

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель Министра -начальника отдела по надзору в сфере образования Министерства образования и науки Республики Хакасия

\_\_\_\_\_ А.М. Идимешева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ РХ ЧТТиС

\_\_\_\_\_ Л.М.Шаркова

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы подготовки специалистов среднего звена

**Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия**

**«Черногорский техникум торговли и сервиса»**

специальности среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

по программе базовой подготовки

Квалификация: **техник-технолог**

Форма обучения - заочная

Нормативный срок освоения ППСЗ – 3 год и 10 мес. на базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: **естественно-научный**

## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования «Черногорский техникум торговли и сервиса» разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег.№ 33234 от 23 июля 2014г.), в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"; приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"; приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464"; приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464"; приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ"; приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"; приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов"; уставом техникума.

Срок освоения данной образовательной программы по заочной форме обучения - 3г. 10 мес. на базе среднего общего образования.

### 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- начало занятий: 1 курс с 10 октября , 2-4 курсы по графику учебного процесса  
продолжительность лабораторно-экзаменационных сессий составляет 40 календарных дней в учебном году. В графике учебного процесса сроки сессий указаны условно, реальные сроки сессии устанавливаются графиком учебных занятий на соответствующий учебный год и заранее доводятся до сведения студентов;

продолжительность учебных занятий 45 минут и группировка занятий парами; перерыв между парами -10 минут, перерыв на обед - 20 минут, учебные группы для проведения практических занятий могут делиться на подгруппы не менее 8 человек в каждой;

теоретическое обучение основной профессиональной образовательной программы по специальности состоит из аудиторной нагрузки (установочные и лабораторно-практические занятия), самостоятельной работы.

текущий контроль знаний по дисциплинам осуществляется в пределах учебного времени, отведённого на соответствующую дисциплину в форме накопительных систем оценивания, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Результатом текущего контроля является оценка теоретических и практических знаний

студентов, которую преподаватель выставляет в журнал в течение семестра. Целью контроля является своевременное определение полноты и прочности теоретических и практических знаний по дисциплине. Выставляются следующие оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно",

При заочной форме обучения обязательно планируется производственная и преддипломная практика. Производственная практика проводится концентрировано после изучения профессионального модуля. Производственная и преддипломная практики проводятся в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. Производственная и преддипломная практика проходят на предприятиях и организациях по профилю получаемой профессии (по месту работы студента заочной формы обучения если оно соответствует профилю), а так же на основании заключённых договоров с работодателями и согласно приказа о допуске к прохождению практики. Формой отчётности студентов по практике является дневник, отчёт по практике;

-изучение профессиональных модулей осуществляется параллельно;

каждый обучающийся обеспечивается необходимыми информационными ресурсами, используемыми в образовательном процессе: литературой учебной и дополнительной, электронными учебниками и пособиями,

наглядными материалами, методическими указаниями и материалами по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и производственной практике, доступом к базам данных и библиотечным фондам, доступом к сети Интернет.

консультации предусматриваются в объёме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Консультации могут быть групповые, индивидуальные.

По каждой дисциплине учебного плана на каждом курсе планируется выполнение домашней контрольной работы. Количество домашних контрольных работ не превышает 10;

объём времени на обязательные занятия не превышает 160 часов в году, не считая экзаменов и консультаций. Обязательные занятия не планируются на выходные (воскресение) и праздничные дни, количество аудиторных занятий не должно превышать 8 часов в день, в день экзамена другие виды занятий не планируются;

Каникулы 1курс 11 недель;

курс 11 недель;

курс 11 недель;

курс 2 недели.

### **1.3 Формирование вариативной части ОПОП**

Техникум ввёл в счёт вариативной части ОПОП учебную дисциплину ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности в объёме 36 часов во исполнение пунктов 4, 5, 6 и подпункта «а» пункта 8 раздела II протокола совещания у Министра Российской Федерации М.А. Абызова от 21.04.2014 № АМ-ПЗ6-37пр «О календарном плане рабочей группы по развитию проекта «Бюджет граждан» в 2014 году» Министерством образования и науки Российской Федерации совместно с Экспертным советом при Правительстве Российской Федерации и письмом №229/02-01 от 29.08.2014 г. ОП 10 Основы предпринимательства в соответствии с потребностями Республики Хакасия в развитии предпринимательской деятельности. Необходимость введения данных дисциплин вызвана необходимостью повышать уровень подготовки обучающихся по данным направлениям.

