

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ НикТТ
Я.У. Юнушев

Приказ № _____
« 5 » июня 2010 г.



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

«Николаевский технологический техникум»

по программе подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: заочная

Нормативный срок освоения ОПОП: 3 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования

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 ППССЗ) Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Николаевский технологический техникум» разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.06.2010г., 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 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, 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 – 3 г. 10 мес. на базе среднего общего образования.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- даты начала занятий:

- 1 курс с 5 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 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 специальности (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 студент 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 студента на каждый учебный год. Консультации могут быть групповые, индивидуальные. В основном, консультации проводятся в устной форме, реже в письменной;

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

- объем 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

20% от максимального количества учебных часов (1978ч), что составляет 395 часов распределены следующим образом:

- ввели учебные дисциплины:

- ОГСЭ.05 Технология индивидуального проектирования в объеме -15 часов

- ОП.10 Организация предпринимательской деятельности в объёме -15 часов

Остальные часы распределены таким образом:

-ОГСЭ.03 Иностранный язык -28 ч

-ЕН.01 Математика-8ч

- ЕН.02 Экологические основы природопользования-8ч

- ЕН.03 Химия-18ч

- ОП.01 Микробиология, санитария, гигиена в пищевом производстве-8ч

-ОП.02 Физиология питания-2ч

- ОП.03 Организация, хранение и контроль запасов сырья-10ч

- ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности-12ч

- ОП.05 Метрология и стандартизация-6ч

- ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности- 4ч

- ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга-6ч

-ОП.08 Охрана труда-6ч

- ОП.09 Безопасность жизнедеятельности-10ч

-МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции-30ч

- ПП.01 Производственная практика-72ч

- МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции-14ч
- МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции-24ч
- МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий-23ч
- МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов-18ч
- МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации-18ч
- МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд-20ч
- МДК 07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий -20ч

Необходимость увеличения объема 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».

Выявлено, что работодателю целесообразно получить специалиста, грамотно разбирающегося в современных технологических процессах, нестандартных методах и способах выполнения профессиональных задач. Поэтому вводим общепрофессиональную дисциплину ОП.10 «Организация предпринимательской деятельности». С помощью анкетирования были определены умения, знания, практический опыт, которыми должны обладать будущие выпускники данного профиля подготовки для работы на конкретных предприятиях. Умения, знания, практический опыт были учтены при разработке рабочих учебных программ по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям и при разработке контрольных оценочных средств.

1.4.Порядок аттестации

При заочной форме обучения оценка качества освоения образовательной программы среднего профессионального образования включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и

ГИА студентов.

Текущий контроль успеваемости представляет собой контроль освоения программного материала учебных дисциплин, МДК, ПМ. Для оценки персональных достижений обучающихся требованиям соответствующей ОПОП создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные ОК и ПК. Результаты текущего контроля успеваемости заносятся в журналы учебных занятий.

Промежуточная аттестация студентов обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студентов и ее корректировку и проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки студентов требованиям к результатам освоения образовательной программы, наличия умений самостоятельной работы.

Образовательная организация самостоятельна в выборе оценок, формы, порядка и периодичности промежуточной аттестации студентов.

Промежуточная аттестация может проводиться в форме: экзамена, комплексного экзамена по двум или нескольким дисциплинам и (или) междисциплинарным курсам, ПМ (модулям); зачета, итоговой письменной классной (аудиторной) контрольной работы, курсовой работы (проекта).

- 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 практик, 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 ОГБПОУ НикТТ утвержденным директором техникума

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам		Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Квалификационный экзамен	Каникулы	Всего
1	2		3	4	5	6	7	8
	Самостоятельное изучение	Лабораторно-экзаменационные сессии						
1 курс	31	6	4				11	52
2курс	28	6	7				11	52
3 курс	28	6	7				11	52
4 курс	15	6	10	4		6	2	43
Всего	102	24	28	4		6	35	199

