

УТВЕРЖДЕНО:  
Учёным советом  
Сибирского университета потребительской  
кооперации (СибУПК)  
(протокол от 27 мая 2020 г. № 10)



Председатель Учёного совета  
В.И. Бакайтис

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации

"Сибирский университет потребительской кооперации"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

Технология производства общественного питания

*код*

*наименование специальности*

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПССЗ*

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Заочная

Срок получения СПО по СПССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП

2017

профиль получаемого профессионального образования

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384



УП*																																																
ПМ.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)		2			РП	час	144	144	нед		4			час		нед			час	144	нед	4			час		нед			28	144																
ПТ*																																																
ПМ.03.ЭК	Экзамен (квалификационный)	2							599	300																					28																	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2			1		424	388	36	12	12	12									424	388	36	12	12	12					384	40															
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3				3		424	388	36	12	12	12									424	388	36	12	12	12					28	384	40														
МДК*																																																
УП.04.01	Учебная практика		3			РП	час	72	72	нед		2			час		нед			час		нед			час	72	нед	2			28	72																
УП*																																																
ПМ.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)		3			РП	час	144	144	нед		4			час		нед			час		нед	4			час		нед			28	144																
ПТ*																																																
ПМ.04.ЭК	Экзамен (квалификационный)	3							640	252																					28																	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	2	2			1		166	136	30	14	6	10														166	136	30	14	6	10		146	20													
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	4				4		166	136	30	14	6	10														166	136	30	14	6	10		28	146	20												
МДК*																																																
УП.05.01	Учебная практика		4			РП	час	36	36	нед		1			час		нед			час		нед			час	36	нед	1			28	36																
УП*																																																
ПМ.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)		4			РП	час	72	72	нед		2			час		нед			час		нед			час	72	нед	2			28	72																
ПТ*																																																
ПМ.05.ЭК	Экзамен (квалификационный)	4							274	138																						28																
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1	3			1		138	110	28	14	14														138	110	28	14	14			118	20														
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	4				4		138	110	28	14	14														138	110	28	14	14			10	118	20													
МДК*																																																
УП.06.01	Учебная практика		4			РП	час	36	36	нед		1			час		нед			час		нед			час	36	нед	1			10	36																
УП*																																																
ПМ.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)		4			РП	час	36	36	нед		1			час		нед			час		нед			час	36	нед	1			10	36																
ПТ*																																																
ПМ.06.ЭК	Экзамен (квалификационный)	4							210	100																						10																
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1	3					224	178	46	18	28														224	178	46	18	28			194	30														
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 "Товар"	4						224	178	46	18	28														224	178	46	18	28			28	194	30													
МДК*																																																
УП.07.01	Учебная практика		4			РП	час	36	36	нед		1			час		нед			час		нед			час	36	нед	1			28	36																
УП*																																																
ПМ.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)		4			РП	час	108	108	нед		3			час		нед			час		нед			час	108	нед	3			28	108																
ПТ*																																																
ПМ.07.ЭК	Экзамен (квалификационный)	4																														28																
ПМ*																																																
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики																																																
	час	1008	1008	нед		28			час		нед			час	360	нед	10		час	144	нед	4		час	108	нед	3		час	324	нед	9		час	324	нед	9											
Учебная практика	час	360	360	нед		10			час		нед			час	144	нед	4		час	144	нед	4		час	108	нед	3		час	108	нед	3		час	108	нед	3											
Концентрированная	час	360	360	нед		10			час		нед			час	144	нед	4		час	144	нед	4		час	108	нед	3		час	108	нед	3		час	108	нед	3											
Распределенная	час			нед					час		нед			час		нед			час		нед			час		нед			час		нед			час		нед												
Производственная (по профилю специальности) практика	час	648	648	нед		18			час		нед			час	216	нед	6		час	216	нед	6		час	216	нед	6		час	216	нед	6		час	216	нед	6											
Концентрированная	час	648	648	нед		18			час		нед			час	216	нед	6		час	216	нед	6		час	216	нед	6		час	216	нед	6		час	216	нед	6											
Распределенная	час			нед					час		нед			час		нед			час		нед			час		нед			час		нед			час		нед												
ПДП	ГОСУДАРСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (среднетипичная)		4			РП	час	144	144	нед		4			час		нед			час		нед			час	144	нед	4			28	144																
Государственная или оная аттестация	час	216	216	нед		6			час		нед			час		нед			час		нед			час	216	нед	6		час	216	нед	6		час	216	нед	6											
ГИА	Подготовка выпускной квалификационной работы							144																												28	144											
ГИА	Защита выпускной квалификационной работы							72																												28	72											
Консультации на каждого обучающегося в учебном году																																																
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	21	29	1			29		4374	3734	640	248	260	112	20	1079	919	160	72	54	34				1060	900	160	46	62	32	20	1338	1178	160	60	64	36		897	737	160	70	80	10				3078	1296
Экзамены (без учета физ. культуры)																																																
Зачеты (без учета физ. культуры)																																																
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																																																
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																																
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																																
Итоговые писем. контр. раб. (без учета физ. культуры)																																																
Домашние контр. раб. (без учета физ. культуры)																																																

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

### 1. Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена

1.1. Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена разработан автономной некоммерческой образовательной организацией высшего образования Центросоюза Российской Федерации "Сибирский университет потребительской кооперации" 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 от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации от 23.07.2014 г., рег. № 33234), а также на основе следующих нормативных документов:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ);
- Приказа Минобрнауки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в редакции от 29.06.2017 г. N 613);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 17.11.2017 г.);
- Письма Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 г. № 06-1225 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта и получаемой профессии и специальности среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (ред. от 18.08.2016 г.);
- Методических рекомендаций по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015 г. № 06-846;
- Устава Сибирского университета потребительской кооперации.

