

Утверждаю

Директор
КОГПОАУ «Савальский политехникум»

 /Г.В.Санникова/

« 01 » 09 2017 г.

М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка)

*Кировского областного государственного профессионального
образовательного автономного учреждения
«Савальский политехнический техникум»*

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - заочная

Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года и 10
мес. на базе среднего общего образования

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ.

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», базовая подготовка, Кировского областного государственного профессионального образовательного автономного учреждения «Савальский политехнический техникум» разработан на основе:

а) Закона РФ от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» (в ред. от 03.07.2016 N 359-ФЗ);

б) 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 апреля 2014 г. N 384 и зарегистрированного Министерством юстиции России 23 июля 2014 г. N 33234;

в) Приказа Минобрнауки России от 29.10.2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2013 г. №30861);

г) Приказа Минобрнауки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» в ред. приказа Минобрнауки России от 22.01.2014 г № 31 (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 г. №29200);

д) Приказа Минобрнауки РФ от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 г. №30306);

е) Приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. N 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 14 июня 2013 г. N 28785) (в редакции приказа Минобрнауки России от 18.08.2016 г. № 1061);

ж) Приказа Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (Зарегистрировано в Минюсте России 29 октября 2013 г. N 30507);

з) Устава техникума и других локальных актов, обеспечивающих порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

1. Учебный процесс организован в строгом соответствии требованиям нормативно-правовых актов РФ и субъектов РФ в области образования.

2. Нормативный срок освоения ППССЗ по специальности увеличен на 1 год по отношению к продолжительности обучения, по очной форме. Начало занятий не позднее 1 октября, окончание 28 июня.
3. Общая продолжительность экзаменационных (лабораторно - экзаменационных) сессий в учебном году устанавливается - 40 календарных дней. В общую продолжительность лабораторно-экзаменационных сессий включаются дни отдыха студентов и сдачи экзаменов, а также время обязательных учебных занятий, продолжительность которых не более 8 часов в день.
4. Количество часов в учебном году на обзорные, установочные, практические занятия и лабораторные работы, проводимые в период сессий, устанавливается в объеме 160.
5. Продолжительность учебной недели составляет пять дней. Максимальный объем учебной нагрузки 54 академических часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Для всех видов аудиторных занятий академический час составляет 45 минут. Занятия группируются парами, с 10 минутным перерывом между ними.
6. Наименование дисциплин, их группирование по учебным циклам, а также максимальная нагрузка на студента идентичны учебному плану по специальности дневной формы обучения.
7. Образовательная организация, как правило, производит деление группы на подгруппы, численностью не менее 8 человек, при проведении занятий по иностранному языку, информационным технологиям в профессиональной деятельности, а также практическим занятиям по МДК и курсовому проектированию.
8. Время и формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные и т.д.) из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год, определяются предметными (цикловыми) комиссиями. Из общего консультационного фонда в обязательном порядке предусматриваются часы для руководителя дипломного проекта, из расчета два часа в неделю на каждого обучающегося в период подготовки ВКР, а также по 2 часа преподавателям учебных дисциплин, МДК, ПМ, перед проведением экзаменов в период экзаменационной сессии. Закрепление часов, отведенных преподавателям для консультаций, осуществляется приказом по техникуму.
9. Программа дисциплины «Физическая культура» реализуется студентом самостоятельно. В учебном плане предусматриваются по данной дисциплине занятия в количестве 4-х часов на группу, 2 из которых проводятся как установочные и 2 как дифференцированный зачет.
10. Общая продолжительность каникул составляет 35 недель, в том числе 1 год обучения (3 - й курс) - 11 недель; 2 год обучения (4 - й курс) – 11 недель; 3 год обучения (5 - й курс) – 11 недель; 4 год обучения (6 - й курс) – 2 недели. Каникулы предоставляются 2 раза в году (исключение 6 курс), в том числе 2 недели в зимний период с 29 декабря по 11 января.

11. При реализации ППССЗ по специальности предусматривается обязательное выполнение курсовых работ по МДК 03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и МДК 06.01. «Управление структурным подразделением организации». Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение.

12. Учебная и производственная (по профилю специальности) практика реализуется в рамках профессионального модуля при освоении профессиональных компетенций индивидуально и самостоятельно в профильных организациях различных организационно-правовых форм.

13. Программа профессионального модуля ПМ 07 предусматривает освоение студентами рабочей профессии 16675 «Повар».

14. Преддипломная практика в объеме 4 - х недель проводится непрерывно на заключительном этапе обучения (после освоения профессиональных модулей) в период с 20.04. по 17.05 на основе заключенных договоров техникума (студентов) с профильными организациями и оформляется приказом по техникуму. В процессе прохождения преддипломной практики студент должен углубить первоначальный профессиональный опыт, развить общие и профессиональные компетенции, проверить готовность к самостоятельной трудовой деятельности, а также основательно подготовиться к защите выпускной квалификационной работы.

