

Утверждаю

И. о. директора ГБОУ СПО РО РТЭТ

Л.П. Косенко

« 30 » августа 2014 г.

№ 206/ТГТ



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного образовательного учреждения
среднего профессионального образования Ростовской области
«Ростовский торгово-экономический техникум»

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения –

3 года 10 мес.

на базе основного общего
образования

2. План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа СПО)

| Индекс | Наименование 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. 10 нед. | 4 сем./ трим. 16 нед. | 5 сем./ трим. 16 нед. | 6 сем./ трим. 23 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 цикл | -/10/3 | 2106 | 702 | 1404 | 557 | 0 | 612 | 792 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОДБ.01 | Русский язык | Э | 117 | 39 | 78 | 50 | | | 78 | | | | | | |
| ОДБ.02 | Литература | - ДЗ | 176 | 59 | 117 | 40 | | 44 | 73 | | | | | | |
| ОДБ.03 | Иностранный язык | - ДЗ | 117 | 39 | 78 | 78 | | 34 | 44 | | | | | | |
| ОДБ.04 | История | ДЗ | 176 | 59 | 117 | | | 117 | | | | | | | |
| ОДБ.05 | Обществознание | ДЗ | 176 | 59 | 117 | 10 | | | 117 | | | | | | |
| ОДБ.06 | Химия | ДЗ | 117 | 39 | 78 | 20 | | 78 | | | | | | | |
| ОДБ.07 | Биология | ДЗ | 117 | 39 | 78 | 10 | | 78 | | | | | | | |
| ОДБ.08 | Физическая культура | 3, ДЗ | 175 | 58 | 117 | 109 | | 51 | 66 | | | | | | |
| ОДБ.09 | Основы безопасности жизнедеятельности | ДЗ | 105 | 35 | 70 | 26 | | | 70 | | | | | | |
| ОДП.10 | Математика | ДЗ, Э | 435 | 145 | 290 | 100 | | 141 | 149 | | | | | | |
| ОДП.11 | Информатика и информационно-коммуникационные технологии | ДЗ | 141 | 46 | 95 | 50 | | | 95 | | | | | | |
| ОДП.12 | Физика | ДЗ, Э | 254 | 85 | 169 | 64 | | 69 | 100 | | | | | | |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | -/3/- | 666 | 222 | 444 | 322 | 0 | 0 | 0 | 40 | 112 | 64 | 128 | 48 | 52 |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | ДЗ | 92 | 20 | 72 | | | | | | | | 72 | | |
| ОГСЭ.02 | История | ДЗ | 56 | 8 | 48 | | | | | | 48 | | | | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | - ДЗ | 194 | 32 | 162 | 162 | | | | 20 | 32 | 32 | 28 | 24 | 26 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 3,3,3,3,3,ДЗ | 324 | 162 | 162 | 160 | | | | 20 | 32 | 32 | 28 | 24 | 26 |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный цикл | -/2/1 | 402 | 134 | 268 | 72 | 0 | 0 | 0 | 0 | 132 | 136 | 0 | 0 | 0 |
| ЕН.01 | Математика | ДЗ | 105 | 35 | 70 | 14 | | | | | 70 | | | | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | ДЗ | 75 | 25 | 50 | | | | | | | 50 | | | |
| ЕН.03 | Химия | -, Э | 222 | 74 | 148 | 58 | | | | | 62 | 86 | | | |

| Индекс | Наименование 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. 10 нед. | 4 сем./ трим. 16 нед. | 5 сем./ трим. 16 нед. | 6 сем./ трим. 23 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 |
| П.00 | Профессиональный цикл | -/23/14 | 3306 | 1102 | 2204 | 1068 | 30 | 0 | 0 | 320 | 332 | 376 | 376 | 384 | 416 |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | -/6/5 | 1158 | 386 | 772 | 344 | 0 | 0 | 0 | 76 | 0 | 240 | 88 | 182 | 186 |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | Э | 114 | 38 | 76 | 28 | | | | 76 | | | | | |
| ОП.02 | Физиология питания | Э | 78 | 26 | 52 | 12 | | | | | | 52 | | | |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | -, Э | 156 | 52 | 104 | 40 | | | | | | | | 52 | 52 |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | Э | 180 | 60 | 120 | 100 | | | | | | 120 | | | |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация | Э | 84 | 28 | 56 | 10 | | | | | | | 56 | | |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | ДЗ | 72 | 24 | 48 | 8 | | | | | | | | | 48 |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | ДЗ, 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 | |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | -/17/9 | 2148 | 716 | 1432 | 724 | 30 | 0 | 0 | 244 | 332 | 136 | 288 | 202 | 230 |
| ПМ.01 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | -/3/1 | 198 | 66 | 132 | 66 | 0 | 0 | 0 | 0 | 132 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | ДЗ | 198 | 66 | 132 | 66 | | | | | 132 | | | | |

