УТВЕРЖДЕНО:
Учёным советом
Сибирского университета потребительской
кооперации (СибУПК)
(протокол от 31мая 2023г. № 11)

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 продукции общественного питания

код — *наименование специальности*

по программе базовой подготовки среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Заочная **Срок получения СПО по ППССЗ** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2020

профиль получаемого профессионального образования

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 ППССЗ: 3 года 10 месяцев, год начала подготовки 2020 г

-	-	Форма контроля						Итого акад.часов				Макс. уч. нагр.		Обяз. уч. нагр.		Курс 1												Курс 2												Курс 3												Курс 4												Закрепленная кафедра	
																Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4								Семестр 5								Семестр 6								Семестр 7								Семестр 8									
Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	ДКР	Экспер тное	По плану	С преп.	СР	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Код	Наименование
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																																																																										
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							4374	4374	638	3736	3078	1296	638		486	52	12	14			408	593	20	22	40			511	508	28	12	20			448	552	22	20	36	20		454	600	40	10	24			526	738	24	22	40			652	440	38	4	34			364	457	34	6	44			373		
ОГСЗ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл							630	630	64	566	630		64		108	8		4			96	151			20			131	30			4			26	103			8			95	30			4			28	105			8			97	50	2		2			46	53			4			49		
ОГСЗ.01	Основы философии			2		2	54	54	8	46	54		8		34	4					30	20			4			16																																										22	Философии и истории
ОГСЗ.02	История			2		2	54	54	8	46	54		8		34	4					30	20			4			16																																										22	Философии и истории
ОГСЗ.03	Иностранный язык			8		2468	198	198	32	166	198		32		40			4			36	30			8			22	30			4			26	22			4			18	30			4			26	24			4			20	10			2			8	12			2			10	5	Иностранных языков и русской филологии
ОГСЗ.04	Физическая культура			8		8	324	324	16	308	324		16									81			4			77																						81			4			77	40	2					38	41			2			39	21	Физического воспитания и спорта
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл							312	312	40	272	312		40		132	20		4			108	180		4	12			164																																											
ЕН.01	Математика			2		2	96	96	12	84	96		12		48	6		2			40	48			4			44																																										13	Статистики и математики
ЕН.02	Экологические основы природопользования			1		2	54	54	8	46	54		8		24	4					20	30			4			26																																										16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ЕН.03	Химия	2				2	162	162	20	142	162		20		60	10		2			48	102		4	4			94																																											16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
П.Профессиональный учебный цикл							3432	3432	534	2898	2136	1296	534		246	24	12	6			204	262	20	18	8			216	478	28	12	16			422	449	22	20	28	20		359	570	40	10	20			500	633	24	22	32			555	390	36	4	32			318	404	34	6	40			324		
ОП.Общепрофессиональные дисциплины							1805	1805	294	1511	624	1181	294		246	24	12	6			204	262	20	18	8			216	188	12	4	10			162	193	8	8	22			155	320	32	4	14			270	330	10	10	24			286	130	10		14			106	136	14		10			112		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			2		2	54	54	8	46	54		8		20	4					16	34		4				30																																										17	Товароведения и экспертизы товаров
ОП.02	Физиология питания	4				4	108	108	20	88	62	46	20																58	4		4			50	50	4		8			38																									28	Технологии и организации общественного питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	6				6	122	122	14	108	62	60	14																														60	6		4			50	62			4			58													28	Технологии и организации общественного питания
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4			72	72	12	60	72		12																30			4			26	42			8			34																									6	Информатики
ОП.05	Метрология и стандартизация	2				2	78	78	16	62	78		16		30	4		2			24	48	4	2	4			38																																											17	Товароведения и экспертизы товаров
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			6		6	72	72	10	62	72		10																														30	4					26	42			6			36													30	Теории и истории государства и права
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8				8	120	120	24	96	62	58	24																																													60	4		8			48	60	8		4			48	36	Теоретической и прикладной экономики
ОП.08	Охрана труда	6				6	54	54	12	42	54		12																														30	4		4			22	24			4			20													16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			2		2	108	108	16	92	108		16		58	4		4			50	50	4		4			42																																										16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОП.10	Бухгалтерский учет в общественном питании			6		6	54	54	8	46		54	8																														30	4					26	24			4			20													2	Бухгалтерского учета, анализа и аудита
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров	2				2	108	108	24	84		108	24		58	6	6				46	50	6	6				38																																										17	Товароведения и экспертизы товаров
ОП.12	Безопасность пищевых продуктов и основы здорового питания	8				8	146	146	24	122		146	24																																												70	6		6			58	76	6		6			64	28	Технологии и организации общественного питания
ОП.13	Кулинария народов мира	6				6	154	154	22	132		154	22																														80	6	4				70	74	6	6				62													28	Технологии и организации общественного питания
ОП.14	Оборудование предприятий общественного питания	6				46	433	433	72	361		433	72		80	6	6				68	80	6	6				68	100	8	4	2			86	101	4	8	6			83	30	4		4			22	42	4		4			34													16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОП.15	Организация обслуживания в предприятиях питания			6			122	122	12	110		122	12																														60	4		2			54	62		4	2			56													28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.Профессиональные модули							1627	1627	240	1387	1512	115	240																290	16	8	6			260	256	14	12	6	20		204	250	8	6	6			230	303	14	12	8			269	260	26	4	18			212	268	20	6	30			212		
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**44**		**44**		**4**	199	**199**	**36**	**163**	138	**61**	36																90	**8**	**4**	**4**			**74**	109	**8**	**8**	**4**			**89**																													
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4				4	199	199	36	163	138	61	36																90	8	4	4			74	109	8	8	4			89																											28	Технологии и организации общественного питания
