

Министерство образования Рязанской области

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение среднего профессионального образования
«Касимовский нефтегазовый колледж»



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы подготовки специалистов среднего звена по специальности:

19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Квалификация специалиста среднего звена–техник-технолог
Форма обучения–очная

Нормативный срок обучения–3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный

1. Пояснительная записка

Нормативная база реализации ППССЗ

– Настоящий учебный план основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ООП ППССЗ) Областного государственного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования «Касимовский нефтегазовый колледж» специальности **19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов** разработан на основе:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минпросвещения России от 08апреля 2021г.№153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерныхосновныхобразовательныхпрограммсреднегопрофессиональногообразования»;

– Приказ Минпросвещения России от 20сентября 2022г.№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 от24.08.2022№762«Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 08ноября2021г.№800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 5августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

– ПриказМинобрнаукиРоссииот28мая2014г.№594«Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком.

В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464, с изменениями, утвержденными приказом Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. № 60-259, уставом ОГБПОУ «КНГК» объем обязательной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 часов в неделю при шестидневной рабочей неделе.

Продолжительность учебных занятий по одной учебной дисциплине или профессиональному модулю составляет 45 минут, сгруппированных парами.

В социально-гуманитарном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельная работа обучающихся. В учебном плане отдельно указывается объем образовательной программы ее отдельных компонентов (частей), реализуемых в форме практической подготовки.

Профессиональный цикл основной образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО по специальности.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Общая продолжительность каникул при освоении основной образовательной программы ППССЗ составляет 10-11 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы специальности **19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов** разрабатывается на основе требований ФГОС СОО и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение в объеме 1476 часов при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах ОПОП СПО, соответствующих учебным предметам обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенных в общеобразовательный цикл ОП СПО на базе основного общего образования с получением СОО с учетом осваиваемой профессии СПО.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено в течение всего периода обучения одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО.

Промежуточная аттестация проводится по всем предметам общеобразовательного учебного цикла (кроме физической культуры) в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены: русский язык, математика, физика. По физической культуре по окончании каждого семестра

проводится зачет, а по окончании последнего семестра изучения дисциплины – дифференцированный зачет.

Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть ориентирована на расширение основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углубления подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть ППССЗ разработана с учетом требований профессиональных стандартов: **22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329 н)**, при участии работодателей и составляет 1386 часов, которые распределены:

1. на освоение обучающимися дополнительных компетенций, путем реализации дополнительных к обязательным дисциплин и междисциплинарных курсов,
2. на овладение обучающимися дополнительными профессиональными компетенциями путем расширения содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части и расширения видов работ производственной практики (по профилю специальности),
3. на освоение обучающимися дополнительных знаний и умений, обусловленных спецификой деятельности колледжа путем реализации дополнительных к обязательным учебным дисциплинам.

Формы проведения консультаций

Консультации для обучающихся предусматриваются в период прохождения промежуточной аттестации, курсового и дипломного проектирования.

Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные. Время, отводимое на консультации, рассчитывается за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию или времени, отводимого на дисциплину.

Формы проведения промежуточной аттестации

По учебным предметам, учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам всех учебных циклов в учебном плане отражены следующие формы промежуточной аттестации:

З (зачет), Дз (дифференцированный зачет), э (экзамен), эк (экзамен (квалификационный)), ЭК (квалификационный экзамен) – в случае получения обучающимися профессии рабочего, должности служащего в рамках вида деятельности или соответствующего профессионального модуля. По учебной и производственной практике промежуточная аттестация предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

Промежуточная аттестация второго семестра предусматривает итоговые экзамены. Обязательными являются: «Русский язык» - в письменной форме, «Математика» - в письменной форме, «Химия» - в устной форме.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям – Экзамен по модулю, который проводится в виде практико-ориентированной оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен по модулю может быть проведен в виде демонстрационного экзамена: проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида деятельности формирования у него компетенций, определенных в разделе III ФГОС СПО.

По профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар проводится квалификационный экзамен с последующим присвоением квалификации.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая включает подготовку и защиту дипломной работы (проекта) и демонстрационный экзамен. Требования к

содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются колледжем на основании программы государственной итоговой аттестации выпускников по ООП ППСЗ. Объем времени на государственную итоговую аттестацию составляет 216 часов.

