

Утверждаю



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Государственное автономное образовательное учреждение "Мензелинский сельскохозяйственный техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки на базе среднего (полного) общего образования

квалификация техник-технолог

форма обучения Заочная

нормативный срок освоения ОПОГ 3г 10м год начала подготовки по УП 2020

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный
при реализации программы среднего (полного) общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

Индекс	Наименование циклов, разделов, □ дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.					Распределение по курсам																							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Итоговые письм. КР	омашние К	Другие формы контроля	Максимальная	Самостоятельная	Обязательная				Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4														
										Всего	в том числе			Самост.	Всего	в том числе		Самост.	Всего	в том числе		Самост.	Всего	в том числе		Самост.	Всего	в том числе									
		Обзорные, установочные занятия	Лаб. и пр. занятия	Курс. проект.	Обзорные, установочные занятия	Лаб. и пр. занятия	Курс. проект.	Обзорные, установочные занятия	Лаб. и пр. занятия		Курс. проект.	Обзорные, установочные занятия	Лаб. и пр. занятия			Курс. проект.																					
1	2	3	4	5	7	8	9	11	13	15	16	17	19	21	22	23	24	26	28	29	30	31	33	35	36	37	38	40	42	43	44	45	47				
О	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ																																				
ОДБ	Базовые дисциплины																																				
ОДП	Профильные дисциплины																																				
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	18	6	24	3	18	2	4374	3733	640	296	304	40	1101	160	100	60	846	160	78	82	974	160	50	70	40	812	160	68	92							
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		2	5	1	3		708	616	92	34	58		452	54	26	28	114	26	8	18	50	12		12												
ОГСЭ.01	Основы философии			1		1		60	44	16	16			44	16	16																					
ОГСЭ.02	История			1		1		60	44	16	8	8		44	16	8	8																				
ОГСЭ.03	Иностранный язык		1	23		3		186	150	36		36		50	12		12	50	12		12	50	12		12												
ОГСЭ.04	Физическая культура			1				324	314	10	2	8		314	10	2	8																				
ОГСЭ.05	Татарский в профессиональной деятельности			2	2			78	64	14	8	6						64	14	8	6																
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1		3		3		312	264	48	20	28		206	36	14	22					58	12	6	6												
ЕН.01	Математика			1		1		66	54	12	4	8		54	12	4	8																				
ЕН.02	Экологические основы природопользования			3		3		70	58	12	6	6										58	12	6	6												
ЕН.03	Химия	1		1		1		176	152	24	10	14		152	24	10	14																				
П	Профессиональный цикл	17	4	15	2	12	2	3354	2853	500	242	218	40	443	70	60	10	732	134	70	64	866	136	44	52	40	812	160	68	92							
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	3	1	6	2	7		804	671	134	108	26		212	50	50		100	26	26		205	30	18	12		154	28	14	14							
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевой промышленности	1				1		82	72	10	10			72	10	10																					
ОП.02	Физиология питания	1			1			48	38	10	10			38	10	10																					
ОП.03	Организация, хранение и контроль запасов и сырья	2	1			2		131	98	34	34			58	20	20		40	14	14																	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4			4			90	74	16	2	14															74	16	2	14							
ОП.05	Метрология и стандартизация	2				2		66	54	12	12			4	2	2		50	10	10																	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			3		3		72	60	12	8	4						10	2	2		50	10	6	4												
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			3		3		165	147	18	10	8										147	18	10	8												
ОП.08	Охрана труда			1		1		48	40	8	8			40	8	8																					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4		4		102	88	14	14											8	2	2			80	12	12								