План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Распределение обязательной нагрузки по курсам											
			Учебная нагрузка обучающихся (час.)				I курс		II курс		III курс		IV курс	
			Максимальная при заочной форме	Обязательная			Обзорно - установ занятия	Лабор. и практическ и курс.	Обзорно - установ занятия	Лабор. и практическ курс.	Обзорно - установ занятия	Лабор. и практическ и курс.	Обзорно - установ занятия	Лабор. и практическ и курс.
				При заочной форме	в т.ч. лаб. и практич. занятий	в т.ч. проектов								
1	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОГСЭ.00	Общий гуманитарным и социально-экономический цикл		106	64	28	0	12	28	12	0	12	0	0	0
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	18	12	0				12					
ОГСЭ.02	История	ДЗ	18	12	0						12			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	52	28	28			28						
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ	3	2	0		2							
ОГСЭ.05 ВЧ	Технология индивидуального проектирования	ДЗ	15	10	0		10							
ЕН.00	Математическим и общин естественно-научный цикл		72	48	34	0	6	18	0	0	4	8	4	8
ЕН.01	Математика	Э	18	12	8						4	8		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	18	12	8								4	8
ЕН.03	Химия	ДЗ	36	24	18		6	18						
П.00	Профессиональный цикл			528	268	30	46	50	48	80	74	62	72	76
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		207	138	64	0	30	30	26	30	8	4	10	0
ОП.01	Микробиология,	Э	24	16	8		8	8						

	санитария, гигиена в пищевом производстве													
ОП.02	Физиология питания	Э	15	10	2				8	2				
ОП.03	Организация, хранение и контроль запасов и сырья	Э	30	20	10		10	10						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	24	16	12				4	12				
ОП.05	Метрология и стандартизация	Э	18	12	6				6	6				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	18	12	4						8	4		
ОП.07	Основы экономики менеджмента, маркетинга	ДЗ	18	12	6		6	6						
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	18	12	6		6	6						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	27	18	10				8	10				
ОП.10 ВЧ	Организация предпринимательской деятельности	ДЗ	15	10	0								10	
ПМ.00	Профессиональные модули		1593	1398	204	30	16	20	42	50	66	58	62	76
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э(к)	147	50	30	0	0	0	20	30	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	75	50	30				20	30				
УП.01	Учебная практика			0	0									
ПП.01	Производственная практика	З	72	72	72					72				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э	147	122	24	0	0	0	0	0	26	24	0	0

МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	75	50	24						26	24		
УП.02	Учебная практика				0									
ПП.02	Производственная практика		72	72								72		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э	291	254	34	10	0	0	0	0	40	34	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	111	74	34	10					40	34		
УП.03	Учебная практика			0										
ПП.03	Производственная практика	З	180	180								180		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э(к)	279	246	36	10	0	0	0	0	0	0	30	36
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	99	66	36	10							30	36
УП.04	Учебная практика			0										
ПП.04	Производственная практика		180	180										180
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э(к)	204	184	22	0	0	0	0	0	0	0	18	22
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	60	40	22								18	22
УП.05	Учебная практика			0										
ПП.05	Производственная практика		144	144										144
ПМ.06	Организация работы структурного	Э(к)	84	68	18	10	0	0	0	0	0		14	18

	подразделения													
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	48	32	18	10							14	18
УП.06	Учебная практика			0										
ПП.06	Производственная практика		36	36										36
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер	Э	441	324	40	0	16	20	22	20	0	0	0	0
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд	ДЗ	54	36	20		16	20						
МДК.07.02	Технология приготовления простых хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	ДЗ	63	42	20				22	20				
УП.07	Учебная практика													
ПП.07	Производственная практика		324	324				144		180				
	Всего		1978	1648	402	30	64	96	80	80	90	70	76	84
ПДП	Преддипломная практика	4												4
ГИА	Государственная(итоговая) аттестация	6												6
Консультация 4 часа в год на одного студента					ВСЕГО	Дисциплины МДК	160		160		160		160	
Государственная итоговая консультация						УП	0	0	0	0	0	0	0	0
Программа базовой подготовки						ПП	-		-		468		540	
Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы						ПДП								144
Выполнение дипломной работы с 18 мая						Э.	2		3		3		4	

по 14 июня (всего 4 нед)								
Защита дипломной работы 15 июня по 28июня (всего 2 недели)				ДЗ	7	5	4	6
				З	-	-	1	-
				КР	9	7	5	5

Заместитель директора
по теоретическому обучению
_____ /А.А.Юсупова/

Заместитель директора
по учебно - производственной практике
_____ /Л.С. Юдина/

составлено: Мад 24.08.2020