Другое

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППСЗ предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме не менее 48 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей)–70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину, для подгрупп девушек это время используется на освоение основ медицинских знаний.

Общий объем дисциплины «Физическая культура» социально гуманитарного цикла составляет 150 часов и предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и самостоятельную учебную нагрузку (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях). Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Предусматривается ежегодное обновление учебного плана, являющегося неотъемлемой частью основной образовательной программы СПО с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы (п.18 Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464 (ред. от 15.12.2014г.)

«Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»).

3. Учебный план

Программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных Пищевых продуктов.

| Индекс | Наименование циклов, предметов, дисциплин, Профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Объём образовательной программы в академических часах | | | | | | | | | Распределение объёма работы обучающихся (включая учебные занятия, все виды практики, промежуточную и итоговую аттестацию) по курсам и семестрам (час. в семестр) | | | | | | | |
|-----------------------------|---|--------------------------------|---|--------------------------------------|---|-------------|----------|----------|--------------|--------------------------|------------------------|--|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | | Всего | вт.ч.в форме практической подготовки | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | | Самостоятельная работа | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | |
| | | | | | Занятия по дисциплинам и МДК | | | | | | | 1 сем. 17 нед. 612 час. | 2 сем. 24 нед. 864 час. | 3 сем. 17 нед. 612 час. | 4 сем. 24 нед. 864 час. | 5 сем. 17 нед. 612 час. | 6 сем. 25 нед. 900 час. | 7 сем. 17 нед. 612 час. | 8 сем. 24 нед. 864 час. |
| | | | | | Всего занятий | в том числе | | практики | консультации | промежуточная аттестация | | | | | | | | | |
| Лабораторные и практические | Курсовой проект | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| О.00 | Общеобразовательный цикл | 1/8/3 | 1476 | 682 | 1476 | 768 | 0 | 0 | 54 | 18 | 0 | 612 | 864 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ООД.00 | Общеобразовательные дисциплины | | 1476 | 682 | 1476 | 698 | 0 | 0 | 54 | 18 | 0 | 612 | 864 | | | | | | |
| ООД.01 | Русский язык | -,Э | 108 | 36 | 108 | 36 | | | 6 | 6 | | 36 | 72 | | | | | | |
| ООД.02 | Литература | -,ДЗ | 128 | 54 | 128 | 54 | | | 4 | | | 48 | 80 | | | | | | |
| ООД.03 | История | -,ДЗ | 136 | 46 | 136 | 46 | | | 4 | | | 48 | 88 | | | | | | |
| ООД.04 | Обществознание | -,ДЗ | 108 | 34 | 108 | 34 | | | 4 | | | 46 | 62 | | | | | | |
| ООД.05 | География | -,ДЗ | 72 | 28 | 72 | 28 | | | 4 | | | 34 | 38 | | | | | | |
| ООД.06 | Иностранный язык | -,ДЗ | 108 | 70 | 108 | 106 | | | 4 | | | 46 | 62 | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|---|---------------|-------------|-------------|-------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------|------------|----------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ООД.07 | Математика | -,Э | 248 | 102 | 248 | 102 | | | 6 | 6 | | 102 | 146 | | | | | | |
| ООД.08 | Информатика | -,ДЗ | 108 | 80 | 108 | 80 | | | 4 | | | 36 | 72 | | | | | | |
| ООД.09 | Физическая культура | З,ДЗ | 72 | 58 | 72 | 70 | | | | | | 34 | 38 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ООД.10 | Основы безопасности и защиты Родины | -,ДЗ | 68 | 46 | 68 | 46 | | | 4 | | | 34 | 34 | | | | | | |