### 2. Организация учебного процесса и режим занятий

2.1. Организация учебного процесса в университете по программам подготовки специалистов среднего звена реализуется на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2.2. Учебный год начинается в соответствии с календарный учебным графиком.

2.3. Максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академического часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении образовательной программы среднего профессионального образования по заочной форме обучения составляет 160 часов в год, продолжительность обязательных учебных (аудиторных) занятий не превышать 8 часов в день, продолжительность академического часа – 45 минут.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе две недели в зимний период.

2.4. Основной формой организации образовательного процесса по заочной форме обучения является лабораторно-экзаменационная сессия, включающая в себя весь комплекс лабораторно-практических работ, теоретического обучения и оценочных мероприятий (промежуточная и итоговая аттестация) (далее - сессия), периодичность и сроки проведения сессии установлены в календарном учебном графике учебного плана.

Общая продолжительность сессий в учебном году по заочной форме обучения на 1-м и 2-м курсах - 30 календарных дней, на последующих курсах - 40 календарных дней.

Годовой бюджет времени по заочной форме обучения распределяется следующим образом (кроме последнего курса): сессия - 4 или 6 недель в зависимости от курса, самостоятельное изучение учебного материала - остальное время.

На последнем курсе бюджет времени распределяется следующим образом: сессия - 6 недель, преддипломная практика - 4 недели, государственная итоговая аттестация - 6 недель, самостоятельное изучение учебного материала - остальное время

2.5. В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования объем обязательной части циклов ППСЗ составляет 4374 часов, на вариативную часть ППСЗ выделено 1296 часов максимальной учебной нагрузки.

В межсессионный период обучающимися по заочной форме обучения выполняются домашние



контрольные работы, количество которых в учебном году не более десяти, а по отдельной дисциплине, МДК - не более двух.

Количество экзаменов в учебном году - не более 8, а количество зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре). В день проведения экзамена не планируются другие виды учебной деятельности.

2.6. К экзамену по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, экзамену (квалификационному) допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все установленные лабораторные и практические работы, курсовые работы (проекты) и имеющие положительную оценку по результатам текущего контроля успеваемости, сдавшие все домашние контрольные работы, а также прошедшие практику в рамках данного модуля.

Консультации по всем дисциплинам, планируются из расчета 4 часов в год на каждого обучающегося и проводятся как в период сессии, так и в межсессионное время.

По заочной форме обучения в образовательных организациях практика реализуется в объеме предусмотренном для очной формы обучения.

### 3. Программа подготовки специалистов среднего звена

3.1. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура".

Дисциплина «Иностранный язык» реализуется в течение всего периода обучения;

По дисциплине «Физическая культура» предусматриваются занятия в объеме не менее двух часов, которые проводятся как установочные.

3.2. Экзамен (квалификационный) проводится непосредственно по завершению обучения по профессиональному модулю в последнем семестре его освоения. По итогам экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» присваивается рабочая профессия «Повар».

3.3. Рабочий учебный план предусматривает выполнение курсовой работы в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

3.4 Контроль успеваемости и качество подготовки обучающихся проводится с целью определения уровня качества усвоения ими (обучающимися) учебного материала, степени достижения поставленной цели обучения, стимулирования самостоятельной работы обучающихся и включает текущий и промежуточный контроль.

Текущий и промежуточный контроль успеваемости обучающихся проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися учебного материала, степени достижения поставленной цели обучения и стимулирования самостоятельной работы.

Текущий контроль осуществляется в процессе проведения практических, лабораторных занятий определяется оценками: «5» -отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» неудовлетворительно.

Промежуточная аттестации обучающихся проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Количество экзаменов не превышает 8 в год, количество зачетов 10, в указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Комплексные экзамены проводятся по следующим дисциплинам:

- «Метрология и стандартизация» и «Товароведение продовольственных товаров»;

- «Безопасность пищевых продуктов и основы здорового питания» и «Организация хранения и контроль запасов и сырья»;

- «Охрана труда» и «Оборудование предприятий общественного питания».

### 3.5. Практика является обязательным разделом ППССЗ.

Практика представляет собой вид учебной деятельности направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная (по профилю специальности) реализуется обучающимся самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета в форме собеседования.

Обучающиеся, имеющие стаж работы или работающие на должностях, соответствующих получаемой квалификации, освобождаются от прохождения учебной практики и практики по профилю специальности на основании предоставленных с места работы справок.

Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, проводится после последней сессии и предшествует государственной итоговой аттестации.

Преддипломная практика реализуется обучающимся в объеме четырех недель.

### 4. Формирование вариативной части ППССЗ

4.1. Часы вариативной части, выделенные федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (1296 часов максимальной учебной нагрузки) дают возможность расширения и 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 распределены следующим образом:

- в цикл общепрофессиональных дисциплин добавлены часы учебным дисциплинам обязательной части и введены учебные дисциплины: «Бухгалтерский учет в общественном питании», «Товароведение продовольственных товаров», «Безопасность пищевых продуктов и основы здорового питания», «Кулинария народов мира», (вариативная часть составляет 1059 максимальной учебной нагрузки);

- в цикл профессиональных модулей вариативная часть составляет 237 часов максимальной учебной нагрузки.

5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

5.1. Государственная итоговая аттестация включает подготовку (4 недели) и защиту выпускной квалификационной работы (2 недели).

5.2. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены Положением университета на основе Приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 17.11.2017 г.).

5.3. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена.

**Согласовано**

Проректор по учебной работе

Декан торгово-технологического факультета

Заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания

Л.В.Ватлина

Ю.Ю.Миллер

С.Ю.Глебова