

Утверждаю:
Директор ГБПОУ ЧМТ
_____В.М.Васильева
пр.№352 от «18» июля 2018 г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
(программы подготовки специалистов среднего звена)

Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Иркутской области

"Чунский многопрофильный техникум"

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: заочная

Срок получения СПО: 3 года 10 мес. на
базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

2. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40	0	0		1		11	52
II курс	31	3	6		1		11	52
III курс	26	4	9		2		11	52
IV курс	24	2	4	4	1	6	2	43
Всего	121	9	19	4	5	6	35	199

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1.	Кабинет социально-экономических дисциплин
2.	Кабинет иностранного языка
3.	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	Кабинет экологических основ природопользования
5.	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1.	Лаборатория химии
2.	Лаборатория метрологии и стандартизации
3.	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
	Учебный кондитерский цех
	Учебный кулинарный цех
	Спортивный комплекс:
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Стрелковый тир (любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актальный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования (далее ОП СПО) программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (срок обучения 3 10 месяцев на базе среднего общего образования) Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум» разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384, зарегистрированного в Минюсте РФ 23 июля 2014 г., регистрационный №33234;
2. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации 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";
4. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014 г. № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";
5. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

Срок освоения ППССЗ базовой подготовки по заочной форме обучения увеличивается на один год и составляет 199 недель.

Общая продолжительность лабораторно-экзаменационной сессии в учебном году 40 календарных дней. Занятия группируются парами. Продолжительность учебных занятий не превышает 8 часов в день.

Максимальная нагрузка студентов в период теоретического обучения не превышает 54 часа в неделю, включает все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы, включая консультации, по освоению ППССЗ. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год составляет 160 академических часов.

Все виды практик, проводятся концентрированно в несколько периодов. Учебная практика и практика по профилю специальности реализуются студентами самостоятельно. По освоении программы практик студенты представляют отчет, по которому проводится собеседование. Студенты, имеющие стаж работы по профилю специальности или родственной ей, а также соответствующую рабочую профессию, освобождаются от прохождения практик, кроме преддипломной. Для студентов, не имеющих стажа работы по специальности, реализуются все виды практик. Преддипломная практика проводится в организациях, направление деятельности которой соответствует профилю подготовки обучающихся и тематике дипломного проекта.

Программа дисциплины «Физическая культура» реализуется студентами самостоятельно.

Для контроля ее выполнения запланировано ежегодно 2 аудиторных часа с проведением письменной контрольной работы.

Различные формы аудиторных занятий (уроки, семинары, зачеты, конференции и т.д.), групповые занятия, самостоятельная подготовка, учебная и производственная практика обеспечивают овладение студентами общими и профессиональными компетенциями в

соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Теоретические и практические занятия носят практикоориентированный характер. При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы по 10 - 15 человек.

Занятия проводятся в учебных кабинетах и учебных цехах, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Для организации самостоятельной работы созданы условия в читальном зале библиотеки и 2-х кабинетах информатики и ИКТ с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к практическим занятиям и лабораторным работам.

4.1. Формирование вариативной части ППССЗ

Распределение вариативной части ППКРС осуществлено с учётом запросов и рекомендаций работодателей рассмотрено и утверждено на заседании Совета Учреждения (протокол №7 от 04.04.2016 г., приказ №68 от 12.04.2016).

Вариативная часть учебных циклов ППССЗ в объёме 864 часов распределена следующим

Индекс	Элементы учебного процесса	Обязательная учебная нагрузка	
		Всего	В том числе лаб.и практ. занятий
1	2	3	4
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	538	303
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	23	12
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	31	18
ОП.05	Метрология и стандартизация	50	20
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	30	24
ОП.08	Охрана труда		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		
ОП.10в	Калькуляция	78	40
ОП.11в	Бухгалтерский учет в общественном питании	116	96
ОП.12в	Техническое оснащение предприятий общественного питания	56	20
ОП.13в	Документационное обеспечение управления	56	36
ОП.14в	Основы учебно- исследовательской деятельности:	34	17
ОП.15в	Основы предпринимательской деятельности	32	10
ОП.16в	Эффективное поведение на рынке труда	32	10
ПМ.00	Профессиональные модули	326	145
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной	30	12
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной	60	24

МДК.04.01	Технология приготовления сложных, хлебобулочных,	40	16
МДК.06.01	Управление структурным подразделением	60	27
МДК.06.02	Организация обслуживания	66	36
МДК.06.03	Организация производства	70	30
	Вариативная часть циклов ОПОП	864	448

С целью формирования дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника часы вариативной части по общепрофессиональным дисциплинам направлены:

-ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья -ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров, методы контроля качества продуктов при хранении; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве, процедуры и правила инвентаризации запасов сырья;

