

Рассмотрен и одобрен
на заседании педагогического совета
Государственного образовательного учреждения
среднего профессионального образования
Луганской Народной Республики
"Луганский государственный колледж экономики
и торговли"

Протокол от " 30 " августа 2022 г. № 1

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

Н.А. Твердохлебова



2022 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: очная

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев

на базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования _____ естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	34	4	2		1,5		10,5	52
II курс	28,5	7	4		2		10,5	52
III курс	18,5	5	6	4	1,5	6	2	43
Всего	81	16	12	4	5	6	23	147

2. Календарный учебный график

курсы	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь				Июль				Август																	
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23
п/п	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52														
I курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	ПП	УП	УП	ПП	Т	Т	ПА	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К												
II курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	УП	УП	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПП	ПП	ПП	ПП	УП	УП	ПА	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К													
III курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	ПП	ПП	ПП	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	ПП	УП	УП	ПП	ПП	ПА	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП													

Условные обозначения:

Теоретическое обучение

Т

Промежуточная аттестация

ПА

Учебная практика

УП

Производственная практика (по профилю специальности)

ПП

Производственная практика (преддипломная)

ПДП

Государственная итоговая аттестация

ГИА

Каникулы

К

11,5

7

3. План образовательного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (в часах)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)						
			Максимальная	Всего	Обязательная аудиторная					Самостоятельная учебная работа	I курс		II курс		III курс	
					Лекций	Лабораторных	Практических, вкл. семинарские	Курсовое проектирование	1 сем. 17 нед.		2 сем. 23 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 23 нед.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	3/0	681	454	78	0	376	0	227	104	64	110	68	46	62	
ОГСЭ.01.	Основы философии	-,-,ДЗ,-,-,-,-	62	48	24		24		14			48				
ОГСЭ.02.	История	ДЗ,-,-,-,-,-	62	48	26		22		14	48						
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	-,-,-,-,-,ДЗ	182	162	8		154		20	24	28	38	34	24	14	
ОГСЭ.04.	Физическая культура	3,3,3,3,3,ДЗ	324	162	6		156		162	32	36	24	34	22	14	
ОГСЭ.05.	Психология общения	-,-,-,-,-,-	51	34	14		20		17						34	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2/0	480	320	134	54	132	0	160	138	140	42	0	0	0	
ЕН.01.	Математика	-,ДЗ,-,-,-,-,-	81	54	24		30		27		54					
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	-,-,-,-,-,-	54	36	18		18		18	36						
ЕН.03.	Химия	-,-,ДЗ,-,-,-,-	345	230	92	54	84		115	102	86	42				
П.00	Профессиональный цикл	16/10	4221	2982	940	252	1760	30	1239	352	606	412	724	518	370	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	8/3	1197	798	390	0	408	0	399	156	288	80	220	54	0	
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э,-,-,-,-,-,-	141	94	48		46		47	94						
ОП.02.	Физиология питания	-,ДЗ,-,-,-,-,-	84	56	28		28		28		56					
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,-,Э,-,-,-,-	120	80	40		40		40			80				
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,ДЗ,-,-,-,-,-	102	68	24		44		34		68					
ОП.05.	Метрология и стандартизация	-,ДЗ,-,-,-,-,-	81	54	22		32		27		54					
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,ДЗ,-	81	54	28		26		27					54		
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,-,Э,-,-,-	150	100	50		50		50				100			
ОП.08.	Охрана труда	-,-,-,ДЗ,-,-	78	52	26		26		26				52			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,-,-	102	68	38		30		34		68				
ОП.10.	Техническое оснащение организаций общественного питания	-,-,-ДЗ,-,-	102	68	34		34		34				68		