15. Для подгруппы девушек, вместо ОВС в содержании дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотрено изучение основ медицинских знаний.

16. Учебный план по специальности предусматривает в процессе самостоятельной работы студентов написание домашних контрольных работ по учебным дисциплинам, МДК и которые рецензируются преподавателями. Количество домашних контрольных работ в году не более 10.

17. Оценка качества подготовки студентов и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для оценки результатов освоения ППССЗ в техникуме используется как классическая пятибалльная система с соответствующими критериями, так и рейтинговая или накопительная система оценивания. Рейтинговая или накопительная система оценивания знаний студентов регламентируется соответствующим положением.

18. Реализация ППССЗ осуществляется техникумом на государственном языке Российской Федерации

1.3. Формирование вариативной части ППССЗ.

Вариативная часть учебных циклов программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология

продукции общественного питания» в объеме 1296 часов максимальной учебной нагрузки (ФГОС) распределена следующим образом:

а) введение в учебный план дисциплин и МДК в объемах:

Наименование дисциплин, ПМ.	Макс. уч. нагрузка, час.
ОГСЭ.05 Культура речи	48
ОГСЭ.06 Этика делового общения	96
ОГСЭ.07 Основы бюджетной грамотности	48
ОГСЭ.08 Введение в специальность	54
ОГСЭ.09 Эффективное поведение на рынке труда	48
ОП.10 Товароведение пищевых продуктов	150
ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании	105
ОП.12 Оборудование предприятий общественного питания	150
ОП.13 Моделирование профессиональной деятельности	93
ОП.14 Основы предпринимательства	54
МДК 07.01. Технология выполнения работ по профессии 16675 «Повар»	264

б) увеличение объема времени на дисциплины и модули обязательной части:

Наименование цикла дисциплин, ПМ.	Макс. уч. нагрузка, час.
Математические и общие естественнонаучные дисциплины	54
Общепрофессиональные дисциплины	123
Профессиональные модули (ПМ-01-ПМ-07)	9

Основанием для введения новых дисциплин и МДК являются:

а) установленные Кировской областью региональные требования к качеству среднего профессионального образования.

б) запрос работодателя на дополнительные результаты освоения ППССЗ не предусмотренные ФГОС.

в) требования федеральных органов государственной власти в сфере образования к бюджетной грамотности специалистов (письмо Министерства образования и науки РФ от 28.07.2014 года № АК-1989/06).

Основанием для увеличения объема времени на дисциплины и профессиональные модули обязательной части является высокий уровень подготовленности студентов, владение регионально-значимыми технологиями и способами деятельности, позволяющими выпускнику быстро адаптироваться к региональным условиям производства.

Реализация вариативной составляющей ППССЗ призвана углубить и расширить подготовку выпускника необходимую для обеспечения его конкурентоспособности в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

1.4. Порядок аттестации студентов.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация студентов осуществляется в соответствии с положением «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в КОГПОАУ «Савальский политехникум».

Текущий контроль успеваемости студентов проводится на каждом из видов учебных занятий. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями техникума, рассматриваются на заседаниях предметных (цикловых) комиссий и утверждаются директором техникума. Основными формами текущего контроля знаний студентов являются: устный опрос на занятиях; проверка выполнения письменных домашних заданий; решение ситуационных задач; защита проектов, отчетов по ЛЗ и ПЗ; контрольные работы; тестирование; контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме) и т.д. В начале учебного года или семестра преподаватель, по своему усмотрению, проводит входной контроль знаний студентов, приобретённых на предшествующем этапе обучения.

Промежуточная аттестация обязательна для всех учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик, в том числе введенных за счет вариативной части ППССЗ по результатам их освоения.

Основными формами промежуточной аттестации по дисциплинам учебного плана и междисциплинарным курсам являются экзамены, зачеты и дифференцированные зачеты; по учебной и производственной практикам - дифференцированные зачеты, в том числе комплексные. Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен квалификационный. Экзамен квалификационный проверяет готовность студента к выполнению указанного вида деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе V «Требования к результатам освоения ППССЗ» ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», базовая подготовка. 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. Итогом по профессиональному модулю является однозначное решение: «вид деятельности освоен / не освоен» и оценка (в баллах или зачтено – не зачтено). Оформляются результаты экзамена квалификационного отдельным протоколом.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в год. Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Количество экзаменов в учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8. В указанное количество не входят экзамены квалификационные по профессиональным модулям. Результаты сдачи экзамена, в том числе квалификационного заносятся в экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента

Зачеты, дифференцированные зачеты проводятся за счет времени отведенного на учебную дисциплину, междисциплинарный курс или практику, а результаты заносятся в зачетную ведомость и зачетную книжку студента.

Количество зачетов, дифференцированных зачетов в учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 10 (без зачета по физической культуре).