- ОП.04 Информационные технологии профессиональной деятельности методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные компоненты компьютерных сетей, технологию поиска информации в сети Интернет, направления автоматизации бухгалтерской деятельности, основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности;

-ОП.05 Метрология и стандартизация -виды дефектов, методы контроля качества; назначение испытательных лабораторий, правила отбора проб и проведение контроля качества; виды фальсификации сырья и готовой продукции;

- ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга - принципы рыночной экономики, роль и организация хозяйствующих субъектов в региональной рыночной экономике, механизмы ценообразования на продукцию; стили управления и виды коммуникации, управленческий цикл. и введены дополнительно:

- ОП.10 Калькуляция - осуществление контроля прихода и расхода продуктов, ведение нормативно служебной документации, контрольных журналов, составление товарных отчетов, разработка новых блюд и взаимозаменяемости продуктов на основе регионального сырья, работа в программе «Мастер ТТК», «Мастер ТТК 1».

- ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании - учет кассовых операций и денежных средств на расчетных счетах, оформление денежных и кассовых документов, заполнение кассовой книги, отчетов кассира в бухгалтерию, учет материалов на складе и в бухгалтерии, учет затрат на производство и калькулированные себестоимости; калькуляция себестоимости продукции; учет выручки от реализации продукции; учет дебиторской и кредиторской задолженности и форм расчетов; учет расчетов с работниками и прочие операции ; расчеты с подотчетными лицами.

- ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания - подбор необходимого оборудования, оценка эффективности его использования; новейшие достижения научно-технического прогресса в сфере обслуживания; принципы подбора современного малогабаритного оборудования; причины возникновения и профилактика производственного травматизма.

- ОП.13 Документационное обеспечение управления - состав документов специальных систем документации, формуляры документов, основные направления унификации и стандартизации специальных систем документации, общая характеристика и правила работы на ПК в программе «1С: Предприятие».

-ОП-16 Эффективное поведение на рынке труда - сформировать представление о рынке труда и ситуации трудоустройства молодых специалистов в сфере обслуживания в городе Братске и братском районе; пути повышения конкурентные возможности на рынке труда в сфере обслуживания; подготовка будущих специалистов к собеседованию с работодателем.

Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями из вариативной части распределено 326 часов. В рамках профессиональных модулей дополнительно освещаются следующие вопросы:

-в МДК.01.01 Технология приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции-приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с использование продуктов Сибирского региона;

-в МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции - приготовление сложных супов и соусов с использование продуктов Сибирского региона, сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы и регионального сырья;

- в МДК.04.01 Технология приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - приготовление сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкостучных кондитерских изделий, национальных кондитерских изделий и изделий с пониженной калорийностью, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона. Стандартизация и контроль качества продукции в городе Братске;

-МДК. 06.01 Управление структурным подразделением - Организационные и экономические основы деятельности структурного подразделения организации ; введены дополнительно:

- МДК.06.02 Организация обслуживания - методы, формы и средства обслуживания; виды и характеристика торговых помещений; правила составления и оформления меню с учетом национальных особенностей населения города Братска; особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных видов и классов; порядок предоставления различных услуг.

- МДК.06.03 Организация производства - отраслевые особенности общественного питания, инфраструктура отрасли, организационно-правовые формы и классификация предприятия общественного питания; нормативная база деятельности; организация снабжения складского и тарного хозяйства, фермерских хозяйств Братского района, организация процессов производства
Результаты вариативной части в формате опыта практической деятельности, умений и знаний зафиксированы в соответствующих частях программы (в соответствии с требованиями к структуре).

4.2 Формы проведения консультаций

Консультации по всем дисциплинам, изучаемым в данном учебном году предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год и проводятся как в период сессии, так и в межсессионное время. Формы проведения консультаций групповые, индивидуальные.

4.3. Формы поведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме дифференцированных зачетов, экзаменов и экзаменов квалификационных. В первом семестре промежуточная аттестация не предусмотрена. Аудиторные контрольные работы и дифференцированные зачеты проводится за счет часов, отведенных на освоение учебных дисциплин и модулей. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8. В межсессионный период выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не превышает десяти. Экзамены квалификационные проводятся по завершению теоретического обучения и прохождению практики по каждому профессиональному модулю. Для проведения этого экзамена разработаны комплекты контрольно-оценочных средств, предназначенные для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля Экзамены проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

4.4. Форма проведения государственной итоговой аттестации (ГИА)

Государственная итоговая аттестация обучающихся в Учреждении осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Министерства

образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и локальными нормативными актами в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями Учреждения совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующими методическими объединениями. При этом темы дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ.

Государственная итоговая аттестация проводится после завершения полного курса обучения. На ГИА отводится 216 часов, из них на выполнение дипломной работы - 144 часа, защита дипломной работы - 72 часа.