

Согласовано

Темергалиева директор  
ООО "Земля"

Хасул / Хасулкова С.В.



Утверждаю

Директор СОГБОУ СПО "Десногорский  
энергетический колледж"



Зенкина А.В.

" 27 " 06 2012 г.

протокол педагогического совета от 31.08.2012, №30

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
СОГБОУ СПО "Десногорский энергетический колледж"  
по специальности среднего профессионального образования  
260807 Технология продукции общественного питания  
по программе базовой подготовки

Квалификация: **техник - технолог**

Форма обучения – **очная**

Нормативный срок обучения – **3 года и 10 мес.**

на базе основного **общего** образования

Профиль получаемого профессионального  
образования - **технический**

## 1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО) Десногорского энергетического колледжа разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 260807 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 675 от 22.06.2010 г., зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный № 18123 от 11.08.2010 ) При составлении учебного плана учитывались следующие основные нормативные документы:

- Закон Российской Федерации «Об образовании» от 10.07.1992 г. №3266-1 (с изменениями и дополнениями, внесенными федеральными законами РФ в 1996-2010 гг.).
  - Базисный учебный план по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»;
  - Федеральный Базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования. (Приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 в редакции приказов Минобрнауки России от 20.08.2008 № 241 и от 30.08.2010 № 889);
  - Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования. (Письмо Минобрнауки РФ от 29.05.2007 г. № 03-1180, с учетом приказа Минобрнауки России от 28.09.2009 г. № 355);
  - О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального / среднего профессионального образования. Приложение 3. (Письмо Департамента профессионального образования Минобрнауки России от 20.10.2010 12-696 (на сайте ФГУ «ФИРО»));
  - Устав колледжа,
- а так же другие документы, регламентирующие разработку учебного плана ОПОП СПО, реализацию в образовательных учреждениях СПО Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах ОПОП СПО.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» состоит из обязательной части – объемом 2052 часов и вариативной части – объемом 864 часов.

## **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.**

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» очной формы обучения составляет 199 недель (включая общеобразовательный цикл):

- теоретическое обучение, включая лабораторно-практические занятия- 120 недель
- учебная и производственная практика – 28 недель
- преддипломная практика - 4
- промежуточная аттестация – 7 недель
- государственная итоговая аттестация – 6 недель
- каникулярное время – 34 недели

Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, занятия проводятся парами.

Объем обязательных аудиторных занятий составляет 36 часов в неделю, максимальная учебная нагрузка студента не превышает 54 часа и включает в себя обязательные учебные занятия, консультации и самостоятельную работу студентов студента.

Консультации планируются на учебную группу на весь период обучения в объеме 100 часов на учебную группу на учебный год и могут проводиться с отдельными студентами, группами студентов и целыми учебными группами в устной и письменной форме. Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется преподавателем в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, подразумевает регулярную объективную оценку качества освоения обучающимися содержания учебной дисциплины, профессионального модуля и способствует успешному овладению учебным материалом, компонентов компетенций (знаний, умений, навыков по дисциплинам или модулям ОПОП) в разнообразных формах аудиторной работы, в процессе внеаудиторной подготовки и оценивает систематичность учебной работы обучающегося в течение семестра.

К формам текущего контроля знаний относятся: собеседование; тест; контрольная работа; лабораторная, практическая, расчетно-графическая работа; эссе и иные творческие работы; реферат; отчет (по практикам и т.п.); курсовая работа (проект). Текущий контроль знаний может проходить в виде устного опроса: письменных работ; контроль с помощью технических средств и информационных систем.

В учебном плане отражены следующие формы промежуточной аттестации студентов: зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ), экзамен (Э), комплексный дифференцированный зачет (ДЗкм), комплексный экзамен (Экм), экзамен (квалификационный) (Э(к)). Формы и процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся СОГБОУ СПО «Десногорский энергетический колледж» (протокол № 38 от 10.09.2013г).

Курсовые работы (проекты) предусмотрены по МДК.03.01.Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, по МДК.04.01.Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий, по МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации.

Курсовые работы, зачеты, дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре формой промежуточной аттестации по модулю является квалификационный экзамен, который проводится с участием работодателей. По итогам экзамена в зачетной книжке выставляется запись: «ВПД освоено».

Количество экзаменов в году не превышает 8, количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без зачетов по физической культуре). Если дисциплина или МДК изучается несколько семестров, то дифференцированный зачет или экзамен проводится в последнем семестре. Аттестация в промежуточном семестре проводится за счет использования форм текущего контроля.

Объем каникул на 1-2 курсах составляет 11 недель, на 3-ем курсе – 10 недель, на 4-м – 2 недели в зимний период.

На 3-ем курсе с юношами проводятся учебные сборы, как правило, в весенне-летний период.