ОП.11.	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	ДЗ,-,-,-,-,-	93	62	30		32		31	62					
ОП.12.	Бухгалтерский учет	-,-ДЗ,-,-,-,-,-	63	42	22		20		21		42				
ПМ.00	Профессиональные модули	8/7	3024	2184	550	252	1352	30	840	196	318	332	504	464	370
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э(К)	405	288	100	24	164	0	117	116	172	0	0	0	0
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-,-ДЗ,-,-,-,-,-	297	198	100	24	74		99	116	82				
УП.01.	Учебная практика	-,-ДЗ,-,-,-,-,-	72	60			60		12		60				
ПП.01.	Производственная практика (по профилю специальности)	-,-ДЗ,-,-,-,-,-	36	30			30		6		30				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э(К)	312	226	64	36	126	0	86	80	146	0	0	0	0
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-,-ДЗ,-,-,-,-,-	204	136	64	36	36		68	80	56				
УП.02	Учебная практика	-,-ДЗ,-,-,-,-,-	72	60			60		12		60				
ПП.02.	Производственная практика (по профилю специальности)	-,-ДЗ,-,-,-,-,-	36	30			30		6		30				
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э(К)	426	308	90	24	194	0	118	0	0	106	202	0	0
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-,-,-ДЗ,-,-,-	282	188	90	24	74		94			46	142		
УП.03	Учебная практика	-,-,-ДЗ,-,-,-,-	72	60			60		12			60			
ПП.03.	Производственная практика (по профилю специальности)	-,-,-,-ДЗ,-,-,-	72	60			60		12				60		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э(К)	390	284	60	60	164	0	106	0	0	114	170	0	0
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,-,-,-ДЗ,-,-,-	246	164	60	60	44		82			54	110		
УП.04.	Учебная практика	-,-,-ДЗ,-,-,-,-	72	60			60		12			60			
ПП.04.	Производственная практика (по профилю специальности)	-,-,-,-ДЗ,-,-,-	72	60			60		12				60		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э(К)	249	178	58	18	102	0	71	0	0	0	0	48	130		
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-, -, -, -, ДЗ	177	118	58	18	42		59					48	70		
УП.05.	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	36	30			30		6						30		
ПП.05.	Производственная практика (по профилю специальности)	-, -, -, -, ДЗ	36	30			30		6						30		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э(К)	543	386	132	0	224	30	157	0	0	0	0	146	240		
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации	-, -, -, -, ДЗ	192	128	64		64		64					78	50		
МДК.06.02.	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания	-, -, -, -, ДЗ	207	138	68		40	30	69					68	70		
УП.06.	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	72	60			60		12						60		
ПП.06.	Производственная практика (по профилю специальности)	-, -, -, -, ДЗ	72	60			60		12						60		
ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар	Э(К)	699	514	46	90	378	0	185	0	0	112	132	270	0		
МДК.07.01.	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса	-, -, -, -, ДЗ,-	411	274	46	90	138		137			82	72	120			
УП.07.	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ,-	180	150			150		30			30	60	60			
ПП.07.	Производственная практика (по профилю специальности)	-, -, -, -, ДЗ,-	108	90			90		18					90			
Всего		21/10	5382	3756	1152	306	2268	30	1626	594	810	564	792	564	432		
ПДП	Производственная практика (преддипломная)														4 нед.		
ПА	Промежуточная аттестация														5 нед.		
ГИА	Государственная итоговая аттестация														6 нед.		
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 часов)								Всего	дисциплин и МДК		594	630	414	612	414	252	
									учебной практики			120	150	60	60	90	
Государственная итоговая аттестация									производственной практики (по профилю специальности)			60		120	90	90	
1. Программа базовой подготовки									производственная практика (преддипломная)								4 нед.
1.1. Выпускная квалификационная работа									экзаменов		1	2	1	3	1	2	
Подготовка выпускной квалификационной работы с 18.05 по 14.06 (всего 4 недели)									дифференцированных зачетов		2	7	2	4	2	4	
Защита выпускной квалификационной работы с 15.06 по 28.06 (всего 2 недели)																	
1.2. Государственных экзаменов не предусмотрено																	