УП.01.01	Учебная практика			4			36	36	36		36		36																							36			36																														28	Технологии и организации общественного питания
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4			72	72	72		72		72																							72			72																														28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.01.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*4*																																																																			*2Д*	Технологии и организации общественного питания
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**6**		**666**		**6**	251	**251**	**32**	**219**	225	**26**	32																													150	**4**	**4**	**4**			**138**	101	**8**	**6**	**6**			**81**															
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			6		6	251	251	32	219	225	26	32																													150	4	4	4			138	101	8	6	6			81															28	Технологии и организации общественного питания
УП.02.01	Учебная практика			6			36	36	36		36		36																																					36			36															28	Технологии и организации общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6			72	72	72		72		72																																					72			72															28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.02.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*6*																																																																			*2Д*	Технологии и организации общественного питания
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**44**		**44**	**4**		347	**347**	**46**	**301**	319	**28**	46																200	**8**	**4**	**2**			**186**	147	**6**	**4**	**2**	**20**		**115**																															
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	4			4		347	347	46	301	319	28	46																200	8	4	2			186	147	6	4	2	20		115																											28	Технологии и организации общественного питания
УП.03.01	Учебная практика			4			108	108	108		108		108																							108			108																														28	Технологии и организации общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4			144	144	144		144		144																							144			144																														28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.03.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*4*																																																																				*2Д*	Технологии и организации общественного питания
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**66**		**66**		**6**	302	**302**	**22**	**280**	302		22																													100	**4**	**2**	**2**			**92**	202	**6**	**6**	**2**			**188**															
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6				6	302	302	22	280	302		22																													100	4	2	2			92	202	6	6	2			188															28	Технологии и организации общественного питания
УП.04.01	Учебная практика			6			72	72	72		72		72																																					72			72															28	Технологии и организации общественного питания
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6			144	144	144		144		144																																					144			144															28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.04.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*6*																																																																				*2Д*	Технологии и организации общественного питания
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**88**		**78**		**8**	166	**166**	**30**	**136**	166		30																																												100	**8**	**4**	**2**			**86**	66	**6**	**6**	**4**			**50**		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	8				8	166	166	30	136	166		30																																											100	8	4	2			86	66	6	6	4			50	28	Технологии и организации общественного питания
УП.05.01	Учебная практика			7			36	36	36		36		36																																												36			36													28	Технологии и организации общественного питания
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8			72	72	72		72		72																																															72			72													28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.05.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*8*																																																																					*2Д*	Технологии и организации общественного питания
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	**8**		**788**		**8**	138	**138**	**28**	**110**	138		28																																												60	**8**		**6**			**46**	78	**6**		**8**			**64**		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации			8		8	138	138	28	110	138		28																																												60	8		6			46	78	6		8			64	10	Менеджмента
УП.06.01	Учебная практика			7			36	36	36		36		36																																												36			36													10	Менеджмента
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8			36	36	36		36		36																																														36															10	Менеджмента
ПМ.06.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*8*																																																																					*1Д*	Менеджмента
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**8**		**788**			224	**224**	**46**	**178**	224		46																																												100	**10**		**10**			**80**	124	**8**		**18**			**98**		
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"			8			224	224	46	178	224		46																																												100	10		10			80	124	8		18			98	28	Технологии и организации общественного питания
УП.07.01	Учебная практика			7			36	36	36		36		36																																												36			36													28	Технологии и организации общественного питания
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8			108	108	108		108		108																																															108															28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.07.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*8*																																																																					*2Д*	Технологии и организации общественного питания
ПДП.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8			144	144	144		144		144																																															144			144													28	Технологии и организации общественного питания
ГИА.Государственная итоговая аттестация							216	216	216		216		216																																																												
01(Др)	Подготовка выпускной квалификационной работы						144	144	144		144		144																																															144			144													28	Технологии и организации общественного питания
01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы						72	72	72		72		72																																															72			72													28	Технологии и организации общественного питания