Все виды практики реализуются в рамках профессиональных модулей: УП(производственное обучение) рассредоточено в лабораториях колледжа, ПП(производственная практика) концентрировано - в организациях направление деятельности которых соответствует профилю обучения.

В учебном плане предусмотрено 6 недель на государственную итоговую аттестацию в последнем семестре.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 3 часа обязательной учебной нагрузки в общеобразовательном цикле и 2 часа в разделе «Физическая культура» ОПОП, который дополняется самостоятельной учебной нагрузкой.

Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, (48 часов выделяется для девушек на освоение основ медицинских знаний).

Занятия по дисциплинам «Иностранный язык», «Физическая культура» проводятся в подгруппах. Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и МДК с использованием ПЭВМ и лабораторного оборудования могут проводиться в подгруппах, если наполняемость каждой не менее 8-13 человек.

### **1.3.Общеобразовательный цикл**

Объем изучения ОД соответствует примерным объемным параметрам среднего (полного) общего образования в пределах ОПОП СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования и составляет 1404 часа. Учебное время, распределено на изучение базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла, опираясь на Рекомендации Минобрнауки России, 2007.

При реализации в колледже Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования дисциплины группируются в общеобразовательный цикл и изучаются в течение одного года. Общеобразовательные дисциплины (ОД) делятся на базовые (ОДБ) и профильные (ОДП). Специальность 260807 «Технология продукции общественного питания» относится к техническому профилю. Базовыми дисциплинами для специальностей технического профиля являются: русский язык, литература, иностранный язык, история, обществознание (включая экономику и право), химия, биология, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности (ОБЖ), профильными - математика, физика, информатика и ИКТ.

На ОБЖ отводится 70 часов, на физическую культуру – по 3 часа в неделю. Занятия по физической культуре дополняются за счет занятий в спортивных секциях.

Проведение занятий по дисциплинам «Иностранный язык», лабораторные и практические занятия по дисциплинам «Физика», «Химия», «Физическая культура» возможно в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

Промежуточная аттестация на первом курсе проводится в конце 2 семестра в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Обязательны 3 экзамена по общеобразовательному циклу: русский язык (письменно), математика(письменно), физика (устно)-профильная дисциплина.

Умения и знания, полученные студентами при освоении дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин ОПОП.

### **1.4.Формирование вариативной части ОПОП**

Объем времени отведенный на вариативную часть использован в соответствии с учетом текущих потребностей работодателей, экономических особенностей развития региона, технологий социальной сферы и направлен на развитие личностных и профессиональных наклонностей студентов, повышение их конкурентоспособности на региональном рынке труда.

Вариативная часть в объеме 864 часов была распределена следующим образом:

**1. на общий социально-гуманитарый и экономический цикл - 100 часов:**

ОГЭС.05.Русский язык и культура речи - 60 часов

ОГЭС.06.Социальная психология – 40 часов;

**2. на математический и общий естественнонаучный цикл - 54 часа:**

ЕН.04.Информатика - 52 часа, 2 часа на общее увеличение обязательных часов дисциплины ЕН.03. Химии.

**3. на профессиональный цикл – 710 часов:**

3.1 на общепрофессиональные дисциплины – 330 часов, в том числе:

- на увеличение общего количества обязательных часов общепрофессиональных дисциплин

ОП.01Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве- 20 часов(60 часов)

ОП.07.Основы экономики, менеджмента и маркетинга- 39 часов(80часов)

-на введение новых дисциплин:

ОП.10.Товароведение продовольственных товаров – 65 часов;

ОП.11.Кухня народов мира – 76;

ОП.12.Технология карвинга – 76 часов;

ОП.13.Психология и этика профессиональной деятельности – 54 часа.

3.2 на профессиональные модули - 380 часа.

-на введение новых МДК:

МДК 06.02 Экономика отрасли – 68 часов

на увеличение общего количества обязательных часов МДК

МДК.03.01.Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции – 112часов (282 часа)

МДК 04.01.Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий -100часов (200 часов)

МДК07.01. Кулинарное производство – 100 часов (232 часа)

### **1.5 Порядок аттестации обучающихся**

Промежуточная аттестация проводится в конце каждого семестра в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

В конце первого семестра проводится зачёт по дисциплине физическая культура. В конце второго семестра проводятся дифференцированные зачеты по дисциплинам литература, иностранный язык, история, обществознание (включая экономику и право), биология, физическая культура и экзамены по русскому языку, математике, физике., по русскому языку и математике – в письменной форме, по физике – в устной.

На первом курсе все экзамены переносятся на летнюю сессию и проводятся в течение 2-х недель. На втором курсе в течение 1 недели после третьего семестра и в течении 1 недели после четвертого семестра. На третьем курсе промежуточная аттестация в форме экзаменов проводится в течение 2 недель после 6 семестра. На четвертом курсе сессия предусмотрена после восьмого семестра.

