

Рассмотрен и одобрен  
на заседании педагогического совета  
ГОУ СПО ЛНР "Луганский государственный  
колледж экономики и торговли"  
Протокол от "25" июня 2020 г. № 9

Утверждаю  
И.о. директора  
Государственного образовательного учреждения  
среднего профессионального образования  
Луганской Народной Республики  
"Луганский государственный колледж экономики  
и торговли"



Н.А. Твердохлебова

"31" августа 2020 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования  
Луганской Народной Республики "Луганский государственный колледж экономики и торговли"

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: заочная

Нормативный срок обучения: 3 года 5 месяцев

на базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

**I. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для заочной формы обучения**

Курсы	Самостоятельная учебная работа	Учебная практика	Производственная практика		Экзаменационная сессия (аудиторные занятия и промежуточная аттестация)	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	38,5				4,5		9	52
II курс	28	6	4		5		9	52
III курс	26	10	2		5		9	52
IV курс	2,5		6	4	2,5	6		21
<b>Всего</b>	<b>95</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>17</b>	<b>6</b>	<b>27</b>	<b>177</b>



### 3. План образовательного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Контрольные работы (семестр)	Учебная нагрузка обучающихся (в часах)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)						
				Максимальная	Обязательная аудиторная					Самостоятельная учебная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс
					Всего	Лекций	Лабораторных	Практических, вкл. семинарские	Курсовое проектирование		1 сем. 21,5 нед.	2 сем. 21,5 нед.	3 сем. 15,5 нед.	4 сем. 27,5 нед.	5 сем. 15,5 нед.	6 сем. 27,5 нед.	7 сем. 21 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>3/0</b>		<b>357</b>	<b>64</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>293</b>	<b>32</b>	<b>22</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОГСЭ.01.	Основы философии	-ДЗ,-----		62	12	6		6		50		12					
ОГСЭ.02.	История	ДЗ,-----		62	12	6		6		50	12						
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	--ДЗ,-----	кл.р. (3)	182	30	2		28		152	10	10	10				
ОГСЭ.04.	Психология общения	-----		51	10	6		4		41	10						
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>2/0</b>		<b>480</b>	<b>74</b>	<b>38</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>406</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01.	Математика	-ДЗ,-----		81	14	6		8		67		14					
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	-----		54	12	8		4		42	12						
ЕН.03.	Химия	--ДЗ,-----	д.р. (3)	345	48	24	12	12		297	18	16	14				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>14/16/10</b>		<b>4221</b>	<b>562</b>	<b>226</b>	<b>84</b>	<b>222</b>	<b>30</b>	<b>3659</b>	<b>38</b>	<b>48</b>	<b>76</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>8/3</b>		<b>1197</b>	<b>198</b>	<b>102</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>999</b>	<b>38</b>	<b>48</b>	<b>12</b>	<b>26</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>28</b>
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э,-----	кл.р. (1)	141	22	12		10		119	22						
ОП.02.	Физиология питания	-ДЗ,-----		84	14	6		8		70		14					
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	--Э,-----		120	18	8		10		102		18					
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-ДЗ,-----	кл.р. (2)	102	16	8		8		86		16					
ОП.05.	Метрология и стандартизация	-----ДЗ,--		81	14	8		6		67				14			
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	-----ДЗ		81	14	8		6		67							14
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-----Э,---	д.р. (4)	150	26	14		12		124			12	14			
ОП.08.	Охрана труда	-----ДЗ		78	14	8		6		64							14
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	-----		102	16	8		8		86	16						
ОП.10.	Техническое оснащение организаций общественного питания	-----ДЗ,--	д.р. (5)	102	16	8		8		86				16			
ОП.11.	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	-----ДЗ,--	д.р. (1)	93	16	8		8		77				16			
ОП.12.	Бухгалтерский учет	-----ДЗ,--		63	12	6		6		51			12				