| ООД.11 | Физика | -,Э | 144 | 34 | 144 | 34 | | | 6 | 6 | | 66 | 78 | | | | | | |
| ООД.12 | Химия | -,ДЗ | 72 | 38 | 72 | 38 | | | 4 | | | 48 | 24 | | | | | | |
| ООД.13 | Биология | -,ДЗ | 72 | 24 | 72 | 24 | | | 4 | | | 34 | 38 | | | | | | |
| | Индивидуальный проект | З | 32 | 32 | 32 | | | | | | | | 32 | | | | | | |
| СГЦ.00 | Социально – гуманитарный цикл | 5/6/0 | 778 | 382 | 684 | 390 | 0 | 0 | 14 | 0 | 94 | 0 | 0 | 188 | 204 | 54 | 50 | 134 | 54 |
| СГЦ.01 | История России | -,ДЗ | 140 | 64 | 120 | 24 | | | 2 | | 20 | | | 48 | 72 | | | | |
| СГЦ.02 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | ДЗ | 180 | 96 | 160 | 158 | | | 4 | | 20 | | | 26 | 24 | 28 | 26 | 26 | 30 |
| СГЦ.03 | Безопасность жизнедеятельности | -,ДЗ | 90 | 52 | 80 | 20 | | | 2 | | 10 | | | 38 | 42 | | | | |
| СГЦ.04 | Физическая культура | 3,3,3,3,3,ДЗ | 170 | 86 | 150 | 148 | | | | | 20 | | | 26 | 26 | 26 | 24 | 24 | 24 |
| СГЦ.05 | Основы бережливого производства | ДЗ | 96 | 44 | 84 | 20 | | | 4 | | 12 | | | | | | | 84 | |
| СГЦ.06 | Основы финансовой грамотности | -,ДЗ | 102 | 40 | 90 | 20 | | | 2 | | 12 | | | 50 | 40 | | | | |
| П.00 | Профессиональный учебный цикл | | 3896 | 3236 | 3564 | 846 | 40 | 900 | 68 | 30 | 302 | | | 424 | 660 | 558 | 844 | 474 | 604 |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 0/12/3 | 936 | 572 | 810 | 176 | | | 28 | 6 | 120 | | | 196 | 264 | 66 | 158 | 46 | 80 |
| ОП.01 | Химия в пищевом производстве | -,ДЗ | 140 | 80 | 120 | 24 | | | 2 | | 20 | | | | 120 | | | | |
| ОП.02 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | -,ДЗ | 112 | 66 | 100 | 20 | | | 2 | | 12 | | | 44 | 56 | | | | |
| ОП.03 | Бизнес-планирование | -,ДЗ | 90 | 52 | 80 | 16 | | | 2 | | 10 | | | 52 | 28 | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|---|---------|-----|-----|-----|-----|---|-----|----|---|----|--|--|--|---|-----|-----|-----|
| ПМ.02 | Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | Эк0/3/1 | 632 | 564 | 574 | 164 | | 144 | 10 | 6 | 52 | | | | 0 | 456 | 118 | 0 |
| МДК.02.01 | Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | ДЗ | 236 | 200 | 210 | 84 | | | 4 | | 26 | | | | | 210 | | |
| МДК.02.02 | Лабораторные исследования Качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | Э | 242 | 220 | 210 | 80 | | | 6 | 6 | 26 | | | | | 210 | | |
| УП.02 | Учебная практика | ДЗ | 36 | 36 | 36 | | | 36 | | | | | | | | 36 | | |
| ПП.02 | Производственная практика(по профилю специальности) | ДЗ | 108 | 108 | 108 | | | 108 | | | | | | | | | 108 | |
| ПМ.02.Э | Экзамен по модулю | | 10 | | 10 | | | | | | | | | | | | 10 | |
| ПМ.03 | Организационно-технологическое обеспечение изготовления продукции общественного питания массового производства и специализированных пищевых продуктов | Эк0/2/1 | 562 | 540 | 516 | 52 | 0 | 216 | 10 | 6 | 40 | | | | | 0 | 110 | 406 |
| МДК.03.01 | Организация и техническое сопровождение производства продукции общественного питания массового Изготовления и | ДЗ | 154 | 148 | 134 | 52 | | | 4 | | 20 | | | | | | 110 | 24 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|--|----------------|---------------|------------|------------|------------|--|------------|----------|----------|-----------|--|--|------------|------------|------------|----------|------------|------------|
| | Специализированных пищевых продуктов | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.03.02 | Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | Э | 182 | 176 | 156 | 56 | | | 6 | 6 | 20 | | | | | | | | 156 |
| УП.03 | Учебная практика | ДЗ | 108 | 108 | 108 | | | 108 | | | | | | | | | | | 108 |
| ПП.03 | Производственная практика(по профилю специальности) | ДЗ | 108 | 108 | 108 | | | 108 | | | | | | | | | | | 108 |
