

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области

Утверждаю

Директор
Самохвалов С.В.



08.10.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация: техник-технолог

форма обучения Очная Срок получения СПО по ППССЗ: 3г 10м год начала подготовки по УП 2024

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 20.09.2022 № 852

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области

Утверждаю

Директор

Самохвалов С.В.

08.10.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация: техник-технолог

форма обучения Очная Срок получения СПО по ППССЗ: 3г 10м год начала подготовки по УП 2024

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 20.09.2022 № 852

Распределение по курсам и семестрам																																													
Курс 1											Курс 2																Курс 3																		
Семестр 2											Семестр 3								Семестр 4								Семестр 5																		
23 1/2 нед											14 (3) нед								13 1/6 (10) нед								11 5/6 (5) нед																		
Максим.	Самост.	Консулт.	Обязательная	в том числе							Максим.	Самост.	Консулт.	Обязательная	в том числе							Максим.	Самост.	Консулт.	Обязательная	в том числе																			
				Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект					Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект					Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект													
34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77		
			32								36			34,12								36			35,17									36			34,47								
864	54	42	768	369	381				18																																				
864	54	42	768	369	381				18																																				
520	42	24	454	179	263				12																																				
68	12	6	50	28	16				6																																				
73		2	71	53	18																																								
64		2	62		62																																								
120	12	8	100	32	62				6																																				
62		2	60	42	18																																								
71		2	69		69																																								
38		2	36	18	18																																								
24	18		6	6																																									
344	12	18	314	190	118				6																																				
48		4	44	16	28																																								
62		2	60	40	20																																								
70	12	6	52	28	18				6																																				
62		2	60	44	16																																								
56		2	54	32	22																																								
46		2	44	30	14																																								
											612	32		580	276	196						864	20		844	206	218				30	30	612	26		586	216	184					6		
											114	4		110	50	60					86	4		82	2	80						138	4		134	60	74								
											50	2		48	48						50	4		46		46																			
											40	2		38		38					50	4		46		46						72	2		70	40	30								
											24			24	2	22					36			36	2	34						22			22	2	20								
																																	44	2		42	18	24							

час			360	нед		10	час			252	нед		7	час			144	нед		4
час			108	нед		3	час			108	нед		3	час				нед		
час			108	нед		3	час			108	нед		3	час				нед		
час				нед			час				нед			час				нед		
час			252	нед		7	час			144	нед		4	час			144	нед		4
час			252	нед		7	час			144	нед		4	час			144	нед		4
час				нед			час				нед			час				нед		

час				нед			час				нед			час			144	нед	4			144		144	
час				нед			час				нед			час			216	нед	6						
час				нед			час				нед			час			144	нед	4			144		144	
час				нед			час				нед			час			72	нед	2			72		72	
час				нед			час				нед			час				нед							
час				нед			час				нед			час				нед							

900	28		872	254	234			24		612	26		586	202	120			12		864	28		836	116	420				12
			1										1																
			4										3																
			3										2																

4560	1380	4418	1242
------	------	------	------

Индекс	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1	ПК 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
ПК 1.2	ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания
ПК 2.1	ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК 2.2	ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК 3.1	ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.2	ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 4.1	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5	ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию

	№	Наименование
		Кабинеты
	1	социально-гуманитарных дисциплин
	2	иностранного языка в профессиональной деятельности;
	3	безопасности жизнедеятельности;
	4	химии в пищевом производстве;
	5	микробиологии, санитарии и гигиены;
	6	организации производства;
	7	товароведения продовольственных товаров;
	8	прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности;
	9	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;
	10	технологии кулинарного и кондитерского производства.
		Лаборатории:
	1	учебный кулинарный цех;
	2	учебный кондитерский цех;
	3	лабораторный химический анализ.
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
	2	актовый зал;

Пояснения
Нормативно-правовую базу разработки данного учебного плана составляют:
Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
Приказ Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. № 852 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»;
Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации □ по образовательным программам среднего профессионального образования»;
Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».
Колледж, реализует ФГОС среднего общего образования в пределах основных образовательных программ с учетом профиля получаемого профессионального образования, соответствующий профиль обучения определяет самостоятельно, руководствуясь Рекомендациями Минобрнауки России.
Учебный план определяет сводные данные по бюджету времени, нормативный срок обучения, квалификацию выпускника; перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей, производственной практики по курсам и семестра, форм промежуточной аттестации, виды государственной итоговой аттестации.
Начало учебных занятий 1 сентября, окончание 30 июня. Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 часов в неделю. Продолжительность учебной недели – шестидневная; продолжительность занятий - спаренные уроки по 45 мин.
В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ОПОП (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается максимальная, самостоятельная и обязательная трудоемкость дисциплин, практик в часах.
Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет порядка 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.
Часы вариативной части отведены на расширение дисциплин и профессиональных модулей. За счет вариативной части введены:
модуль ПМ.06 Основы технологических процессов приготовления кулинарной продукции общественного питания - 384 часа;
дисциплины общепрофессионального цикла:
Правовые основы профессиональной деятельности - 50 часов;
Организация обслуживания в организациях общественного питания - 70 часов;
Основы экономики, менеджмента и маркетинга - 70 часов.
Общеобразовательный цикл учебного плана содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности»

	Индивидуальный проект представлен в виде учебного исследования или учебного проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой профессии или специальности.
	Общепрофессиональный цикл состоит из дисциплин. Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (практика по профилю специальности).
	В календарном графике учебного процесса указывается последовательность реализации ОПОП СПО по курсам, включая теоретическое обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам, промежуточную аттестацию, практики, государственную итоговую аттестацию, каникулы.
	В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.
	Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и дипломной работы.