Утверждаю
Директор Барнаульского
кооперативного техникума
_____ И.Н.Красилова

«_____»_____ 20 __ г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 026E85590036AC629E4796F8715CCDDE6F
Владелец: Красилова Ирина Николаевна
Действителен: с 14.09.2020 до 14.12.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы –
программы подготовки специалистов среднего звена

Барнаульского кооперативного техникума

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе **базовой** подготовки

Год набора 2019

Квалификация: Техник-технолог
Форма обучения – заочная
Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года 10 мес.
на базе среднего общего образования

Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации ОПОП - ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов (далее – ОПОП - ППССЗ) Барнаульского кооперативного техникума разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.), приказа Минобрнауки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. приказа Минобрнауки РФ от 15 декабря 2014 г. от № 1580), а также Устава Барнаульского кооперативного техникума, положения об организации и проведении практики.

1.2 Организация учебного процесса:

- обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении ОПОП - ППССЗ включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе модулей; максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении ОПОП - ППССЗ в заочной форме составляет 160 часов. Наименование дисциплин и их группирование по циклам идентично учебным планам для очного обучения.
- продолжительность занятий - 45 мин., предусмотрена группировка парами; при освоении профессиональных модулей и учебных дисциплин возможно проводить занятия сгруппированными;
- конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний по каждой дисциплине, профессиональному модулю разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения; текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии, для оценивания знаний студентов используются отметки: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). Преподаватель вправе использовать рейтинговые и/или накопительные системы оценивания.
- видами практики студентов, осваивающих ОПОП - ППССЗ, являются: учебная практика и производственная практика (далее - практика). Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ОПОП - ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных

компетенций по избранной специальности. Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика. Практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ОПОП - ППССЗ. Учебная практика проводится в учебных кулинарном и кондитерском цехах, кабинете информационных технологий в профессиональной деятельности, учебных кабинетах. Производственная практика проводится в организациях на основе договоров. Производственная практика по профилю специальности проводится концентрированно после освоения междисциплинарных курсов и учебной практики.

– Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы) в организациях различных организационно-правовых форм. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.
– формы проведения консультаций: групповые, устные, в отдельных случаях могут быть предусмотрены индивидуальные консультации.

1.4 Формирование вариативной части ОПОП - ППССЗ

Объем времени, отведенный на вариативную часть, использован на увеличение объема времени, отводимого на дисциплины обязательной части «Математического и общего естественнонаучного цикла» на 24 часа, «Общепрофессиональные дисциплины» на 240 часов, освоение профессиональных модулей на 561 час, а также на введение дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла - «Русский язык и культура речи», общепрофессиональных дисциплин: «Документационное обеспечение управления», «Психология делового общения и управления», «Лечебное питание», профессионального модуля «Организация кооперативного дела и предпринимательства».

В рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусмотрено выполнение работ по рабочей профессии «Повар».

Перечень дисциплин вариативной части, объем времени, отводимый на их освоение, выбор рабочей профессии согласованы с работодателем.

1.5 Порядок аттестации обучающихся

–промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Количество зачетов и дифференцированных зачетов в год не превышает 10 (без учета зачетов по физической культуре), экзаменов - 8. Промежуточная аттестация в форме зачетов или дифференцированных зачетов проводится за счет времени, отведенного на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. По итогам освоения профессионального модуля проводится экзамен (квалификационный). Предусмотрено концентрированное изучение профессиональных модулей и учебных дисциплин с последующей сдачей экзамена.

–государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются Положением о государственной итоговой аттестации, утвержденным директором техникума.

2. 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 курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
I курс	4			-	1	-	11	16
II курс	6	1	5	-	1	-	10	23
III курс	6	2	5	4	1	-	10	28
IY курс	6	3	12		1	6	2	30
Всего	22	6	22	4	4	6	23	97

3.1 План учебного процесса 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			1			2			3			4		
					всего занятий	в т. ч.													
						лаб. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)	Обзорные занятия	Лабораторные, практические	Домашние контрольные работы	Обзорные занятия	Лабораторные, практические	Домашние контрольные работы	Обзорные занятия	Лабораторные, практические	Домашние контрольные работы	Обзорные занятия	Лабораторные, практические	Домашние контрольные работы
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОГСЭ. 00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**0/5/0**	**684**	**624**	**60**	**48**		**12**	**30**	**2**					**10**			**8**	
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	56	46	10	4		6	4	1									
ОГСЭ.02	История	ДЗ	56	46	10	10			10										
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	194	164	28	28			10						10			8	
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ	324	322	2			2		1									
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ДЗ	54	44	10	6		4	6										
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**0/2/1**	**336**	**304**	**32**	**16**		**16**	**16**										
ЕН.01	Математика	ДЗ	60	50	10	4		6	4										
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	54	44	10	4		6	**4**										
ЕН.03	Химия	Э	222	210	12	8		4	8										
П.00	**Профессиональный цикл**	**0/20/20**	**4362**	**2842**	**1520**	**1374**		**48**	**38**	**3**	**54**	**286**	**1**	**28**	**374**	**3**	**16**	**676**	
ОП.00	***Общепрофессиональные дисциплины***	**0/7/5**	***1086***	***950***	***136***	***66***		**48**	**38**	**3**				**22**	**20**	**2**		**8**	