Для промежуточной аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ преподавателями техникума создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств рассматриваются на заседании соответствующей предметной (цикловой) комиссии и утверждаются директором техникума. Фонды оценочных средств, для промежуточной аттестации по профессиональным модулям, в обязательном порядке должны иметь положительное заключение работодателей.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Государственная итоговая аттестация по ППССЗ является обязательной для выпускников и включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы.

Учебным планом по специальности на государственную итоговую аттестацию студентов отводится 6 недель (4 недели на подготовку и 2 недели на защиту выпускной квалификационной работы) в период с 18 мая по 28 июня.

Темы выпускных квалификационных работ определяются соответствующей предметной (цикловой) комиссией техникума. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложение своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ. Закрепление за студентами тем ВКР, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом по техникуму.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к

выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются приказом директора после их обсуждения на заседании педагогического совета техникума с участием председателя государственной экзаменационной комиссии и доводятся до сведения выпускников, не позднее чем, за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по ППССЗ.

Оценка качества освоения ППССЗ осуществляется государственной экзаменационной комиссией на закрытом заседании большинством голосов по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение студентами компетенций. При равном числе голосов голос председателя ГЭК является решающим.

Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную итоговую аттестацию, техникумом выдаются документы установленного образца.

3 План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Количество домашних контрольных работ	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам (час.)					
				максимальная	самостоятельная учебная работа	всего занятий	в т. ч.		3 курс	4 курс	5 курс	6 курс	
							лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	-8ДЗ/1Э.	5	924	820	104	68		34	36	16	18	
ОГСЭ.01	Основы философии	4Э	1	56	46	10	6			10			
ОГСЭ.02	История	3ДЗ	1	56	46	10	6		10				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	6ДЗ	1	194	154	40	40		10	10	10	10	
ОГСЭ.04	Физическая культура	6ДЗ		324	320	4			2			2	
ОГСЭ.05	Культура речи	3ДЗ	1	48	42	6	2		6				
ОГСЭ.06	Этика делового общения	4ДЗ	1	96	80	16	4			16			
ОГСЭ.07	Основы бюджетной грамотности	5ДЗ		48	42	6	2				6		
ОГСЭ.08	Введение в специальность	3 ДЗ		54	48	6	4		6				
ОГСЭ.09	Эффективное поведение на рынке труда	6ДЗ		48	42	6	4					6	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	-2ДЗ/1Э	3	366	316	50	24		36	14			
ЕН.01	Математика	3ДЗ	1	75	65	10	4		10				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4ДЗ	1	102	88	14	6			14			
ЕН.03	Химия	3Э	1	189	163	26	14		26				
П.00	Профессиональный учебный цикл	-17ДЗ/18Э	21	4092	3606	486	198	80	90	110	144	142	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-9ДЗ/5Э	14	1299	1115	184	88		50	44	42	48	

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3Э	1	72	62	10	4		10			
ОП.02	Физиология питания	3Э	1	93	81	12	6		12			
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	4ДЗ	1	90	78	12	6			12		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4ДЗ	1	75	65	10	6			10		
ОП.05	Метрология и стандартизация	3ДЗ	1	60	52	8	4		8			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	6ДЗ	1	69	59	10	4				10	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5Э	1	135	115	20	10				20	
ОП.08	Охрана труда	6ДЗ	1	51	43	8	4					8
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	5ДЗ	1	102	88	14	6				14	
ОП.10	Товароведение пищевых продуктов	3Э	1	150	130	20	10		20			
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании	6ДЗ	1	105	89	16	8					16
ОП.12	Оборудование предприятий общественного питания	4Э	1	150	128	22	10			22		
ОП.13	Моделирование профессиональной деятельности	6ДЗ	1	93	79	14	6					14
ОП.14	Основы предпринимательства	5ДЗ	1	54	46	8	4				8	
ПМ.00	Профессиональные модули	-/8ДЗ/13Э.	7	2793	2491	302	110		80	66	102	94
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4Э кв.	1	294	264	30	14			30		
МДК. 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4Э	1	186	156	30	14			30		
УП.01	Учебная практика			72	72							
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности) по модулю	4ДЗ (к.)		36	36							
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	4Э кв.	1	387	351	36	18			36		
МДК. 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	4Э	1	243	207	36	18			36		
УП.02	Учебная практика	4ДЗ (к.)		72	72							

[illegible]

[illegible]

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

№	Наименование
	Кабинеты:
1	русского языка и литературы
2	истории
3	социально-экономических дисциплин
4	иностранного языка
5	математики
6	информационных технологий в профессиональной деятельности
7	экологических основ природопользования;
8	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
9	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
10	подготовки к итоговой аттестации;
11	методический.
	Лаборатории:
1	метрологии и стандартизации;
2	микробиологии, санитарии и гигиены;
3	химии;
4	физики.
	Учебный кулинарный цех.
	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир;
4	гимнастический зал
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.