ПМ	Профессиональные модули	14	3	9		5	2	2550	2182	366	134	192	40	231	20	10	10		632	108	44	64		661	106	26	40	40	658	132	54	78	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2				1		240	204	40	14	26							204	40	14	26											
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2				2		240	204	40	14	26							204	40	14	26											
УП.01.01	Учебная практика			2				РП	False	час	36	нед	1		час		нед		час	36	нед	1		час		нед			час		нед		
ПП.01.01	Производственная практика			2				РП	False	час	36	нед	1		час		нед		час	36	нед	1		час		нед			час		нед		
ПМ.1.ЭК	Экзамен квалификационный	2																															
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2		2		1	1	330	284	46	14	12	20						100	14	8	6		184	32	6	6	20					
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	3		2		3	3	330	284	46	14	12	20						100	14	8	6		184	32	6	6	20					
УП.02.01	Учебная практика			3				РП	False	час	36	нед	1		час		нед		час	36	нед	1		час		нед			час		нед		
ПП.02.01	Производственная практика			3				РП	False	час	36	нед	1		час		нед		час	36	нед	1		час		нед			час		нед		
ПМ.2.ЭК	Экзамен квалификационный	3																															
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	2	1	1			1	414	348	66	18	28	20						68	14	8	6		280	52	10	22	20					
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	3	2				3	414	348	66	18	28	20						68	14	8	6		280	52	10	22	20					
УП.03.01	Учебная практика			3				РП	False	час	72	нед	2		час		нед		час		нед		час	72	нед	2		час		нед			
ПП.03.01	Производственная практика			3				РП	False	час	144	нед	4		час		нед		час		нед		час	144	нед	4		час		нед			
ПМ.3.ЭК	Экзамен квалификационный	3																															
ПМ.04	Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2		3		1		504	439	60	18	42													177	18	6	12		262	42	12	30
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4		3		3		504	439	60	18	42													177	18	6	12		262	42	12	30
УП.04.01	Учебная практика			4				РП	False	час	36	нед	1		час		нед		час		нед		час	36	нед	1		час		нед			
ПП.04.01	Производственная практика			4				РП	False	час	36	нед	1		час		нед		час		нед		час	36	нед	1		час	36	нед	1		
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный	4																															
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	2		1		1		300	252	48	20	28													10	2	2		242	46	18	28	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	4				4		300	252	48	20	28													10	2	2		242	46	18	28	
УП.05.01	Учебная практика			4				РП	False	час	36	нед	1		час		нед		час		нед		час		нед			час	36	нед	1		
ПП.05.01	Производственная практика			4				РП	False	час	36	нед	1		час		нед		час		нед		час		нед			час	36	нед	1		
ПМ.5.ЭК	Экзамен квалификационный	4																															
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	2		1		1		211	164	46	26	20													10	2	2		154	44	24	20	

Пояснительная записка

1. Настоящий учебный план Государственного автономного профессионального образовательного учреждения « Мензелинский сельскохозяйственный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного среднего профессионального образования (далее СПО) стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 № 384 (Зарегистрированного в Минюсте 23 июля 2014 года, №33234)

При разработке учебного плана были использованы нормативно-правовые акты:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 (с изменениями);
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 № 291;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 № 968;
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования, среднего профессионального образования (письмо Департамента профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 №12-696);
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 Об утверждении ФГОС среднего общего образования (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645; от 31.12.2015 № 1578; от 29.06.2017 № 613)
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО МО И Н РФ от 17.03.2015 г. № 06-259
- Методические рекомендации по организации учебного процесса по

очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (направлены письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 № 06-846)

-

Организация учебного процесса.

Учебный план реализуется на базе среднего общего образования по заочной форме обучения

Годовой бюджет времени при заочной форме обучения распределяется следующим образом (кроме последнего курса):

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет - 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Основной формой организации образовательного процесса в техникуме при заочной форме обучения является лабораторно - экзаменационная сессия (далее - сессия).

Сессия - не более 30 календарных дней на 1 и 2 курсе, не более 40 календарных дней на 3 и 4 курсах, самостоятельное изучение учебного материала - остальное время. На последнем курсе бюджет времени распределяется следующим образом; сессия - 6 недель, преддипломная (квалификационная) практика -4 недели, государственная итоговая аттестация (ГИА) - 6 недель (4 недели – подготовка ВКР, 2 недели – защита ВКР). Самостоятельное изучение учебного материала - остальное время. На аудиторные занятия во взаимодействии с преподавателем в учебном году отводится не менее 160 часов.

Сессия включает: обязательные учебные (аудиторные) занятия (обзорные, установочные, практические занятия, лабораторные работы), курсовая работа, промежуточная аттестация, консультации, дни отдыха.

