

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБОУ РХ СПО
«Техникум профессиональных технологий,
торговли и сервиса»

И.М.Шаркова
« _____ » 2014 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

ГБОУ РХ СПО «Техникум профессиональных технологий, торговли и сервиса»
специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация: **техник-технолог**

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 2 год и 10 мес.

на базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: **технический**

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	35	2	2	-	2	-	10	51
II курс	27	6	6	-	2	-	10	51
III курс	19	6	6	4	1	6	3	45
Всего	81	14	14	4	5	6	23	147

2 План учебного процесса (для ОПОП СПО)

Индекс	Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка студентов (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			Максимальная учебная нагрузка студента, час.	Самостоятельная работа	Обязательная учебная нагрузка			1 курс		2 курс		3 курс	
					Всего	В том числе		1 семестр (17 нед)	2 семестр (22 нед)	3 семестр (16 нед)	4 семестр (23 нед)	5 семестр (16 нед)	6 семестр (15 нед)
лабор. и практ. занятий	курсов. работа (проект)												
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ОГСЭ.00	Общие гуманитарные и социально-экономический цикл	3/4/0	1050	630	420	372	72	92	120	48	68	48	44
ОГСЭ.01	Основы философии	0/ДЗ/0/0	120	72	48	24		21	27	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История	0/ДЗ/0/0	120	72	48	24		21	27	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	0/3/0/3/0/ДЗ	405	243	162	162		25	33	24	34	24	22
ОГСЭ.04	Физическая культура	0/3/0/3/0/ДЗ	405	243	162	162		25	33	24	34	24	22
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1/1/2	312	104	208	104		80	108	20	0	0	0
ЕН.01	Математика	0/3/Э	133	44	89	44		28	41	20	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	0/ДЗ/0/0/0/0	77	26	51	26		22	29	0	0	0	0
ЕН.03	Химия	0/Э/0/0/0/0	102	34	68	34		30	38	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл								564				
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/10/3	1428	476	952	476		440	384	52	76	0	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ/0/0/0/0/0	63	21	42	21		42	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	0/ДЗ/0/0/0/0	63	21	42	21		18	24	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	ДЗ/0/0/0/0/0	63	21	42	21		42	0	0	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0/ДЗ/0/0/0/0	78	26	52	26		24	28				
ОП.05	Метрология, стандартизация	ДЗ/0/0/0/0/0	63	21	42	21		42	0	0	0	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	0/0/0/ДЗ/0/0	63	21	42	21		0	0	17	25	0	0
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	0/0/0/ДЗ/0/0	81	27	54	27		0	0	22	32	0	0
ОП.08	Охрана труда	0/0/0/ДЗ/0/0	48	16	32	16		0	0	13	19		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	0/ДЗ/0/0/0/0	102	34	68	34		30	38	0	0	0	0
ОП.10	Кулинарное дело	0/Э/0/0/0/0	324	108	216	108		96	120	0	0	0	0
ОП.11	Барное дело	0/Э/0/0/0/0	216	72	144	72		64	80	0	0	0	0
ОП.12	Кондитерское дело	0/Э/0/0/0/0	216	72	144	72		64	80	0	0	0	0
ОП.13	Основы калькуляции и учета	0/ДЗ/0/0/0/0	48	16	32	16		18	14	0	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	9/8/13							180	456	684	528	496

ПМ.01	Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2/1/1 Э(к)			373				373			
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0/0/Э/0/ /0/0	343	114	229	114			229			
УП.01	Учебная практика	3	72		72				72			
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72		72				72			
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2/1/1 Э(к)			337				83	254		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	0/0/3/Э/0/0	290	97	193	97			83	110		
УП.02	Учебная практика	3	72		72					72		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	72		72					72		
ПМ.03	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	2/1/1 Э(к)			373					373		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	0/0/0/Э/0/0	343	114	229	114				229		
УП.03	Учебная практика	3	72		72					72		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	72		72					72		
ПМ.04	Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2/1/0 Э(к)			337					57	280	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0/0/0/3/Э/0/	290	97	193	97				57	136	
УП.04	Учебная практика	3	72		72						72	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72		72						72	
ПМ.05	Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов	2/1/1 Э(к)										
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	0/0/0/0/Э/0									228	
УП.05	Учебная практика	3										72
ПП.05	Производственная практика	ДЗ										72
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	2/1/0 Э(к)										
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	0/0/0/0/3/Э									20	208
УП.06	Учебная практика	3										72
ПП.06	Производственная практика	ДЗ										72
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1/2/0 Э(к)										
МДК.07	Выполнение работ по профессии	0/ДЗ/0/0/0/0					36		36			
УП.07	Учебная практика								72			

