

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

Квалификация: <u>Техник-технолог</u> Форма обучения — <u>очная</u> Нормативный срок освоения ППССЗ — 2 год. и 10 мес. на базе <u>среднего общего</u> 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:

- начало учебного года 1 сентября;
- 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 очной форме составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю;
- продолжительность учебной недели пятидневная;
- 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 профессиональному дисциплине, разрабатываются модулю техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения; текущий контроль учебного времени, отведенного проводится пределах В соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии, для оценивания знаний студентов используются отметки: 5 (отлично), 4 (хорошо), (удовлетворительно), (неудовлетворительно). 2 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 последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. Производственная практика себя следующие этапы: практика 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, кабинетах. Производственная практика проводится организациях на основе договоров. Учебная практика проводится, как рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, так концентрированно. И 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 профессиональных компетенций, проверку его готовности К самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выпускной квалификационной работы дипломной работы) организациях ИЛИ В различных проекта 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.
 Консультации для обучающихся очной формы обучения предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.
- Общая продолжительность каникул при освоении ОПОП ППССЗ составляет 10-11 недель в учебном году, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

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 форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Количество зачетов 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 (квалификационный). проводится Предусмотрено экзамен профессиональных модулей и учебных концентрированное изучение 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)

Обучение по			Производственная	практика		Гооудорогронцоя		Всего
Курсы	дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	по профилю профессии/специальности	преддипломная	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	(по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
І курс	31	1	7	-	2	-	11	52
ІІ курс	29	2	9	-	2	-	10	52
III курс	21	3	6	4	1	6	2	43
Всего	81	6	22	4	5	6	23	147

3. План учебного процесса 3.1 План учебного процесса 19.02.10 Технология продукции общественного питания

		K	Учебна	ая нагј	рузка об (час.)	учаюш	ихся						
		стаци	максимальная	максимальная самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		
		тте			В Т. Ч.								
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			всего занятий	лаб. и практ. занятий	курсовых работ	1 сем. 16 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 16,5 нед.	6 сем. 13,5 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
0ГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	7/5/0	684	228	456	410							
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	56	8	48	34				48			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	56	8	48	44		48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,3, -,3,-, ДЗ	194	32	162	162		28	26	30	26	22	30
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3,ДЗ	324	162	162	160		28	28	30	26	22	28
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ДЗ	54	18	36	10		36					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/2/1	336	112	224	104							
EH.01	Математика	ДЗ	60	20	40	28		40					
EH.02	Экологические основы природопользования	дз	54	18	36	10						36	
EH.03	Химия	-,Э	222	74	148	66		78	70				
П.00	Профессиональный цикл	0/20/20	4362	1118	3244	996	30						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/7/5	1086	362	724	308							
ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-, Э	156	52	104	32		42	62				
ОПД.02	Физиология питания	Э	81	27	54	20			54				
ОПД.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	-, ДЗ	114	38	76	30		44	32				
ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дз	93	31	62	48					62		
ОПД.05	Метрология и стандартизация	Э	63	21	42	14					42		
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	72	24	48	14				48			
ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	123	41	82	36					82		
ОПД.08	Охрана труда	Э	60	20	40	10			40				
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	102	34	68	48			30	38			
ОПД.10	Лечебное питание	ДЗ	63	21	42	16							42
ОПД.11	Документационное обеспечение управления	ДЗ	72	24	48	20			48				
ОПД.12	Психология делового общения и управления	ДЗ	87	29	58	20			58				
ПМ.00	Профессиональные модули	0/13/15	3276	756	2520	688	30						
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0/1/2	312	80	232	70		232					
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	240	80	160	70		160					
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72		72			72					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	0/2/2	468	108	360	100				360			
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	324	108	216	100				216			
УП.02	Учебная практика	ДЗ	36		36					36			
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108		108					108			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	0/2/2	738	162	576	150	30				576		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	486	162	324	150	30				324		
УП.03	Учебная практика	Д3	36		36						36		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	216		216						216		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0/1/2	414	102	312	100							
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,Э	306	102	204	100						146	58
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	-,ДЗ	108		108								108

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	0/2/2	360	72	288	70						288	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	216	72	144	70						144	
УП.05	Учебная практика	ДЗ	36		36							36	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108		108							108	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	0/2/2	321	95	226	78							226
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	285	95	190	78							190
УП.06	Учебная практика	ДЗ	36		36								36
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	0/2/2	432	72	360	70			360				
МДК.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»	Э	216	72	144	70			144				
УП.07	Учебная практика	ДЗ	36		36				36				
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	180		180				180				
ПМ.08	Организация кооперативного дела и предпринимательства	0/2/1	231	65	166	50							
МДК.08.01	Организация кооперативного бизнеса	-,-,-,ДЗ	195	65	130	50			20	22	50	38	
УП.08	Учебная практика	-,-,-, ДЗ	36		36							36	
	Всего		5382	1458	3924	1510	30	576	828	576	864	594	486
ПДП	Преддипломная практика												4
ГИА	Государственная итоговая аттестация												6

		дисциплин и МДК	504	612	432	612	414	342
Консультации на учебную группу из расчета 4 часа на одного		учебной практики		36	36	36	72	36
обучающегося на каждый учебный год. Государственная итоговая аттестация	91.0	производс тв. практики	72	180	108	216	108	108
1. Программа базовой подготовки 1.1. Дипломная работа Выполнение дипломной работы с 20.05 по 16.06 (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 17.06 по 30.06 (всего 2 нед.)	Всег	преддипло мн. практики						144
защита дипломной расоты с 17.00 по 30.00 (всего 2 нед.)		экзаменов	3	5	2	4	3	4
		дифф. зачетов	3	6	5	3	5	5
		зачетов	1	2	1	2	1	0

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

N₂	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