На 2 курсе проводится **комплексный дифференцированный зачет**

1)МДК 01.01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и УП.01.Учебная практика.

а также на 4 курсе **комплексный экзамен**

2) МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации и МДК.06.02. Экономика отрасли.

Промежуточная аттестацию в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки (если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и проводить его можно на следующий день после завершения освоения соответствующей программы). В рамках одной календарной недели для подготовки ко второму экзамену, в т. ч. для проведения консультаций, следует предусмотреть не менее 2 дней.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий и организаций.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре формой промежуточной аттестации по модулю является квалификационный экзамен, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения и проводится с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля( МДК и предусмотренных практик) По итогам экзамена в зачетной книжке выставляется запись: «ВПД освоен».

Формой государственной (итоговой) аттестации (ГИА) по специальности является защита выпускной квалификационной работы в виде дипломного проекта. На выполнение дипломного проекта предусмотрено 4 недели, на защиту дипломного проекта – 2недели. Порядок подготовки и проведения ГИА предусмотрен Положением о порядке государственной итоговой аттестации обучающихся СОГБОУ СПО «Десногорский энергетический колледж» (приказ №32 от 10.09.2013).

**2. Сводные данные по бюджету времени 260807 (в неделях)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0		2		11	52
II курс	30	5	4		2		11	52
III курс	30	0	10		2		10	52
IV курс	21	0	9	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>5</b>	<b>23</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>





ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	72	24	48	18	30					48				
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	66	22	44	26	18					44				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	72	24	48	36	12						48			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	120	40	80	60	20								80	
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	51	17	34	24	10					34				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	28	40					68				
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	ДЗ	98	33	65	41	24				65					
ОП.12	Кухня народов мира	ДЗ	114	38	76	52	24						76			
ОП.13	Технология карвинга	ДЗ	114	38	76	44	32						76			
ОП.14	Психология и этика профессиональной деятельности	ДЗ	81	27	54	42	12				54					
<b>СМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>09/12</b>	<b>3090</b>	<b>694</b>	<b>2396</b>	<b>836</b>	<b>472</b>	<b>80</b>			<b>282</b>	<b>448</b>	<b>440</b>	<b>600</b>	<b>368</b>	<b>258</b>
СМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Эк	369	87	282	94	80				282					
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗкм	261	87	174	94	80				174					
УП.01	Учебная практика	ДЗкм	108	0	108	0	0				108					
СМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Эк	411	65	346	70	60					346				
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	195	65	130	70	60				130					
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72	0	72	0	0				72					
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	144	0	144	0	0				144					
СМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Эк	693	141	462	154	98	30					166	296		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	423	141	282	154	98	30					166	116		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	180	0	180	0	0							180		
СМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эк	516	100	416	120	50	30					106	198	112	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э, ДЗ	300	100	200	120	50	30					106	54	40	
ПП.04	Производственная практика	Э, ДЗ	216	0	216	0	0						144	72		
СМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Эк	279	81	198	94	68						198			
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	243	81	162	94	68						162			
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	36	0	36	0	0						36			
СМ.06	Организация работы структурного подразделения	Эк	420	104	316	124	64	20								146
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Экм	210	70	140	76	44	20						70	70	
МДК.06.02	Экономика отрасли	Экм	102	34	68	48	20						28	40		
ПП.06	Производственная практика	Э, ДЗ	108	0	108	0	0						72	36		
СМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Эк	492	116	376	180	52				102	274				
МДК.07.01	Кулинарное производство	Э	348	116	232	180	52				102	130				
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	144	0	144	0	0					144				

		Всего	838/18	7569	2241	5328	2055	2185	89	612	792	576	828	576	804	612	468	
ПДП	Преддипломная практика																	4 н
ГИА	Государственная итоговая аттестация																	6 н
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.)		Всего	дисциплинам и МЛК		612	792	468	612	396	684	396	360						
Государственная (итоговая) аттестация			учебной практики		0	0	108	72	0	0	0	0						
I. Программа базовой подготовки			произв. практики		0	0	0	144	144	216	216	108						
I.1. Дипломный проект			преддипл. практики		0	0	0	0	0	0	0	144						
Выполнение дипломного проекта с 19.05.2016 по 16.06.2016 (всего 4 нед.)			экзаменов		0	3	3	3	2	4	0	3						
Защита дипломного проекта (работы) с 17.06.2016 по 30.06.2016 (всего 2 нед.)			диф. зачетов всего		0	9	2	7	3	6	3	8						
			зачетов всего		1	0	1	2	1	2	1	0						

