

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Областной многопрофильный техникум»
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе **базовой** подготовки

Квалификация: **Техник - технолог**

Форма обучения: **заочная**

Нормативный срок освоения ППССЗ - **3 года 10 месяцев на базе среднего общего образования**

Профиль получаемого профессионального образования — **естественнонаучный.**

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) - заочная форма обучения

Курсы	Лабораторно-экзаменационная сессия	Учебная практика	Самостоятельное изучение материала	Производственная практика		Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
				по профилю специальности	преддипломная			
1 курс	5	2	34	2	0	0	9	52
2 курс	5	4	30	4	0	0	9	52
3 курс	6	4	29	4	0	0	9	52
4 курс	6	4	17	4	4	6	2	43
Всего	22	14	110	14	4	6	20	199

2. План учебного процесса

индекс	Наименование циклов, разделов, модулей	Распределение по курсам				Кол-во контрольных работ	Обязательная учебная нагрузка обучения (очная форма)			Обязательная учебная нагрузка обучения (заочная форма)			Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам												
		Экзамен	Курс. работа	Зачёт	Диф.зачёт		максимальная	самостоятельная	обязательная	всего	В том числе			1 курс			2 курс			3 курс			4 курс		
											Обзор. уст. зан., ч	ЛПЗ, ч	Курс. работы	Обзор. уст. зан., ч	ЛПЗ, ч	Контр. работы, шт.	Обзор. уст. зан., ч	ЛПЗ, ч	Контр. работы, шт.	Обзор. уст. зан., ч	ЛПЗ, ч	Контр. работы, шт.	Обзор. уст. зан., ч	ЛПЗ, ч	Контр. работы, шт.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
	<i>Обязательная часть учебных циклов ППССЗ</i>	9	1	1	38	26	5382	1458	3924	640	404	216	20	100	60	10	120	40	5	96	64	5	88	52	6
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебные циклы	0	0	1	4	5	759	253	506	56	40	16	0	12	8	2	4	2	0	12	4	1	12	2	2
ОГСЭ.01	Основы философии	0	0	0	1	1	75	13	62	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	1
ОГСЭ.02	История	0	0	0	1	1	54	6	48	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	1	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	0	0	0	1	1	198	36	162	22	10	12	0	2	4	0	4	2	0	2	4	0	2	2	1
ОГСЭ.04	Физическая культура	0	0	1	0	1	324	162	162	2	2	0	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	0	0	0	1	1	108	36	72	12	8	4	0	8	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебные циклы	0	0	0	3	3	330	110	220	40	28	12	0	20	8	2	0	0	0	8	4	1	0	0	0
ЕН.01	Математика	0	0	0	1	1	126	42	84	16	12	4	0	12	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	0	0	0	1	1	114	38	76	12	8	4	0	0	0	0	0	0	0	8	4	1	0	0	0
ЕН.03	Химия	0	0	0	1	1	90	30	60	12	8	4	0	8	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
П.00	Профессиональный учебный цикл	9	1	0	31	18	4283	1095	3198	542	334	188	20	68	44	6	116	38	5	76	56	3	76	50	4
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	2	0	0	9	11	1479	493	986	174	128	46	0	48	28	5	32	4	2	16	0	1	34	14	3
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1	0	0	0	1	126	42	84	16	10	6	0	10	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02.	Физиология питания	0	0	0	1	1	135	45	90	16	10	6	0	10	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	0	0	0	1	1	135	45	90	16	16	0	0	0	0	0	16	0	1	0	0	0	0	0	0
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0	0	0	1	1	135	45	90	16	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	8	1	1
ОП.05.	Метрология и стандартизация	1	0	0	0	1	135	45	90	16	10	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	6	1	1

ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)						72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1(э(к))	0	0	3	1	315	57	258	36	20	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	16	1
МДК.05.01.	Технология приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	0	0	0	1	1	171	57	114	36	20	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	16	1
УП.05	Учебная практика	0	0	0	1	0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	0	0	0	1	0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	0	1	0	3	0	36	20	16	62	22	20	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	20	0
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации	0	1	0	1	0	330	110	220	62	22	20	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	20	0
УП.06	Учебная практика	0	0	0	1	0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	0	0	0	1	0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	1(э(к))	0	0	4	2	486	114	372	72	58	14	0	0	0	0	58	14	2	0	0	0	0	0	0	0
МДК.07.01.	Оборудование предприятий общественного питания	0	0	0	1	1	180	60	120	38	38	0	0	0	0	0	38	0	1	0	0	0	0	0	0	0
МДК.07.02.	Приготовление и отпуск блюд различного ассортимента	0	0	0	1	1	162	54	108	34	20	14	0	0	0	0	20	14	1	0	0	0	0	0	0	0
УП.07	Учебная практика	0	0	0	1	0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	0	0	0	1	0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Всего		9	1	1	38	26	5382	1458	3924	640	404	216	20	100	60	10	120	40	5	96	64	5	88	52	60	
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4 н.
ГИА	Государственная итоговая аттестация	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6 н.
Консультации на учебную группу из расчёта 4 часа на одного обучающегося в год. ГИА: выпускная квалификационная работа в форме: дипломного проекта -выполнение работы с 18 мая2024г. по 14 июня2024г.(4 недели) -защита дипломной работы с 15 июня20224г. по 28 июня2024г.(2 недели)								Изучаемых дисциплин				160ч			160ч			160ч			140ч без учета курсовой работы					
								Курсовых проектов (работ)				0			0			0			1(20ч)					
								Экзаменов/ в т.ч.экзаменов (квалификационных)				2/1			2/2			2/2			3/2					
								Зачётов				1			0			0			0					
								Дифференцированных зачётов				10			9			9			10					
Контрольных работ				10			5			5			6													

3. Пояснительная записка

3.1. Нормативная база реализации ППССЗ ОУ.

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Областной многопрофильный техникум» разработан 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 № 384 от 22.04.2014 г., Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 « Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями от 15.12. 2014 г., Приказа Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. №594 « Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ»; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 (в ред.31.01.2014 г. №74) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г); Устава и локальных актов ГБПОУ Областной многопрофильный техникум; Методических рекомендаций по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

3.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

Реализация учебного процесса при заочной форме обучения проводится в форме лабораторно-экзаменационных сессий. Продолжительность экзаменационных сессий составляет на 1 и 2 курсах – не более 30 календарных дней, на последующих – не более 40 календарных дней в учебном году.

Время проведения сессий в графике учебного плана проставляется условно. Сессия разделена на несколько частей в течение учебного года.

Начало учебного года по заочной форме обучения устанавливается образовательным учреждением, но не позднее 1 октября. Окончание учебного года определяется рабочим учебным планом для заочной формы обучения, который разрабатывается образовательным учреждением на основе ФГОС и примерного учебного плана очной формы обучения.

Годовой бюджет времени при заочной форме обучения распределяется следующим образом: каникулы - 9 недель (1,2,3 курс), 2 недели (4курс); сессия на первом курсе - 4 недели, на последующих - 6 недель, самостоятельное изучение учебного материала – остальное время.

На последнем курсе бюджет времени распределяется следующим образом: сессия - 6 недель, преддипломная практика - 4 недели, государственная итоговая аттестация (ГИА) - 6 недель.

Продолжительность занятий - 45 минут.

На обязательные учебные (аудиторные) занятия в учебном году отводится 160 часов.

Продолжительность обязательных учебных (аудиторных) занятий не должна превышать 8 часов в день.

Наименование дисциплин и их группирование по циклам идентичны учебному плану для очной формы обучения.

В рабочем учебном плане по дисциплине "Физическая культура" предусматриваются занятия в объеме не менее 2-х часов на группу, которые проводятся как установочные.

Программа данной дисциплины реализуется в течение всего периода обучения и выполняется студентом самостоятельно. Для контроля ее выполнения

планируется проведение письменной контрольной работы.

Программа дисциплины "Иностранный язык" реализуется в течение всего периода обучения.

Консультации для студентов предусмотрены, из расчёта 4 часа в год на каждого студента. Формы их проведения – групповые и индивидуальные. Консультации проводятся как в межсессионный, так и в сессионное время.

Курсовая работа (проект) выполняется за счет времени, отводимого на изучение данной дисциплины, и в объеме, предусмотренном примерным учебным планом для очной формы обучения.

Учебный план предусматривает выполнение 1-ой курсовой работы: по МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации – 20 часов.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) реализуется студентами индивидуально. По освоении программы практики студент представляет отчет, по которому проводится собеседование. Студент, имеющий стаж работы по профилю специальности или родственной ей профессии, а также соответствующую профессию, освобождается от прохождения практики, кроме преддипломной. Продолжительность практики соответствует продолжительности практик при очном обучении.