1	2	3	4	5	6	7	8	8	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	156	144	12	6		6	6	1									
ОПД.02	Физиология питания	Э	81	69	12	4		8	4										
ОПД.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	ДЗ	114	104	10	4								6	4				
ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	93	85	8	8												8	
ОПД.05	Метрология и стандартизация	Э	63	53	10	4		6	4	1									
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	72	62	10	4								6	4	1			
ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	123	109	14	10								4	10	1			
ОПД.08	Охрана труда	Э	60	52	8	2								6	2				
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	102	92	10	4		6	4										
ОПД.10	Лечебное питание	ДЗ	63	49	14	8		6	8										
ОПД.11	Документационное обеспечение управления	ДЗ	72	54	18	8		10	8	1									
ОПД.12	Психология делового общения и управления	ДЗ	87	77	10	4		6	4										
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**0/13/15**	**3276**	***1892***	***1384***	***1308***					**54**	**286**	**1**	**6**	**354**	**1**	**16**	**668**	**1**
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**0/1/2**	**312**	**208**	**104**	**102**								**2**	***102***				
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	240	208	32	30								2	30				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72		72	72									72				
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной продукции**	**0/2/2**	**468**	**286**	**182**	**180**								**2**	**180**				
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	324	286	38	36								2	36				
УП.02	Учебная практика	ДЗ	36		36	36									36				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	108		108	108									108				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**0/2/2**	**738**	**448**	**290**	**288**	**1**										**2**	**288**	**1**
МДК.03 .01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	486	448	38	36	1										2	36	1
УП.03	Учебная практика	ДЗ	36		36	36												36	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	216		216	216												216	
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**0/1/2**	**414**	**276**	**138**	**128**											**10**	**128**	
МДК.04. 01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	,Э	306	276	30	20											10	20	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	108		108	108												108	
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**0/2/2**	**360**	**178**	**182**	**180**											**2**	**180**	
МДК.05. 01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	216	178	38	36											2	36	
УП.05	Учебная практика	ДЗ	36		36	36												36	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108		108	108												108	
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	**0/1/2**	**321**	**247**	**74**	**72**											**2**	**72**	
МДК.06.0 1	Управление структурным подразделением организации	Э	285	247	38	36											2	36	
УП.06	Учебная практика	ДЗ	36		36	36												36	
ПМ.07	**Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»**	**0/2/2**	**432**	**92**	**340**	**286**					**54**	**286**	1						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
МДК 07.01	Обработка сырья и приготовление готовой кулинарной продукции	Э	216	92	124	70					54	70							
УП.07	Учебная практика	ДЗ	36		36	36						36							
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	180		180	180						180							
ПМ.08	**Организация кооперативного дела и предпринимательства**	**0/2/1**	**231**	**157**	**74**	**72**								**2**	**72**	**1**			
МДК.08.01	Организация кооперативного бизнеса	ДЗ	195	157	38	36								2	36	1			
УП.08	Учебная практика	ДЗ	36		36	36									36				
	Итого		5382																
	Всего		7488																
ПДП	**Преддипломная практика**																		4
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**																		6

Консультации на учебную группу из расчете 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год

Государственная (итоговая) аттестация
1. Программа базовой подготовки
1.1. Дипломный проект (работа)
Выполнение дипломного проекта (работы) всего 4 нед
Защита дипломного проекта (работы) всего 2 нед.

Всего				
дисциплин и МДК	160	160	160	160
учебной практики		36	72	108
производств. практики		180	180	432
преддипломн. практики				144
экзаменов	5	2	6	6
дифф. зачетов	10	2	6	6
Зачетов				

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Экологических основ природопользования
5	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Менеджмента и маркетинга
8	Экономики организации
9	Правового обеспечения профессиональной деятельности
10	Документационного обеспечения управления
11	Математики
	Лаборатории:
12	Химии
13	Метрологии и стандартизации
14	Микробиологии, санитарии и гигиены
15	Учебный кулинарный цех
16	Учебный кондитерский цех
17	Бизнес-инкубатор
	Спортивный комплекс:
18	Спортивный зал
19	Стрелковый тир
	Залы:
20	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
21	Актовый зал