b>	<b>396</b>	<b>438</b>	<b>456</b>	<b>794</b>	<b>494</b>	<b>452</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>1536</b>	<b>512</b>	<b>1024</b>	<b>604</b>	<b>420</b>	<b>0</b>	<b>82</b>	<b>88</b>	<b>184</b>	<b>186</b>	<b>24</b>	<b>172</b>	<b>110</b>	<b>178</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-, Э	60	20	40	20	20			40						
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	60	20	40	20	20		40							
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	63	21	42	30	12		42							
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, ДЗ	93	31	62	20	42								62	
ОП.05	Метрология и стандартизация	-, -, -, ДЗ	48	16	32	16	16					32				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, -, ДЗ	48	16	32	22	10									32
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, -, -, -, -, Э	162	54	108	78	30					22	24	62		
ОП.08	Охрана труда	-, -, -, ДЗ	48	16	32	22	10					32				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, -, -, -, ДЗ	102	34	68	48	20									68
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	-, -, ДЗ	120	40	80	40	40			48	32					
ОП.11	Планирование профессиональной карьеры	-, -, ДЗ	54	18	36	18	18				36					
ОП.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	-, -, -, -, -, Э	102	34	68	48	20							68		
ОП.13	Бухгалтерский учёт в общественном питании	-, -, -, -, -, -, Э	135	45	90	46	44							42	48	
ОП.14	Основы предпринимательства	-, -, -, ДЗ	132	44	88	50	38				34	54				
ОП.15	Психология и этика профессиональной деятельности	-, -, ДЗ	63	21	42	32	10				42					
ОП.16	Товароведение пищевых продуктов	-, -, -, Э	129	43	86	46	40				40	46				



УП 06	Учебная практика	-, -, -, -, -, ДЗ	36		36											36		
ПМ 07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: "Повар"	-, -, -, Э(к)	696	136	560	134	138			96	212	252						
МДК 07.01	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	-, -, -, Э	408	136	272	134	138			96	68	108						
УП 07	Учебная практика	-, -, -, ДЗ	288		288						144	144						
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)	4 нед.	144		144											144		
ПА.00	Промежуточная аттестация	7 нед.	252		252					36	36	36	36	36	36	36		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6 нед.	216		216											216		
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед.																
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.																
ВК.00	Время каникулярное	34 нед.																
	Учебная нагрузка (в неделю)								36	36	36	36	36	36	36	36		
<b>ВСЕГО</b>			7416	1476	5940	2146	2134	40	612	864	612	864	612	900	612	864		
Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый год обучения						<b>ВСЕГО</b>		Дисциплины и МДК		612	864	468	720	396	684	396	432	
Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа)								Учебной практики					144	144	72	108	72	36
Выполнение дипломной работы с 20.05.2024 г. по 16.06.2024 г. (всего 4 нед.)								Производственная практика							144	108	144	36
Защита дипломной работы с 17.06.2024 г. по 30.06.2024 г. (всего 2 нед.)								Экзамены (к)						1	2	1	1	2
16Э; 7 Эк; 38 ДЗ								Экзаменов			2	1	4	2	3	2	2	2
								Дифф. зачетов		3	7	4	6	5	3	4	6	
								Зачетов		0	0	0	0	0	0	0		
								Курсовые работы							1	1		