| Индекс | Наименование 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. 10 нед. | 4 сем./ трим. 16 нед. | 5 сем./ трим. 16 нед. | 6 сем./ трим. 23 нед. | 7 сем./ трим. 12 нед. | 8 сем./ трим. 13 нед. |
| | | | | | | лаб. и практ. занятия | курсовых работ (проектов) | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 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 | 300 | 100 | 200 | 104 | 0 | 0 | 0 | 0 | 200 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | Э | 300 | 100 | 200 | 104 | | | | | 200 | | | | |
| 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 | -/3/1 | 378 | 126 | 252 | 126 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 | 180 | 0 | 0 |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | ДЗ | 378 | 126 | 252 | 126 | | | | | | 72 | 180 | | |
| УП.03 | Учебная практика | ДЗ | | | 72 | | | | | | | | 72 | | |
| ПП.03 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ | | | 108 | | | | | | | | 108 | | |
| ПМ.04 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | -/3/1 | 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 | | |

| Индекс | Наименование 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. 10 нед. | 4 сем./ трим. 16 нед. | 5 сем./ трим. 16 нед. | 6 сем./ трим. 23 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 | |
| УП.04 | Учебная практика | ДЗ | | | 72 | | | | | | | | | 72 | | |
| ПП.04 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ | | | 72 | | | | | | | | | 72 | | |
| ПМ.05 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | -/3/1 | 264 | 88 | 176 | 92 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 | 104 |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | -, ДЗ | 264 | 88 | 176 | 92 | | | | | | | | | 72 | 104 |
| УП.05 | Учебная практика | ДЗ | | | 36 | | | | | | | | | | 36 | |
| ПП.05 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ | | | 36 | | | | | | | | | | 36 | |
| ПМ.06 | Организация работы структурного подразделения | -/2/1 | 384 | 128 | 256 | 110 | 30 | 0 | 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 (компл.) | | | 36 | | | | | | | | | | 36 | |
| ПП.06 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ (компл.) | | | 72 | | | | | | | | | | 72 | |
| ПМ.07 | Выполнение работ по рабочей профессии - 16675 Повар IV разряда | -/1/2 | 366 | 122 | 244 | 120 | 0 | 0 | 0 | 244 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по рабочей профессии - 16675 Повар IV разряда | Э | 366 | 122 | 244 | 120 | | | | 244 | | | | | | |
| УП.07 | Учебная практика | ДЗ | | | 72 | | | | | 72 | | | | | | |
| ПП.07 | Производственная практика (по профилю специальности) | - | | | 144 | | | | | 144 | | | | | | |
| Всего | | -/38/18 | 6480 | 2160 | 4320 | 2019 | 30 | 612 | 792 | 360 | 576 | 576 | 504 | 432 | 468 | |

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

| № | Наименование |
|-----------------------------|--|
| <i>Кабинеты:</i> | |
| 1 | русского языка и литературы |
| 2 | истории |
| 3 | химии |
| 4 | 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 | информационно-коммуникационных 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 образовательного учреждения среднего профессионального образования Ростовской области «Ростовский торгово-экономический техникум» разработан на основе 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 г., зарегистрирован Министерством юстиции РФ рег.№ 33234 от 23 июля 2014 г.

Общеобразовательная подготовка реализуется в соответствии с "Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования" (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180) и в соответствии с приказом Минобрнауки России от 28.09.2009 г. № 355. По данной специальности СПО установлен технический профиль.

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 квалификационного экзамена, студенты могут получить рабочую профессию - 16675 Повар IV разряда. Порядок проведения преддипломной практики регламентирован Положением ГБОУ СПО РО РТЭТ о преддипломной практике.

Промежуточная аттестация на I курсе проводится в рамках двухнедельной сессии в конце 2 семестра со сдачей экзаменов по русскому языку, математике и экзамена по профильной дисциплине - физика. На последующих курсах экзамены и дифференцированные зачеты (промежуточная аттестация) проводятся после освоения учебной дисциплины, МДК, ПМ в течение учебного года.

Итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы. Порядок проведения и подготовки регламентирован Положением ГБОУ СПО РО РТЭТ 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 | | 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 |

91% от общего объема часов вариативной части направлено в профессиональный цикл для расширения и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, а также для получения такой дополнительной компетенции, как умение работать с компьютерной программой 1С-Рарус:Общепит (учебная дисциплина "Бухгалтерский учет в общественном питании"). Это дает возможность обеспечить конкурентоспособность выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда и возможностями продолжения обучения, повысит востребованность выпускников на рынке труда.