Необходимость увеличения объёма часов общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части ОПОП вызвана запросом работодателей на результаты освоения ОПОП, не предусмотренные

ФГОС. Техникум проводил работу с работодателями с учётом Постановления Правительства РФ от 24 декабря 2008 г. № 1015 «Правила участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования». Часы вариативной части распределены на углубление и расширение содержания междисциплинарных курсов профессиональных модулей.

Для распределения объёма часов, отведённого на вариативную часть был проведен опрос представителей работодателей по профилю ОПОП. В результате проведённого опроса были определены общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули и соответственно междисциплинарные курсы требующие более расширенного и углублённого изучения (см. таблицу распределения часов вариативной части). В результате проведённого опроса выявлено, что работодателю целесообразно получить специалиста, грамотно разбирающегося в современных технологических процессах, нестандартных методах и способах выполнения профессиональных задач, находить инновационные решения выполнения этих задач и квалификационных требований

**Таблица 1 - Распределение часов вариативной части**

Название дисциплины, профессиональных модулей	Учебная нагрузка обучающихся (час)			
	максимальная	Самостоятельная учебная работа	аудиторная	В т.ч. практика
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально- экономический цикл	54	18	36	6
ОГСЭ 05 Основы бюджетной грамотности	54	18	36	6
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины	144	48	96	16
ОП 01 Микробиология, санитария, гигиена в пищевом производстве	30	10	20	
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	60	20	40	10
ОП.1 1 Основы предпринимательства	54	18	36	6
П.00 Профессиональный цикл	1098	366	732	338
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;				
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	84	28	56	20
ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;				
МДК 02. 01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	120	40	80	30
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции				
МДК 03.01 Технология приготовления сложной				

горячей кулинарной продукции	[189	63	126	40
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и				
приготовление сложных хлебобулочных, мучных				
кондитерских изделий;				
МДК 04.01 Технология приготовления сложных				
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	72	24	48	52
ПМ. 05 Организация процесса приготовления и				
приготовление сложных холодных и горячих				
десертов;				
МДК 05.01 Технология приготовления сложных				
холодных и горячих десертов	79	23	46	16
ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям 16675				
Повари 12901 Кондитер	559	183	376	180
МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления	ото	111	222	104
основных простых блюд				
МДК 07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных	240	72	154	76
мучных и кондитерских изделий				
Итого вариативная часть	1296	432	864	360

### **1.5 Порядок аттестации обучающихся**

промежуточная аттестация проводится на каждом курсе, по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю учебного плана, учебной и производственной практике в форме: зачета, дифференцированного зачёта, экзамена, комплексного экзамена квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится по профессиональным модулям по завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения всех видов практики, предусмотренных в модуле.

дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный оцениваются: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно"; зачет - "зачтено"; - учебным планом предусмотрено выполнение курсовых работ по МДК 03.01 Технология приготовления сложной кулинарной продукции, МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации. Время, отведённое на выполнение курсовой работы, обозначено в учебном плане. Курсовая работа проводится за счёт объёма времени, отведённого на изучение дисциплины.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде защиты дипломной работы. Порядок её подготовки и проведения определяется Приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 " Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК «КПТ», утвержденным директором техникума.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (заочная форма обучения на базе среднего общего образования)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам		Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная я аттестация	государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
				по профилю профессии НПО или специальност и СПО	Преддиплом- ная (для СПО)				
1	2		3	4	5	6	7	8	9
	Самостоятель ное изучение	Лабораторно- экзаменационн ые сессии							
1 курс	31	6	0	4				11	52
II курс	28	6	0	7				11	52
III курс	28	6	0	7				11	52
IV курс	15	6		10	4		6	2	43
Всего	102	24	0	28	4		6	35	199

### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная	В том числе			I курс		II курс		III курс		IV курс	
						лекции	Лаб. практич.	курсовых работ (проектов)	1 сем.	2 сем.	1 сем.	2 сем.	1 сем.	2 сем.	1 сем.	2 сем.
<b>огсэ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>ОД.,/0,</b>	<b>684</b>	<b>620</b>	<b>456</b>	<b>64</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>28</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	дз	52	40	48	12	0				12					
ОГСЭ.02	История	дз	52	40	48	12	0						12			
<b>огсэ.03</b>	<b>Иностранный язык</b>	<b>Дз</b>	<b>202</b>	<b>174</b>	<b>162</b>	<b>28</b>	<b>28</b>			28						
ОГСЭ.04	Физическая культура	Дз	324	322	162	2	0		2							
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	Дз	54	44	36	10	0		10							
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>0з/2дз/1э</b>	<b>312</b>	<b>264</b>	<b>208</b>	<b>48</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
ЕН.01	Математика	Э	84	72	56	12	8						4	8		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Дз	54	42	36	12	8								4	8
ЕН.03	Химия	Дз	174	150	116	24	18		6	18						
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>8,/10д,/14,</b>	<b>3378</b>	<b>2850</b>	<b>2252</b>	<b>528</b>	<b>268</b>	<b>30</b>	<b>46</b>	<b>50</b>	<b>68</b>	<b>80</b>	<b>74</b>	<b>62</b>	<b>72</b>	<b>76</b>
<b>оп.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>0,/6,/4,</b>	<b>768</b>	<b>630</b>	<b>512</b>	<b>138</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>26</b>	<b>30</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>0</b>
ОП.01	Микробиология, санитария, гигиена в пищевом производстве	э	84	68	56	16	8		8	8						
ОН.02	Физиология питания	э	54	44	36	10	2				8	2				
оп.03	Организация, хранение и контроль запасов и сырья	э	108	88	72	20	10		10	10						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Дз	69	53	46	16	12				4	12				
ОН.05	Метрология и стандартизация	э	72	60	48	12	6				6					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Дз	69	57	46	12	4						8	4		
ОП.07	Основы экономики менеджмента,	Д1	102	90	68	12	6		6	6						



<b>ПП.04</b>	Производственная практика	3	180		180	180										180
<b>ПМ.05</b>	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э(к)	303	263	202	40	22	0	0	0	0	0	0	0	18	22
<b>МДК.05.01</b>	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	303	263	202	40	22							18	22	
<b>УП.05</b>	Учебная практика					0										
ПП.05	Производственная практика	3	144		144	144										144
ПМ.06	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	Э(к)	<b>228</b>	<b>196</b>	<b>152</b>	<b>32</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	дз	228	196	152	32	18	10						14	18	
УП.06	Учебная практика					0										
ПП.06	Производственная практика	<b>3</b>	36		36	36										<b>36</b>
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер</b>	Э(к)/Эк	564	486	376	78	40	0	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	0	0	<b>0</b>	0
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд	ДЗ	<b>jjj</b>	297	222	36	20		16	20						
МДК.07.02	Технология приготовления простых хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	дз	231	189	154	42	20				22	20				
У П.07	Учебная практика															
ПП .07	производственная практика	<b>3/3</b>	324		324	324				<b>144</b>		180				
<b>Всего</b>		<b>8/2 5, /15,</b>	<b>5382</b>	<b>3734</b>	<b>3924</b>	<b>1648</b>	<b>402</b>	<b>30</b>	<b>64</b>	<b>96</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>90</b>	<b>70</b>	<b>76</b>	<b>84</b>
	<b>Преддипломная практика</b>	<b>4</b>														<b>4</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>	<b>6</b>														<b>6</b>
<b>1.Программа базовой подготовки</b>							дисциплин и МДК		<b>160</b>		<b>160</b>		<b>160</b>		<b>160</b>	
<b>1.1</b> Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы							учебнои практики		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>0</b>	
Выполнение дипломной работы с 18 мая по14 июня (всего 4 нед.)							производств, практики		<b>144</b>		<b>252</b>		<b>252</b>		<b>360</b>	
Защиты дипломной работы 15 июня по 28 (всего 2 нед.)							преддиплом. практики								144	
							экзаменов		3		4		4		4	
							дифф. зачетов		7		4		2		4	
							зачетов		1		2		2		3	
							контрольные работы		9		7		5		5	

<b>4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания</b>	
	<b>Кабинеты:</b>
1.	История;
2.	Химия;
3.	Биология;
4.	Информатики;
5.	Гуманитарных дисциплин;
6.	Иностранного языка;
7.	Математики;
8.	Охраны труда;
9.	Безопасности жизнедеятельности;
10	Метрологии, стандартизации и сертификации;
11	социально-экономических дисциплин;
12	информационных технологий в профессиональной деятельности;
13	экологических основ природопользования;
14	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
	<b>Лаборатории:</b>
1	химии;
2	метрологии и стандартизации;
3	микробиологии, санитарии и гигиены.
4	Учебный кулинарный цех.
5	Учебный кондитерский цех.

<b>Спортивный комплекс:</b>	
1	спортивный зал;
2	спортивная площадка с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир.
	<b>Залы:</b>
1	библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
2	актовый зал.