

Утверждаю

Директор ГБПОУ РО «РТЭК»

Л.П. Косенко

«09» июня 2017 г.

№ 250/П

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Ростовской области
«Ростовский торгово-экономический колледж»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по ППССЗ базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения –

3 года 10 мес.

на базе основного общего

образования

2. План учебного процесса (программа подготовки специалистов среднего звена)

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.		1 сем./ трим. 17 нед.	2 сем./ трим. 22 нед.	3 сем./ трим. 9 нед.	4 сем./ трим. 17 нед.	5 сем./ трим. 16 нед.	6 сем./ трим. 14 нед.	7 сем./ трим. 12 нед.	8 сем./ трим. 13 нед.
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	-/10/3	2106	702	1404	625	0	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык и литература		293	98	195	90		85	110						
ОУД.01.01	Русский язык	-,Э	117	39	78	40		34	44						
ОУД.01.02	Литература	-,ДЗ	176	59	117	50		51	66						
ОУД.02	Иностранный язык	-, ДЗ	175	58	117	117		34	83						
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-, Э	234	78	156	98		68	88						
ОУД.04	История	ДЗ	176	59	117			117							
ОУД.05	Физическая культура	З, ДЗ	175	58	117	108		51	66						
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	105	35	70	20			70						
ОУД.07	Информатика	ДЗ	150	50	100	50		52	48						
ОУД.08	Физика	-, ДЗ (компл)	94	32	62	34		40	22						
ОУД.08.01	Астрономия	-, ДЗ (компл)	51	16	35	4		25	10						
ОУД.09	Химия	Э	162	54	108	30			108						
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	-, ДЗ	162	54	108	20		45	63						
ОУД.15	Биология	ДЗ (компл)	157	52	105	30		56	49						
ОУД.16	География	ДЗ	59	20	39	10		39							
ОУД.17	Экология	ДЗ Компл)	59	20	39	4			39						
ОУД.18	Технология	ДЗ	54	18	36	10			36						
	в т.ч. индивидуальный проект		15	5	10	10			10						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	1/3/-	678	226	452	322	0	0	0	36	116	64	136	48	52

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.		1 сем./ трим. 17 нед.	2 сем./ трим. 22 нед.	3 сем./ трим. 9 нед.	4 сем./ трим. 17 нед.	5 сем./ трим. 16 нед.	6 сем./ трим. 14 нед.	7 сем./ трим. 12 нед.	8 сем./ трим. 13 нед.
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, ДЗ	204	68	136	48								50	86
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	10							32		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	48						68			
ОП.10	Бухгалтерский учет в общественном питании	ДЗ	120	40	80	40								80	
ОП.11	Основы предпринимательства	З	48	16	32	10						32			
ОП.12	Адаптация выпускников на современном рынке труда	З	48	16	32	10									32
ПМ.00	Профессиональные модули	-/16/9	2052	684	1368	704	30	0	0	212	332	144	280	202	198
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-/2/2	198	66	132	66	0	0	0	132	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	198	66	132	66				132					
УП.01	Учебная практика	ДЗ			72					72					
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			72					72					
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	-/2/2	252	84	168	94	0	0	0	0	168	0	0	0	0

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)									
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс			
					всего занятий	в т. ч.		1 сем./ трим. 17 нед.	2 сем./ трим. 22 нед.	3 сем./ трим. 9 нед.	4 сем./ трим. 17 нед.	5 сем./ трим. 16 нед.	6 сем./ трим. 14 нед.	7 сем./ трим. 12 нед.	8 сем./ трим. 13 нед.		
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	252	84	168	94					168						
УП.02	Учебная практика	ДЗ			72						72						
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			72						72						
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	-/2/1	378	126	252	126	0	0	0	0	0	80	172	0	0		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-, ДЗ	378	126	252	126						80	172				
УП.03	Учебная практика	ДЗ (компл.)			72								72				
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ (компл.)			108								108				
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/2/1	258	86	172	106	0	0	0	0	0	64	108	0	0		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, ДЗ	258	86	172	106						64	108				
УП.04	Учебная практика	ДЗ (компл.)			72								72				
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ (компл.)			72								72				

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.		1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 22 нед.	3 сем./трим. 9 нед.	4 сем./трим. 17 нед.	5 сем./трим. 16 нед.	6 сем./трим. 14 нед.	7 сем./трим. 12 нед.	8 сем./трим. 13 нед.
1	2	3	4	5		6	8								
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	-/2/1	216	72	144	82	0	0	0	0	0	0	0	72	72
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-, ДЗ	216	72	144	82								72	72
УП.05	Учебная практика	ДЗ (компл.)			36									36	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ (компл.)			36									36	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	-/3/1	384	128	256	110	30	0	0	0	0	0	0	130	126
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	-, ДЗ	384	128	256	110	30							130	126
УП.06	Учебная практика	ДЗ			36									36	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			72									72	
ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии - 16675 Повар IV разряда	-/3/1	366	122	244	120	0	0	0	80	164	0	0	0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии - 16675 Повар IV разряда	-, ДЗ	366	122	244	120				80	164				
УП.07	Учебная практика	ДЗ			72					36	36				
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			144					72	72				