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>14/8/7</b>		<b>3024</b>	<b>364</b>	<b>124</b>	<b>84</b>	<b>126</b>	<b>30</b>	<b>2660</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>74</b>	<b>54</b>	<b>100</b>	<b>72</b>
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э(К)		405	50	20	12	18		355			24	26			
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ		297	50	20	12	18		247			24	26			
УП.01.	Учебная практика	3		72						72							
ПП.01.	Производственная практика (по профилю специальности)	3		36						36							
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э(К)		312	40	16	12	12		272			20	20			
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	д.р. (4)	204	40	16	12	12		164			20	20			
УП.02.	Учебная практика	3		72						72							
ПП.02.	Производственная практика (по профилю специальности)	3		36						36							
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э(К)		426	48	20	12	16		378			20	28			
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ДЗ	д.р.(4)	282	48	20	12	16		234			20	28			
УП.03.	Учебная практика	3		72						72							
ПП.03.	Производственная практика (по профилю специальности)	3		72						72							
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э(К)		390	46	18	12	16		344						22	24
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	д.р. (7)	246	46	18	12	16		200						22	24
УП.04.	Учебная практика	3		72						72							
ПП.04.	Производственная практика (по профилю специальности)	3		72						72							
ПМ.05.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э(К)		249	40	16	12	12		209						20	20
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ		177	40	16	12	12		137						20	20
УП.05.	Учебная практика	3		36						36							
ПП.05.	Производственная практика (по профилю специальности)	3		36						36							
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э(К)		543	84	22		32	30	459					54	30	
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации	ДЗ		192	28	12		16		164					28		
МДК.06.02.	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания	ДЗ		207	56	10		16	30	151					26	30	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18			
УП.06.	Учебная практика	3,3		72						72										
ПП.06.	Производственная практика (по профилю специальности)	3,3		72						72										
ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар	ЭК		699	56	12	24	20		643						28	28			
МДК.07.01.	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса	ДЗ		411	56	12	24	20		355						28	28			
УП.07.	Учебная практика	3		180						180										
ПП.07.	Производственная практика (по профилю специальности)	3		108						108										
<b>Всего</b>		<b>14/21/10</b>		<b>5058</b>	<b>700</b>	<b>284</b>	<b>96</b>	<b>290</b>	<b>30</b>	<b>4358</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>			
ПДП	Производственная практика (преддипломная)																4 нед.			
ПА	Промежуточная аттестация																17 нед.			
ГИА	Государственная итоговая аттестация																6 нед.			
Консультации на учебную группу по 4 часа на одного студента в год																				
Государственная итоговая аттестация																				
4. Программа базовой подготовки																				
1.1. Выпускная квалификационная работа																				
Подготовка выпускной квалификационной работы																				
с 15.12 по 11.01 (всего 4 недели)																				
Защита выпускной квалификационной работы																				
с 12.01 по 25.01 (всего 2 недели)																				
1.2. Государственных экзаменов не предусмотрено																				
										<b>Всего</b>	дисциплин и МДК		100	100	100	100	100	100	100	
											учебной практики									16 нед.
											производственной практики (по профилю специальности)									12 нед.
											производственной практики (преддипломной)									4 нед.
											экзаменов		1	1		4		1	3	
											дифференцированных зачетов		1	4	2	4	4	1	5	

**Перечень кабинетов и лабораторий для подготовки по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№ п/п	Наименование
Лаборатории	
1	Химии
1-26	Информационных технологий в профессиональной деятельности, документационного обеспечения управления
2-8	Информатики и компьютерной техники
2-10	Товароведения и экспертизы продовольственных товаров
Кабинеты	
1-13	Метрологии и стандартизации
1-14	Иностранного языка
1-15	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
1-28	Правовых дисциплин
1-29	Социально-экономических и гуманитарных дисциплин
1-31	Товароведения и экспертизы продовольственных товаров
1-33	Учетных дисциплин и исполнения бюджетов бюджетной системы
1-36	Менеджмента и маркетинга
1-37	Технологического оборудования организаций общественного питания и предприятий ресторанного хозяйства
1-38	Организации обслуживания и производства в организациях общественного питания и предприятиях ресторанного хозяйства
1-39	Технологических дисциплин и технологии производства кулинарной продукции
1-42	Экономики организации и статистики
2-1	Математики
2-2	Психологии общения и этики профессиональной деятельности
2-5	Естествознания, экологических основ природопользования
2-6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
2-7	Истории и обществознания
	Спортивный зал
	Спортивная площадка
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актовый зал
	Учебно-методический кабинет
	Банкетный зал



## 4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### 4.1. Нормативная база реализации ППССЗ по специальности СПО

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли» разработан на основании:

- Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (программа подготовки специалистов среднего звена), утвержденного приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 16.10.2018 г. №937-од, зарегистрированного в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 27.11.2018 г. за №801/2445;

- Закона «Об образовании» Луганской Народной Республики от 30.09.2016 г. №128-П;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (программам подготовки специалистов среднего звена), утвержденного приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 11.04.2018 г. №326-од, зарегистрированного в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 07.05.2018 г. за №134/1778 (с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 16.05.2019 г. №451-од, зарегистрированным в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 12.06.2019 г. за №287/2836);

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации и промежуточной аттестации обучающихся образовательных организаций (учреждений) среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 06.12.2018 г. №1123-од, зарегистрированного в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 25.12.2018 г. за №893/2537;

- Типового положения о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) Луганской Народной Республики, утвержденного приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 20.04.2017 г. №237, зарегистрированного в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 18.05.2017 г. за №264/1315 (с изменениями, внесенными приказом



Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 07.05.2019 г. №405, зарегистрированным в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 20.05.2019 г. за №249/2798);

- Методических рекомендаций по формированию учебных планов по программам подготовки специалистов среднего звена, утвержденных приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 05.06.2018 г. №566-од;

- Приказа Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 19.06.2020 г. №617-од «Об утверждении примерных программ для образовательных организаций (учреждений) среднего профессионального образования Луганской Народной Республики».