Наименование модуля	Наименование практики	Кол-во недель, часов
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Учебная практика	2 н., 72ч
	Производственная практика (по профилю специальности)	2 н., 72 ч.
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Учебная практика	2 н., 72 ч.
	Производственная практика (по профилю специальности)	2 н., 72 ч.
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Учебная практика	2 н., 72 ч.
	Производственная практика (по профилю специальности)	2 н., 72 ч.
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Учебная практика	2 н., 72 ч.
	Производственная практика (по профилю специальности)	2 н., 72 ч.
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Учебная практика	2 н., 72ч
	Производственная практика (по профилю специальности)	2 н., 72 ч.
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	Учебная практика	2 н., 72ч
	Производственная практика (по профилю специальности)	2 н., 72 ч.
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	Учебная практика	2 н., 72ч
	Производственная практика (по профилю специальности)	2 н., 72 ч.

Итого		28н., 1008ч.
-------	--	--------------

Преддипломная практика в объеме 4 недели (144 часа) проводится по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практики.

3.3.Формирование вариативной части ОПОП.

Выделенные ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания часы вариативной части ОПОП (1296 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий), использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:

Введены новые дисциплины –260 часов:

Цикл ОГСЭ:

- Русский язык и культура речи – 72 часа.

Цикл общепрофессиональных дисциплин:

- Основы предпринимательской деятельности – 112 часов;

- Организация обслуживания – 76 часов.

Распределены для более углубленного изучения предусмотренных ФГОС СПО дисциплин и модулей - 604 часа:

Цикл ОГСЭ – 14 часов:

- Основы философии – 14 часов.

Цикл ЕН – 12 часов:

- Математика – 8 часов;

- Химия – 4 часа.

Цикл общепрофессиональных дисциплин – 382 часа:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 55 часов;

- Физиология питания – 41 час;

- Организация хранения и контроль запасов сырья – 41 час;

- Информационные технологии в профессиональной деятельности – 41 час;

- Метрология и стандартизация – 41 час;

- Правовые основы профессиональной деятельности – 41 час;

- Основы экономики, менеджмента и маркетинга – 77 часов;

- Охрана труда - 45 часов.

Профессиональные модули – 196 часов.

- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 6 часов;

- ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – 24 часа;

- ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – 12 часов;

- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 12 часов;

- ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов – 30 часов;

- ПМ.06 Организация работы структурного подразделения – 10 часов;

- ПМ.07Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 102 часа.
Вариативная часть ППССЗ направлена на формирование профессиональных компетенций.

3.4. Порядок аттестации обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в соответствии с Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ Областной многопрофильный техникум в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена, экзамена (квалификационного). Конкретные формы и процедуры текущего контроля, промежуточной аттестации по дисциплинам и МДК, профессиональным модулям разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса или практики. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится по учебной дисциплине или междисциплинарному курсу в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. По завершению освоения каждого профессионального модуля проводится экзамен (квалификационный), направленный на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: вид профессиональной деятельности «освоен» / «не освоен», с выставлением оценки. По результатам освоения профессионального модуля для выполнения работ по профессиям рабочих или должностям служащих присваивается квалификация и выдается документ (свидетельство). Итоги квалификационного экзамена протоколируются. Протоколы подписываются Председателем и членами аттестационной комиссии. Промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного) проводится по профессиональному модулю в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Количество экзаменов, в том числе квалификационных, в каждом учебном году не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов - 10 (без учета зачетов по дисциплине "Физическая культура"). В межсессионный период выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не более десяти, а по отдельной дисциплине - не более двух.

По ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих экзамен квалификационный включает выполнение работ по профессии 16675 Повар.

3.5.Формы проведения государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 16.08.2013 г. № 968 (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 31.01.2014 N 74), ежегодно пересматриваемой и утверждаемой Программой государственной итоговой аттестации и предусматривает выполнение выпускной квалификационной работы в форме дипломного проекта (6 недель). Выполнение дипломного проекта - всего 4 недели и защита дипломного проекта - всего 2 недели. Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Материалы для проведения государственной итоговой аттестации утверждаются директором техникума после согласования с методической комиссией и работодателем.

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

В учебном плане приводится перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, необходимых для реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Кабинеты:

социально – экономических дисциплин;
иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
русского языка, культуры речи и литературы;
физики;
математики;
астрономии;
экологии, химии, биологии, географии.

Лаборатории:

химии;
метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и гигиены.
Учебный кулинарный цех.
Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.