ПП.07	Производственная практика	ДЗ						72					
Всего по циклам		12/13/18			3924			612	792	576	828	576	540
ПДП.00	Преддипломная практика										4 нед		
ПА.00	Промежуточная аттестация										5 нед		
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация										6 нед		
<i>Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час.)</i>					Всего	дисциплин и МДК	17	16	10,8	13,2			
<i>Государственная (итоговая) аттестация</i>						учебной практики	0	0	0	0			
<i>1. Программа базовой или углубленной подготовки</i>						производств. практики	4	3	4	3			
<i>1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы, дипломного проекта (выбрать)</i>						преддипломн. практики	0	0	0	4			
<i>Выполнение дипломной работы (проекта) с 18.05 по 13.06 (всего 4 нед.)</i>						экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	4э	4э	2э	2э			
<i>Защита дипломной работы (проекта) с 15.06.17г. по 27.06.17г. (всего 2 нед.)</i>						дифф. зачетов	3дз	6дз	2дз	8дз			
<i>1.2. Государственные экзамены (при их наличии) – 0, перечислить наименования: _____</i>						зачетов	1з	3з	2з	1з			

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОО

Настоящий учебный план образовательной организации (далее ОО) среднего профессионального образования ГБОУ РХ СПО «Техникум профессиональных технологий, торговли и сервиса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 июня 2010 г. N 675, зарегистрировано в Минюсте РФ 11 августа 2010 г. N 18123 **260807 Технология продукции общественного питания.**

Нормативно- производственная документация:

- Закон «Об образовании»;
- Федеральный Закон «О среднем специальном образовании»;
- Устав Государственного бюджетного образовательного учреждения Республики Хакасия среднего профессионального образовательного учреждения «Техникум профессиональных технологий, торговли и сервиса» города Черногорска;
- Письмо №12–696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» для практического использования настоящих разъяснений;
- Положение о производственной практике Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 26 ноября 2009 г. N 673
- "Об утверждении Положения об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования";

- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 18 июля 2008 г. № 543;

- Санитарные правила и нормы СанПиН 2.4.3.1186-03.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий:

- начало занятий с 1 сентября;

- обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение.

- максимальный объем нагрузки студента составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю;

- общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

- продолжительность учебной недели – шестидневная;

- продолжительность учебных занятий – 45 минут;

- формы текущего контроля - устный опрос, тестовый контроль, практические задания (в т.ч. формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок, включая шкалу отметок, применение рейтинговых и накопительных систем оценивания и др.)

- учебная практика проводится в учебно-производственной лаборатории согласно основной профессиональной образовательной программы;

- консультации для студентов очной формы получения образования предусматриваются Образовательной организацией в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, студентов на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением;

- итоговая аттестация включает защиту выпускной дипломной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа);

- практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. При реализации ОПОП СПО предусматривается следующий вид практик: учебная и производственная практика. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Производственная и учебная практика (по профилю специальности) проводятся ОО при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и должна реализовываться рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

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

Производственная практика проводится, как правило, в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Во время преддипломной практики студенты зачисляются на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы преддипломной практики.

Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП СПО.

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения практики по профилю специальности.

В период прохождения производственной практики на студентов распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется куратором в форме дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОО и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательной организацией самостоятельно. По итогам экзамена (квалификационного) возможно присвоение выпускнику определенной квалификации.

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик. В отдельных случаях возможно проведение комплексного экзамена (квалификационного) по нескольким профессиональным модулям.

1.3 Формирование инвариативной части ОПОП

В учебный план по специальности **260807 Технология продукции общественного питания** на базе начального профессионального образования с техническим профилем обучения включены следующие разделы:

- Общий гуманитарный и социально-экономический цикл – 420 часа;
 - Математический и общий естественнонаучный цикл – 208 часов;
 - общепрофессиональные дисциплины – 416 часов;
 - профессиональные модули – 1008 часов;
- в т. ч. учебная и производственная практика - 1008 часа.
- Всего по циклам - 3060 часов.

1.4 Формирование вариативной части ОПОП

ГБОУ РХ СПО «Техникум профессиональных технологий, торговли и сервиса» при подготовке кадров по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» (на основании Федерального Закона № 307 и Постановления Правительства РФ № 1015 от 24.12.2008 г. «Об утверждении правил участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области образования») учитывает: группу региональных требований к дополнительным (регионально-значимым) образовательным результатам в рамках вариативной составляющей основной профессиональной образовательной программы ОПОП, связанных с производственными технологиями, предметами и средствами труда, особенностями организации труда на предприятиях Республики Хакасия.