При разработке учебного плана также использованы:

- Устав Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли»;

- Правила внутреннего трудового распорядка ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный колледж экономики и торговли»;

- Правила внутреннего распорядка студентов ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный колледж экономики и торговли»;

- Положение о деятельности Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли»;

- Положение о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) Луганской Народной Республики ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный колледж экономики и торговли» (новая редакция).

#### **4.2. Организация образовательного процесса и режим занятий**

Учебный год на всех курсах обучения начинается 1 сентября, заканчивается согласно графику образовательного процесса.

График образовательного процесса разрабатывается для каждой группы при обязательном соблюдении праздничных недель и завершающих форм обучения.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки студентов составляет 30 часов в неделю.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки студентов не превышает 200 часов в год. В эту нагрузку не входит учебная и производственная практика в составе профессиональных модулей. Она



реализуется за счет объема учебного времени, отводимого на самостоятельную работу студентов.

Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год.

Продолжительность занятий – группировка парами (1 час 20 минут).

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием учебных занятий, составленному согласно учебному плану и календарному учебному графику.

Учебным планом предусмотрено выполнение курсовой работы по МДК.06.02. Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания (VI семестр), которая выполняется в пределах времени, отведенного на изучение междисциплинарного курса – 30 часов на группу, в том числе все формы работы по сопровождению курсовой работы (разъяснение особенностей курсовой работы, ознакомление с правилами оформления работы, обсуждение содержания, помощь при расчетах, проверка расчетов, защита курсовой работы). Для организации работы по подготовке и выполнению курсовой работы предполагается деление группы на две подгруппы.

Учебная практика (16 недель) и производственная практика (по профилю специальности) (12 недель) реализуются студентами при освоении профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей самостоятельно в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Производственная практика (преддипломная), продолжительностью 4 недели, проводится в VII семестре концентрировано после завершения изучения всех учебных дисциплин и профессиональных модулей на базе организаций (предприятий), с которыми заключены договоры о проведении практики, на базе учебно-производственного комплекса образовательного учреждения, а также организаций (предприятий), на которых работают будущие выпускники и направление деятельности которых соответствует профилю подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Летние каникулы устанавливаются в соответствии с графиком образовательного процесса: июль-август.

### **4.3. Формирование вариативной части ППССЗ**

Учебный план ППССЗ включает обязательную часть циклов и вариативную часть. Обязательная и вариативная части ППССЗ состоят из:

- цикла гуманитарной и социально-экономической подготовки;



- цикла математической и естественнонаучной подготовки;
- профессионального цикла.

В соответствии с ГОС СПО ЛНР по ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (программа подготовки специалистов среднего звена) обязательная нагрузка по циклам составляет 700 часов, максимальная учебная нагрузка - 4050 часов. Распределение максимальной учебной нагрузки на обязательную и вариативную части выражено соотношением 70,37%/29,63%.

Вариативная часть ППССЗ распределена на увеличение часов математического и общего естественнонаучного учебных циклов, общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей, а также на введение дисциплин и междисциплинарных курсов:

- «Психология общения»;
- «Техническое оснащение организаций общественного питания»;
- «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания»;
- «Бухгалтерский учет»;
- МДК.06.02. Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания.

Использование вариативной части дает возможность сформировать и расширить общие и профессиональные компетенции, умения и знания, необходимые для удовлетворения потребностей рынка труда высококвалифицированными кадрами и продолжить образование.

#### **4.4. Порядок аттестации студентов**

Оценка качества освоения дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей включает текущий контроль и промежуточную аттестацию. Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов и экзаменов (квалификационных). Применяется 5-балльная система оценивания.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачетов проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. В форме экзаменов – в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Количество экзаменов в течение учебного года не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов – 10, без учета зачетов по учебной и производственной практикам.

Обучение завершается Государственной итоговой аттестацией в форме подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.



Выпускная квалификационная работа определяется в соответствии с содержанием одного или нескольких профессиональных модулей. Сроки подготовки выпускной квалификационной работы с 15.12 по 11.01 (всего 4 недели), защита - с 12.01 по 25.01 (всего 2 недели).

**Заместитель директора  
по учебно-методической работе**



**И.М. Пигович**