| ПМ.03.Э | Экзамен по модулю | | 10 | | 10 | | | | | | | | | | | | | | 10 |
| ПМ.04 | Обеспечения деятельности структурного подразделения | ЭК0/1/1 | 344 | 288 | 318 | 64 | | 108 | 6 | 6 | 20 | | | | | | 0 | 200 | 118 |
| МДК.04.01 | Обеспечение деятельности структурного подразделения | Э | 226 | 180 | 200 | 64 | | | 6 | 6 | 20 | | | | | | | 200 | |
| ПП.04 | Производственная практика | ДЗ | 108 | 108 | 108 | | | 108 | | | | | | | | | | | 108 |
| ПМ.04.Э | Экзамен по модулю | | 10 | | 10 | | | | | | | | | | | | | | 10 |
| ПМ.05 | Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар | ЭК0/2/1 | 736 | 678 | 704 | 200 | | 288 | 6 | 6 | 26 | | | 228 | 358 | 118 | | | |
| МДК.05.01 | Основы технологических процессов приготовления продукции общественного питания | Э | 438 | 390 | 406 | 200 | | | 6 | 6 | 26 | | | 228 | 178 | | | | |
| УП.05 | Учебная практика | ДЗ | 180 | 180 | 180 | | | 180 | | | | | | | 180 | | | | |
| ПП.05 | Производственная практика | ДЗ | 108 | 108 | 108 | | | 108 | | | | | | | | 108 | | | |
| ПМ.05.Э | Экзамен по модулю | | 10 | | 10 | | | | | | | | | | | 10 | | | |
| УП.00ПП.00 | Учебная и производственная практика | | 25 нед | 900 | 900 | | | 900 | | | | | | | 180 | 108 | 180 | 108 | 324 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|-----------------|--|-------------|--|--|--|-----------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|--|------------|--|
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | | 6 нед | | 216 | | | | | | | | | | | | | | | 216 | |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы | | 4 нед | | 144 | | | | | | | | | | | | | | | 144 | |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы | | 2 нед | | 72 | | | | | | | | | | | | | | | 72 | |
| Итого | | | 6366 | | 5940 | | | | 136 | | | | | | | | | | | | |
| Общий объем образовательной программы | | | 4890 | | 4464 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Итого по обязательной части ППССЗ | | | 3592 | | 3192 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Обязательная часть образовательной программы | | | 3234 | | 2344 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Вариативная часть образовательной программы, в том числе | | | 1386 | | 1004 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | | 497 | | 270 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| П.00 | Профессиональный цикл | | 889 | | 734 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Консультации на учебную группу по 100часов в год (всего400часов) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Государственная итоговая аттестация | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Вид выпускной квалификационной работы - дипломный проект | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Выполнение дипломного проекта-с 17 мая по14 июня(4 недели) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Защита дипломного проекта-с 17 июня по 24 июня(1,5недели) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Демонстрационный экзамен-с 27 июня по 31 июня(0,5 недели) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | Предметов, дисциплины МДК (часов) | 612 | 864 | 612 | 684 | 494 | 704 | 490 | 314 | | | | |
| | | | | | | | | | Учебной практики(часов) | | | | 180 | | 72 | | 108 | | | | |
| | | | | | | | | | Производственной практики(часов) | | | | | 108 | 108 | 108 | 216 | | | | |
| | | | | | | | | | Экзаменов(квалиф) | | | | | 1 | 1 | 1 | 2 | | | | |
| | | | | | | | | | Экзаменов | | 3 | | 2 | 0 | 1 | 1 | 1 | | | | |
| | | | | | | | | | Дифференц.зачетов | | 10 | 1 | 7 | 2 | 6 | 3 | 7 | | | | |
| | | | | | | | | | Зачётов | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | |

Согласовано:

Зам.директора по УМР _____ Козина Н.В.

Зам.директора по ПП ПО и ДПО _____ Марков А.В.