Сессия в пределах отводимого на неё общей продолжительности времени может быть разделена на несколько частей (периодов сессии), исходя из особенностей работы образовательного учреждения и контингента студентов.

Периодичность и сроки проведения сессии устанавливаются рабочим учебным планом.

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

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций

Промежуточная аттестация включает: экзамены, зачёты, дифференцированные зачеты, итоговые письменные классные (аудиторные) контрольные работы, курсовую работу. Формы и порядок промежуточной аттестации выбираются образовательным учреждением самостоятельно.

Учебная и производственная практики проводятся по месту работы или на базе предприятий социальных партнеров, с которыми заключены договора, после освоения междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей. После прохождения учебной практики и практики по профилю специальности соответствующего модуля студенты сдают экзамен по модулю.

После изучения ПМ07, по результатам квалификационного экзамена, предусмотрено присвоение рабочей профессии 16675 Повар и выдача свидетельства установленного образца (2 курс).

Производственная практика состоит из 2 этапов: практика по профилю и преддипломной практики, каждая проводится после изучения соответствующего модуля.

Всего предусмотрено учебным планом 32 недель практики (учебная- 15 нед, производственная 13 нед и 4 преддипломная)

Учебная практика по ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции -1 неделя

Производственная практика по ПМ01 – 1 неделя;

Учебная практика по ПМ02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции -1 неделя

Производственная практика по ПМ02- 1 неделя

Учебная практика ПМ03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции -2 недели

Производственная практика ПМ03 -4 недели

Учебная практика ПМ04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 1 неделя

Производственная практика ПМ04– 1 неделя

Учебная практика по ПМ05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов -1 неделя

Производственная практика ПМ05 Организация процесса

приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов – 1 неделя

Учебная практика по ПМ06 Организация работы структурного подразделения -1 неделя

Производственная практика ПМ06 Организация работы структурного подразделения – 1 неделя

Учебная практика по ПМ07Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар - 4 недели

Производственная практика ПМ07Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар – 8 недель

Преддипломная практика (4 недели) проводится концентрировано после изучения теоретического материала, перед выходом на Государственную итоговую аттестацию. Государственная итоговая аттестация проходит в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Консультации могут быть групповыми, индивидуальными, письменными, устными. Консультации по всем дисциплинам, изучаемым в данном учебном году, планируются из расчёта 4 часа в год на каждого студента и могут проводиться как в период сессии, так и в межсессионное время.

Формирование вариативной части ОПОП

Федеральным государственным образовательным стандартом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусмотрено использование 864 часа на вариативную часть. Этот объем часов был распределен по согласованию с работодателями на каждый цикл дисциплин и профессиональные модули следующим образом:

ОП 01 Микробиология , санитария и гигиена в пищевой промышленности – 22 часа

ОП 03 Организация, хранение и контроль запасов сырья -40 часов

ОП05 Метрология и стандартизация – 12 часов

ОП07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга -46 часов

МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - 78 часов

МДК02.01Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции - 120 часов

МДК03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной

продукции – 76 часов

МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -64 часа

МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов -110 часов

МДК 07.01 Организация рабочего места – 28 часов

МДК 07.02. выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий – 144 часа

А также с целью овладения умением общения в профессиональной деятельности на языке Республики Татарстан, расширения знаний требований нормативной лексики в профессиональной деятельности в учебный план добавлена дисциплина «Татарский язык профессиональной деятельности» -52 часа

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение:

-ПМ02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

- ПМ03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Формы проведения промежуточной аттестации

Формами промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются – зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный в соответствии с учебным планом. Формы контроля по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются цикловыми комиссиями и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Техникумом создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их профессиональной деятельности - для чего кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких 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.

После окончания полного курса обучения выдается диплом установленного образца о получении среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и присвоении квалификации Техник-технолог

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

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.

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 (по договору с исполкомом Мензелинского муниципального района РТ);
стрелковый тир (по договору с ОВД Мензелинского муниципального района РТ)

Залы:

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