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» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с:

– приказом Министерство образования и науки российской федерации от 22.04.2014 № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 № 33234);

– приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», с изменениями от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрировано в Минюсте России 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749);

– приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);

– письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 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 федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

– Уставом Сибирского университета потребительской кооперации.

2. Организация учебного процесса.

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

– учебный год начинается в соответствии с календарный учебным графиком;

– 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;

– 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), периодичность и сроки проведения сессии установлены в календарном учебном графике учебного плана, проводится по расписанию;

– 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;

– 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, которые проводятся как в период сессии, так и в межсессионное время;

– по заочной форме обучения практика реализуется в объеме, предусмотренном для очной формы обучения;

– 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 планироваться другие виды учебной деятельности.

2.2. В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования объём обязательной части учебных циклов ППССЗ составляет 4374 часов, в том числе 2916 часа обязательных учебных занятий, на вариативную часть ППССЗ выделено 1296 часов, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий

3. Программа подготовки специалистов среднего звена.

3.1. Реализация программы подготовки специалистов среднего звена реализуется в форме практической подготовки с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Практическая подготовка реализуется при проведении лекций, практических и лабораторных занятий, выполнение курсовых работ, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

В структуре образовательной программы объём практическая подготовка составляет:

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл - более 15%;

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл - более 35%;

Профессиональный учебный цикл:

– общепрофессиональные дисциплины - более 70%;

– профессиональные модули - более 90%;

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

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

3.3. Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

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

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

3.4. 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.

3.5. Экзамен (квалификационный) проводится непосредственно по завершению обучения по профессиональному модулю в последнем семестре его освоения.

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.

3.6. 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».

3.7. 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.

Комплексный экзамен проводятся по следующим дисциплинам:

- «ОП.05 Метрология и стандартизация» и «ОП.11Товароведение продовольственных товаров»;
- «ОП.12 Безопасность пищевых продуктов и основы здорового питания» и «ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья»;
- «ОП.08 Охрана труда» и «ОП.14 Оборудование предприятий общественного питания».

4. Формирование вариативной части ППССЗ

Часы отведенные на вариативную часть распределены следующим образом:

в общепрофессиональные дисциплины добавлены часы учебным дисциплинам обязательной части и введены учебные дисциплины:

- «ОП.10 Бухгалтерский учет в общественном питании» (54часа),
- «ОП.11 Товароведение продовольственных товаров» (108 часа),

– «ОП.12 Безопасность пищевых продуктов и основы здорового питания» (146 часов),
– «ОП.13 Кулинария народов мира» (154 часа),
– «ОП.14 Оборудование предприятий общественного питания» (433 часа),
– «ОП.15 Организация обслуживания в предприятиях питания» (122 часа),

в профессиональных модулях вариативная часть составляет 115 часов максимальной учебной нагрузки.

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