

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



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации

"Сибирский университет потребительской кооперации"

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания  
код наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

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

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Очная Срок получения СПО по СПССЗ 3г 10м год начала подготовки по УП 2019

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный  
*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

19.02.10 Технология продукции общественного питания, срок получения СПО по ПИССС: 3 года 10 месяцев, год начала подготовки 2019

Индекс	Наименование учебного раздела, модуля, дисциплины, профессионального модуля, НКР, практики	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.																										Максимальная учебная нагрузка	Общая учебная нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
		Экзам.	Защит.	Курсовые проекты	Курсовые работы	Курсовые проекты	Курсовые работы	Распределение по курсам и семестрам																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
								Курс 1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
								Семестр 1 37 нед.					Семестр 2 22 нед.					Семестр 3 13 нед.					Семестр 4 16 нед.					Семестр 5 13 нед.					Семестр 6 18 нед.					Семестр 7 13 1/3 нед.					Семестр 8 7 2/3 нед.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
1	2	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	21	26	27	28	29	30	31	32	33	34	37	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000



## 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 16.08.2013г. № 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 17 марта 2015 г. N 06-259 «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. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (ред. от 18.08.2016 г.);
- 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. В соответствии с календарным учебным графиком начало учебного года первого сентября.

Максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность академического часа – 45 минут.

Большая перемена -30 минут.

Учебная неделя составляет шесть дней.

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

2.3. Экзаменационная сессия организуется в соответствии с утвержденным календарным учебным графиком и требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования проводится согласно расписанию.

2.4. В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования объем обязательной части учебных циклов ППСЗ составляет 6480 часов, в том числе 4320 часа обязательных учебных занятий.

На вариативную часть ППСЗ выделено 1296 часов, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий.

### 3. Общеобразовательный цикл

3.1. Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППСЗ на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования в соответствии Приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».

3.2. Срок освоения ППСЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель - каникулы.

3.3. Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах программы подготовки специалистов среднего звена с учетом естественнонаучного профиля



получаемого профессионального образования составлено в соответствии с Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования. (Письмо Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 г. № 06-1225).

3.4. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

3.5. Профильными дисциплинами для данной специальности среднего профессионального образования являются: химия, биология, информатика.

3.6. Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин.

3.7. Продолжение освоения федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов как «Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл», «Математический и общий естественнонаучный учебный цикл» и отдельных дисциплин профессионального цикла.

3.8. Промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачетов по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, с использованием традиционных и инновационных методов, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация в форме экзаменов проводится по дисциплинам: «Математика» (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию), «Химия», комплексный экзамен - «Русский язык» и «Литература».

4. Программа подготовки специалистов среднего звена

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

"Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

4.2. Обязательная часть базовой подготовки профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины

«Безопасность жизнедеятельности».

Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов

Для подгрупп девушек 48 часов, отведенные на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», используется на освоение основ медицинских знаний.

4.3. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она 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.

4.4. 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».

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме - 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем ведущим данную дисциплину самостоятельно.

4.5. Учебный план предусматривает выполнение курсовой работы в объеме 20 часов аудиторных занятий в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

4.6. 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 аттестация 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».

5. Формирование вариативной части ППССЗ

5.1. Часы вариативной части, выделенные федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (1296 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий), 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.

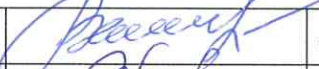


6. Формы проведения государственной итоговой аттестации

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

6.2. 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.).

6.3. 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		Л.В.Ватлина
Декан торгово-технологического факультета		Ю.Ю.Миллер
Заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания		С.Ю.Глебова