

«Утверждаю»
Директор КГБПОУ
«Алейский технологический техникум»
Я.Я. Ровейн
«30» августа 2017 год



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программа подготовки специалистов среднего звена СПО базового уровня
КГБПОУ «Алейский технологический техникум»
по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация: **техник-технолог**
Форма обучения: **заочная**
Нормативный срок обучения: **3 года 10 месяцев**
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования: **естественнонаучный**

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) Алейского технологического 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),

Приказа Минобрнауки РФ от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (в ред. от 18.11.2015)

Приказ Минобрнауки РФ от 5.06.2014 № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 28.08.2013 № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом министерства образования и науки РФ от 28.09.2013 № 355»

Приказ Минпросвещения РФ от 03.12.2019 № 655 «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей СПО, утвержденных приказом Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199»

Приказ Минпросвещения РФ от 21.10.2019 № 569 «О внесении изменений в некоторые приказы Минобрнауки РФ, касающиеся ФГОС СПО»

Приказ Минобрнауки РФ от 18.11.2015 № 1350 «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей СПО, утвержденные приказом Минобрнауки РФ от 29.10.2013 г. № 1199»

Приказ Минобрнауки РФ от 17.11.2017 №1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968»

Приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»

Приказ Минобрнауки РФ от 06.06.2013 № 443 «Об утверждении порядка и случаев перехода лиц, обучающихся по программам среднего профессионального и высшего образования, с платного обучения на бесплатное»

Приказ Минобрнауки РФ от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

Приказ Минобрнауки РФ от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

Приказ Минобрнауки РФ от 25.10.2013 № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»

Приказ Минобрнауки РФ от 21.11.2013 № 1267 «Об утверждении примерной формы договора об образовании на обучение по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20 июля 2015 г. № 06-846 «О направлении методических рекомендаций»:

- по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих ОПОП СПО;
- об организации ускоренного обучения по ОПОП СПО;
- по организации выполнения и защиты ВКР в образовательных организациях, реализующих ОП СПО по программам подготовки специалистов среднего звена», а также Устава Алейского технологического техникума, положения об организации и проведении практики.

1.2 Организация учебного процесса:

- начало учебного года 1 сентября;
- обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении ППССЗ включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе модулей; максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении ППССЗ в заочной форме составляет 160 академических часов в год,
- продолжительность учебной недели - пятидневная;
- продолжительность занятий - 40 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 на установочной сессии, текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

-видами практики студентов, осваивающих 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 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 направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ППССЗ. Учебная практика проводится в учебных кулинарных и кондитерских цехах, кабинете информационных технологий в профессиональной деятельности, учебных кабинетах. Производственная практика проводится в организациях на основе договоров. Учебная практика проводится, как рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, так и концентрированно. 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 (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. Консультации для обучающихся заочной формы обучения предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

1.3 Формирование вариативной части ППССЗ

Согласно ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания вариативная часть ППССЗ составляет 864 часа аудиторной нагрузки, которая распределяется следующим образом:

- 48 ч отводится на освоение обучающимися дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОГСЭ.05 «Социальная психология»;

-12 ч. на дисциплину общепрофессионального цикла ОП.02 «Физиология питания»;

- 20 ч – ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

- 50 ч – ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

-8 ч - ОП.08 «Охрана труда»

-48 ч- ОП.10 «Основы профессиональной деятельности»

-162 ч – ОП.11 «Кухня стран мира»

- 60 ч – ОП.12 «Рисование и лепка»

-50 ч – на освоение профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»;

-50 ч – ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции»;

-100 ч – ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции»;

- 50 ч.- ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»;
- 58ч – ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»;
- 136ч - ПМ.07 «Выполнение работ по рабочей профессии «Повар».

1.4 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.

1.5 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания

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;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

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

1.6. Особенности реализации учебного плана при обучении лиц с ОВЗ и инвалидов

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды могут обучаться по данному плану в установленные сроки с учетом их особенностей и образовательных

потребностей. При необходимости возможно увеличение срока обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в соответствии со сроками, указанными во ФГОС СПО.

При необходимости для обучающихся на основе данного учебного плана может быть составлен индивидуальный план обучения, предусматривающий различные варианты проведения занятий: в техникуме (в группе и индивидуально), на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

При определении мест прохождения производственной практики обучающимся с ОВЗ и инвалидностью, техникум учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащихся в инвалидной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики могут быть созданы специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья, также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

Форма проведения текущей и государственной итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) При необходимости, обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

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	6				1.5			7.5
II курс	3	3			1.5			7.5
III курс	4	2	6		1.5			13.5
IV курс	4	2	15	4	1.5	6		32.5
Всего	17	7	21	4	6	6		61

Выполнение дипломного проекта с 16 мая по 12 июня (всего 4 недели)		г о	практика\																
			преддипломная																
Защита дипломного проекта с 13 июня по 26 июня (всего 4 недели)			практика																
			Экзамены					4			3			3				2	
		Дифференцированн																	
		ые зачеты					3			1							3		
		Зачеты					4			5			7				4		