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

Наименование
Лаборатории
Химии
Информационных технологий в профессиональной деятельности, документационного обеспечения управления
Информатики и компьютерной техники
Товароведения и экспертизы продовольственных товаров
Кабинеты
Метрологии и стандартизации
Иностранного языка
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Правовых дисциплин
Социально-экономических и гуманитарных дисциплин
Товароведения и экспертизы продовольственных товаров
Учетных дисциплин и исполнения бюджетов бюджетной системы
Менеджмента и маркетинга
Технологического оборудования организаций общественного питания и предприятий ресторанного хозяйства
Организации обслуживания и производства в организациях общественного питания и предприятиях ресторанного хозяйства
Технологических дисциплин и технологии производства кулинарной продукции
Экономики организации и статистики
Математики
Психологии общения и этики профессиональной деятельности
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Истории и обществознания
Спортивный зал
Спортивная площадка
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актовый зал
Учебно-методический кабинет
Банкетный зал
Учебно-производственный комплекс

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 Луганской Народной Республики «Об образовании» от 30.09.2016 г. №128-П (с изменениями);

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

- Правила внутреннего распорядка студентов Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «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) в Государственном образовательном учреждении среднего профессионального образования Луганской Народной Республики

«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 зимних каникул, праздничных недель и завершающих форм обучения.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки студентов составляет 36 часов в неделю.

Максимальная недельная учебная нагрузка студентов не превышает 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена.

Консультации на учебную группу на каждый учебный год составляют 100 часов.

Реализация образовательной программы специальности осуществляется в условиях пятидневной учебной недели.

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.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрено 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях.

Учебным планом предусмотрено выполнение курсовой работы по междисциплинарному курсу 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 курсовой 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) проводятся при освоении

студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика реализуется рассредоточено чередуясь с теоретическим обучением, а производственная практика (по профилю специальности) – после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной практики.

Практики проводятся на базе учебно-производственного комплекса образовательной организации, а также в организациях (предприятиях), с которыми заключены соответствующие договоры, и направление деятельности которых соответствует профилю подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Производственная практика (преддипломная) продолжительностью 4 недели, проводится в VI семестре концентрировано после завершения изучения всех учебных дисциплин и профессиональных модулей на базе организаций (предприятий), с которыми заключены договоры о проведении практики, а также организаций (предприятий), предоставляющих рабочие места будущим выпускникам.

Каникулы устанавливаются в соответствии с графиком образовательного процесса: зимние каникулы – первые две недели января; летние каникулы – 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 специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (программа подготовки специалистов среднего звена) обязательная нагрузка по циклам составляет 2916 часов, максимальная учебная нагрузка - 4374 часа. Распределение максимальной учебной нагрузки на обязательную (3078 часа) и вариативную (1296 часов) части выражено соотношением 70,37%/29,63%.

Вариативная часть ППССЗ составляет 1296 часов (максимальная) при 864 часах обязательной аудиторной нагрузке и распределена:

На увеличение часов учебных циклов:

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл - 112 час.:
- «Химия» – 112 час.

Общепрофессиональные дисциплины - 210 час.:

- «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» - 52 час.;

- «Физиология питания» - 14 час.;

- «Организация хранения и контроль запасов и сырья» - 42 час.;

- «Информационные технологии в профессиональной деятельности» - 24 час.;

- «Правовые основы профессиональной деятельности» - 10 час.;

- «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» - 58 час.;

- «Охрана труда» - 10 час.

Профессиональные модули - 198 час.:

- МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 54 час.;

- МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции – 44 час.;

- МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 20 час.;

- МДК.07.01. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса – 80 час.

Итого: 520 час.

На введение учебных дисциплин и междисциплинарных курсов:

- «Психология общения» - 34 час.;

- «Техническое оснащение организаций общественного питания» - 68 час.;

- «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания» - 62 час.;

- «Бухгалтерский учет» - 42 час.;

- МДК.06.02. Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания – 138 час.

Итого: 344 час.

Всего: 864 час.

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.

Если два экзамена запланированы в рамках одной календарной недели, для подготовки ко второму экзамену, в т.ч. для проведения консультаций, предусмотрено не менее 2 дней.

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

Обучение завершается государственной итоговой аттестацией в форме подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Выпускная квалификационная работа определяется в соответствии с содержанием одного или нескольких профессиональных модулей. Сроки подготовки выпускной квалификационной работы с 18.05 по 14.06 (всего 4 недели), защита - с 15.06 по 28.06 (всего 2 недели).

Заместитель директора
по учебно-методической работе



И.М. Червоткина