«Техникум профессиональных технологий, торговли и сервиса» ввел дополнительные элементы в структуру и содержание ОПОП с учетом нормативных сроков ее реализации. Вновь введенные элементы ОПОП – учебные дисциплины, продолжают перечень и индексацию элементов, зафиксированных в ФГОС.

Основанием для введения новых элементов, является запрос работодателя на дополнительные результаты освоения ОПОП, не предусмотренные ФГОС, а основанием для изменения объема времени освоения программ отдельных дисциплин и профессиональных модулей является уровень подготовленности обучающихся.

При формировании учебного плана часы обязательной учебной нагрузки вариативной части ОПОП использовались в полном объеме. Вариативная часть использована на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части, в том числе для освоения дополнительных компетенций, получения дополнительных умений и знаний, или на введение новых дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей в соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся и спецификой деятельности образовательного учреждения.

Вариативная часть представлена учебными дисциплинами профессиональным модулям:

- «Основы калькуляции и учета»-32 часа (введена для освоения дополнительных компетенций, получения дополнительных умений и знаний, а в частности проводить расчеты по формулам, расчеты по выходу и стоимости продукции и блюд в ассортименте, разрабатывать и оформлять нормативно-технологическую документацию);

- «Кулинарное дело»- 216 часов (введена для подготовки организации процесса приготовления и приготовления простой кулинарной продукции, осуществления поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, а так же выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, сформировать компетенции в сфере самостоятельной познавательной деятельности, приобрести навыки практического использования приобретенных знаний и компетенций в практической деятельности в условиях приближенных к современному производству);

- «Барное дело»- 144 часа (учитывая специфику работы предприятий общественного питания и ресторанного бизнеса на территории РХ, организации новых и модернизации старых предприятий и организацией новых рабочих мест по смежной профессии введена дисциплина «Барное дело» для освоения дополнительных компетенций, получения дополнительных умений и знаний (оказание услуг в барах различных типов и классов; ознакомление с основными понятиями, терминами и определениями; современной технологией, формами и методами обслуживания; видами барной посуды, инвентаря и оборудования; составление и оформление барной карты; организация и техника обслуживания посетителей в барах; правила оформления расчетов за оказание услуг; требования к персоналу; организацией труда).

- «Кондитерское дело»- 144 часов (введена для подготовки организации процесса приготовления и приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, осуществления поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, а так же выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, сформировать компетенции в сфере самостоятельной познавательной деятельности, приобрести навыки практического использования приобретенных знаний и компетенций в практической деятельности в условиях приближенных к современному производству).

- МДК.01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» - 67 часов,

- МДК.02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» - 31 час,

- МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» - 67 часов,

- МДК.04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - 31 час,

- МДК.05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» - 66 часов,

- МДК.06.01 «Управление структурным подразделением организации» - 66 часов.

Итого по вариативной части 864 часа.

Данные дисциплины являются дополнением профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, программ практик и общепрофессиональных дисциплин, фрагментами регионально-значимого содержания в виде тем, разделов, учебных элементов, которые рекомендованы для углубления знаний и овладения смежных профессий.

1.5 Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

1.5.1 Контроль и оценка достижений студентов

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений студентов применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений студентов определяются Положением о контроле и оценке достижений студентов.

При необходимости некоторые виды контроля могут быть опущены.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей студента и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме (устного опроса, тестирования, письменного экзамена) на усмотрение преподавателя.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Рубежный контроль

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений студентов базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения технологического отделения. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений студентов, определения рейтинга студента в соответствии с принятой в ОО рейтинговой системой, и коррекции процесса обучения (самообучения).

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки студентов осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов, назначаемой ОО, с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию студентов. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводятся Образовательной организацией по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются ОО самостоятельно и доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям основной профессиональной образовательной программы (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются Образовательной организацией самостоятельно.

Образовательной организацией созданы условия для максимального приближения текущей и промежуточной аттестации студентов по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели: ведущие специалисты предприятий общественного питания Республики Хакасия: паб «Лимерик», суши-бар «Бумеранг», кафе «Гавань», кафе «Сибирь».

Оценка качества подготовки студентов и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций студентов.

1.5.2 Государственная (итоговая) аттестация

Включает подготовку и защиту дипломной работы (дипломный проект). Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной (итоговой) аттестации выпускников ГБОУ РХ СПО ТПТТиС. Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается директором ГБОУ РХ СПО ТПТТиС после предварительного положительного заключения работодателей и доводится до сведения студентов не позднее двух месяцев с начала обучения. К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического

материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и т.д.

В ходе защиты выпускной дипломной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утверждёнными ГБОУ РХ СПО ТПТТиС после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объёме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.

6.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Типовое положение