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)								
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	в т. ч.		1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 22 нед.	3 сем./трим. 9 нед.	4 сем./трим. 17 нед.	5 сем./трим. 16 нед.	6 сем./трим. 14 нед.	7 сем./трим. 12 нед.	8 сем./трим. 13 нед.	
1	2	3	4	5		6	8									9
Всего			3/36/18	6480	2160	4320	2087	30	612	792	324	612	576	504	432	468
Количество часов в неделю									36	36	36	36	36	36	36	36
ПДП	Преддипломная практика (нед.)															4
ГИА	Государственная итоговая аттестация (нед.)															6
Консультации - 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год Государственная итоговая аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Дипломный проект (работа) Выполнение дипломного проекта (работы) с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.) Защита дипломного проекта (работы) с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.) 1.2. Государственные экзамены (при их наличии) -----					Всего	дисциплин и МДК	9	11	3	7	10	8	7	8		
						учебной практики (нед.)	-	-	3	3	-	4	2	-		
						производст. практики / преддипл. практика (нед.)	-	-	4	4	-	5	3	-		
						экзаменов	-	3	3	3	3	3	-	3		
						дифф. зачетов	3	7	2	7	2	6	4	5		
						зачетов	-	-	-	-	1	1	-	1		

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
<i>Кабинеты:</i>	
1	русского языка и литературы
2	истории
3	химии
4	экологии, биологии
5	физики
6	общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин
7	иностранного языка
8	русского языка и культуры речи
9	бухгалтерского учета
10	информационных технологий в профессиональной деятельности
11	экологических основ природопользования
12	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
13	основ безопасности жизнедеятельности, безопасности жизнедеятельности
14	охраны труда
15	маркетинга
16	экономики организации (предприятия)
17	менеджмента
18	математики
19	организации обслуживания и эстетики
20	дисциплин права
21	метрологии и стандартизации
22	товароведения пищевых продуктов
23	организации и технологии отрасли
24	итоговой государственной аттестации
25	методический
<i>Лаборатории:</i>	
1	химии
2	метрологии и стандартизации
3	микробиологии, санитарии и гигиены
4	информационных технологий в профессиональной деятельности, информатики
5	учебный кулинарный цех
6	учебный кондитерский цех
<i>Спортивный комплекс:</i>	
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	место для стрельбы
<i>Залы:</i>	
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области "Ростовский торгово-экономический колледж" 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 г., зарегистрированного Министерством юстиции России 23.07.2014 г. №33234.

Общеобразовательная подготовка реализуется 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 Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. №06-259) и в соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 г. №413 "Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования". Для данной специальности СПО выбран естественнонаучный профиль. В общеобразовательный учебный цикл введена дополнительная учебная дисциплина "Технология", в рамках которой обучающиеся должны под руководством преподавателя выполнить индивидуальный(ые) проект(ы).

Учебный процесс организован следующим образом:

- учебная неделя - шестидневная;
- учебные занятия сгруппированы парами по 1,5 часа;
- консультации групповые, устные проводятся преподавателями перед зачетами и экзаменами по расписанию учебной части, групповые, индивидуальные консультации проводятся по графику, утвержденному председателем ЦМК.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проходят в рамках 7 профессиональных модулей. По итогам ПМ.07, после проведения экзамена (квалификационного), студенты могут получить рабочую профессию - 16675 Повар IV разряда. Порядок проведения преддипломной практики регламентирован Положением ГБПОУ РО "РТЭК" о преддипломной практике.

Промежуточная аттестация на I курсе проводится в рамках двухнедельной сессии в конце 2 семестра со сдачей экзаменов по общим учебным дисциплинам: "Русский язык и литература", "Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия", а также по учебной дисциплине по выбору из обязательных предметных областей - "Химия".

Итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы. Порядок проведения и подготовки регламентирован Положением ГБПОУ РО "РТЭК" о подготовке и защите выпускной квалификационной работы.

Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям осуществлено в соответствии с общими и профессиональными компетенциями по согласованию с работодателями следующим образом:

Учебные циклы, учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Форма распределения часов вариативной части	Количество часов	
		Всего обязат. учебная нагрузка	в том числе лабор. и практ. занятия
ОГСЭ.00. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		32	0
ОГСЭ.05. Основы безопасности общества	введена новая учебная дисциплина	32	-
ЕН.00. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		52	-
ЕН.01. Математика	увеличен объем времени инвариативной части	18	-
ЕН.02. Экологические основы природопользования		4	-
ЕН.03. Химия		30	-
П.00 Профессиональный учебный цикл		780	400
ОП.00. Общепрофессиональные дисциплины		420	200
ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	увеличен объем времени инвариативной части	22	14
ОП.02. Физиология питания		32	-
ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья		62	30
ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности		70	60
ОП.05. Метрология и стандартизация		8	-
ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности		16	-
ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга		66	36
ОП.10. Бухгалтерский учет в общественном питании	введена новая учебная дисциплина	80	40
ОП.11. Основы предпринимательства		32	10
ОП.12. Адаптация выпускников на современном рынке труда		32	10
ПМ.00. Профессиональные модули		360	200
ПМ.01	увеличен объем времени инвариативной части	24	12
ПМ.02		8	14
ПМ.04		100	70
ПМ.05		36	28
ПМ.06		164	64
ПМ.07		28	12
Итого:		864	400

91% от общего объема часов вариативной части направлено в профессиональный учебный цикл для расширения и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, а также для получения таких дополнительных компетенций, как умение работать с компьютерной программой 1С-Рарус:Общепит (учебная дисциплина "Бухгалтерский учет в общественном питании"), уметь организовать и открыть собственное дело, реализовать себя на современном рынке труда (учебная дисциплина "Основы предпринимательства"), уметь применять различные способы поиска работы, трудоустройства, планировать карьеру, адаптироваться на рабочем месте (учебная дисциплина "Адаптация выпускников на современном рынке труда").

Введенная в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл учебная дисциплина "Основы безопасности общества" обеспечивает формирование дополнительной компетенции - уметь противостоять таким современным угрозам, как терроризм, экстремизм, коррупция, наркозависимость.

Это дает возможность обеспечить конкурентоспособность выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда и возможностями продолжения обучения, повысит востребованность выпускников на рынке труда.